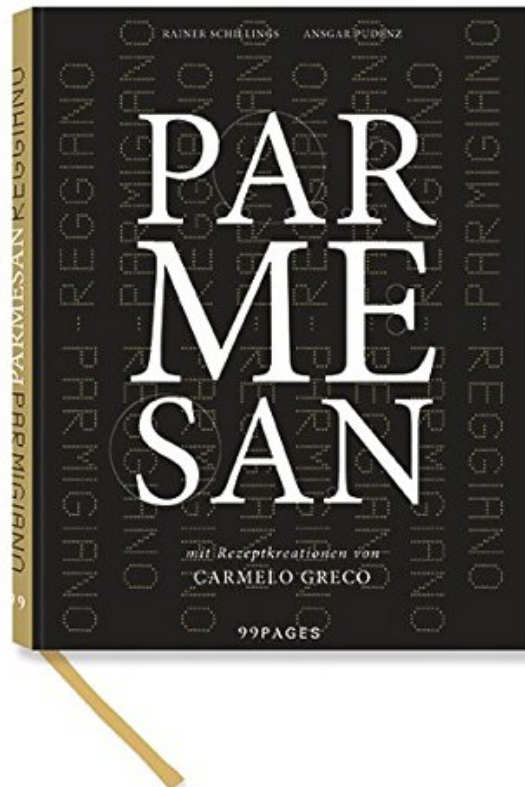


[Download free pdf] Parmesan!: Italiens Kuss aus der Kche

Parmesan!: Italiens Kuss aus der Kche

Von Carmelo Greco

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



Produktinformation -Verkaufsrang: #449165 in BcherVerffentlicht am: 2014-11-10Einband: Gebundene Ausgabe110 Seiten | File size: 27.Mb

Von Carmelo Greco : Parmesan!: Italiens Kuss aus der Kche before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Parmesan!: Italiens Kuss aus der Kche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Zum Niederknien!Von Buchrezensent aus-erlesenWie viele Kochzutaten gibt es weltweit? Zehntausend? Hunderttausend? Es sind wohl eher Millionen! Und wie viele Kochbcher, die sich rund um nur eine einzige Zutat drehen, gibt es? Hundert? Tausend? Eher weniger. Wenn man die qualitativ hochwertigen heranzieht, bewegt sich die Zahl wohl mehr im Dutzendbereich. Doch dazu mehr am Ende dieses Textes.Bei italienischer Kche denkt man seit Kindestagen an Spaghetti. Man kann kaum laufen, aber Schbageti geht jedem leicht ber die Lippen. Mit Tomatensauce. Und Kse. Mmmh lecker! Mit fortschreitendem Alter bleibt diese Leidenschaft erhalten. Man geht dann zum Italiener. Dort isst man dann Pasta. Mit Tomatensauce. Und Parmesan! Ja, aus dem Kse wird fr den verwhnten Gaumen Parmesan, Parmigiano Reggiano. Einfach kstlich, wenn der goldene Regen auf das dampfende Gericht fllt, zerluft und das Aroma in die Nase steigt! Der erste Bissen ist immer noch der Beste. So viel zur Leidenschaft.Der originale Parmesan bleiben wir doch bei der deutschen Bezeichnung wird nur in der Zona Tipica (welche das Gebiet Modena, Teile von Mantua und Bologna, der Reggio nellEmilia und der namensstiftenden Region Parma umfasst) angebaut. Das Heu der Khe

wird nach strengen Regeln kontrolliert. Die Milch des Vorabends wird mit der Milch des nachfolgenden Morgens zu gleichen Teilen vermischt und zu einer Käsemasse verarbeitet, die seit Jahrhunderten die Gaumen verzaubert. Es gibt sogar Banken, die ganze Käselaibe als Sicherheit akzeptieren. Carmelo Greco wurde in Sizilien geboren, lernte im Piemont und kocht nun sternenhaft in Frankfurt. Er zeichnet in diesem Buch für die Rezepte zuständig. Tatari di Fassona e Sbrisolona das ist kein Zungenbrecher, das ist ein Zungenlser! Rindertatar mit Parmesanplätzchen. Klingt auf den ersten Blick nicht so spektakulär, aber auf der nebenliegenden Seite kann man sich vom Gegenteil überzeugen. Kunstvoll gestapelt, gekonnt gesetzte farbige Akzente da muss man einfach doppelt bestellen. Den ersten Happen verschlingt man im Ganzen. Einfach die Geduld vergessen und zubeißen. Die zweite Bestellung genießt man. Man schmeckt den Apfel, das Olio extra vergine, das Fleur de Sel, die Shiso-Kresse, die Pfeffer alles muss man hier auch nicht verraten. Nachkochen! Geht ganz einfach, denn Carmelo Greco gibt exakte Anweisungen. Um auf die Eingangsfrage zurückzukommen, wie viele Kochbücher es gibt, die sich nur einer einzigen Zutat widmen, muss man vor den Machern bei 99pages den Hut ziehen: Drei Kochbücher zu nur einer einzigen Zutat und jede davon eine Augenweide das schaffen nur ganz Wenige. Habemus Pasta, Fleur de Sel und nun Parmesan. Drei Zutaten, die einem das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen. Drei Kochbücher, die die Augen bergehen lassen. Dreimal Hochgenuss für die Sinne.

Produktbeschreibung 2014 Parmesan!, Italiens Kuss aus der Küche, Deutsch zahlr. Ill. Pp. 26 cm, 500 g Hamburg 117 S. [Modernes Antiquariat 640 Hauswirtschaft und Familienleben Allgemeines Lexika]

Kurzbeschreibung Eine Hommage an Parmigiano Reggiano mit Rezepten von Sternekoch Carmelo Greco aus Frankfurt. Das Buch vereint unbekannte Fakten, spannende Geschichten und innovative Rezepte - alles zum Thema Parmesan. Tradition, Qualität und Kreativität vereinen sich in diesem Buch zu einem einzigartigen Lese- und Kocherlebnis. über den Autor und weitere Mitwirkende Auszeichnungen von Carmelo Greco als Küchenchef: 22 Jahre in Folge mit 1* im Guide Michelin 17/20 Punkte im Gault Millau 8 x bestes Restaurant in Frankfurt Bestes italienisches Restaurant in Deutschland (Bunte) Bester Italiener in Deutschland (journal-Frankfurt)