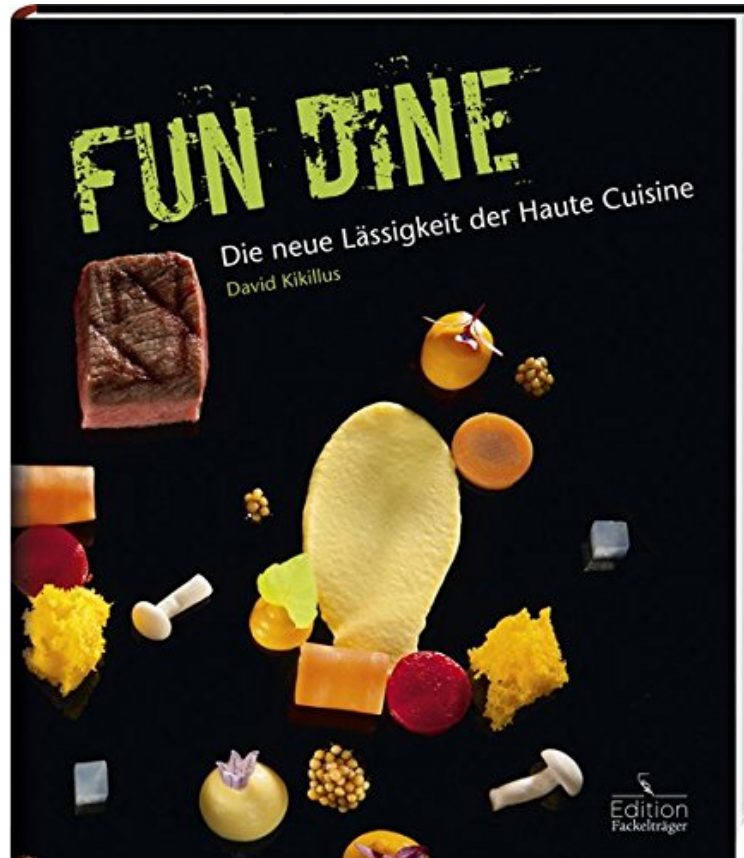


## Fun Dine - Die neue Lssigkeit der Haute Cuisine

Von David Kikillus

\*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #328360 in BcherVerffentlicht am: 2015-12-10Abmessungen: 11.30 x 1.06b x 9.65l, Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 42.Mb

**Von David Kikillus : Fun Dine - Die neue Lssigkeit der Haute Cuisine** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Fun Dine - Die neue Lssigkeit der Haute Cuisine:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolles BuchVon Mario SieberthBesser als das neue Buch war unser Besuch im Restaurant.Wir kommen ganz sicher wieder!Mario Sieberth + Christoph Krauseaus Kassel9 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Below all pig...Von Nlpferd... wie man in England sagt.Aber von vorne: Wir haben uns dieses Buch als Inspiration zur Verbesserung unserer Kochknste erworben.Das ist auch soweit erstmal kein Problem, bedarf allerdings fr jedes einzelne Gericht (!!!) entweder einen Sous-Vide Garer und/oder ein Thermodings.Sie, die Sie diese Gegenstnde in der Kche haben und damit perfekt umgehen knnen, fr Sie ist dieses Buch!Fr die Anderen leider nicht.Ich persnlich befrchte auch, dass es selbst mit Thermomix nicht ganz einfach ist. Hier einmal ein Auszug, soeben zufllig ausgewhlt - wie gesagt, man braucht I M M E R dieses Ding:"...Etwas Thymian hinzugeben und weiter kchel'n lassen. Anschliessend alles im Thermodings zu einer Creme mixen und..." - gibt es da nur AN und AUS bei dem Ding? Keine Temperatur, Geschwindigkeit oder sonstige Einstellung? Wenn ja, wozu dann überhaupt dieses Ding?Fazit: Nette Rezepte, sieht gut aus, frische Ideen. Wem es nicht zu bld ist mit flssigem Stickstoff, Xanthan und vor allem einem

Thermodings zu hantieren, der ist hier genau richtig. Für alle Anderen, so wie uns, liest sich das Buch wie der schwerste Werbeflyer der Welt. Unser Dank an Vorwerk an dieser Stelle. PS: Jetzt habe ich fast vergessen, dass man noch eine Koks-Waage braucht, die mindestens 2 Stellen nach dem Komma misst, damit man 0,2g Xanthan separieren kann. Das geht bei einer Waage mit einer Nachkommastelle selbstverständlich nicht, da man zwischen 0,15 und 0,24g schwanken würde.

**Kurzbeschreibung** Keine Angst vor Haute Cuisine! Im Guide Michelin 2016 wurde David Kikillus aktuell mit seinem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet! Jung, frech und anspruchsvoll. Neue kreative Inspirationen für Profis und ambitionierte Hobbyköche. Essen auf Sternenniveau in lockerer Atmosphäre, ohne Schwellenangst und Chichi, eben einfach fun dine. Das ist das Konzept, mit dem sich David Kikillus Restaurant in Dortmund von den etablierten Sternetempeln abhebt: Krawatte kannst du zuhause lassen! Doch gleichzeitig duldet David auf dem Teller keine Kompromisse. In seinem ersten Buch gewährt Kikillus einen Einblick in seine Arbeit und hat 40 seiner besten Rezepte zusammengestellt. Von Sex on the Beach, Rock'n'Rollmops, Fleischeskunst oder Waldlauf: Produkte der klassischen Haute Cuisine finden auf Davids Teller ihre Vollendung. über den Autor und weitere Mitwirkende David Kikillus, Jahrgang 1982, startete nach seiner Lehre bei Alexander Mielsch in Dortmund sofort durch. Stationen wie das Weiße Rössl in Kitzbühel, aber auch Restaurants in Spanien, der Ukraine und letztlich wieder in Deutschland brachten ihn schließlich zurück nach Dortmund, wo er im Hotel Ambiente heute sein Restaurant Kikillus leitet. Im Guide Michelin 2016 erhielt er seinen ersten Michelin-Stern.