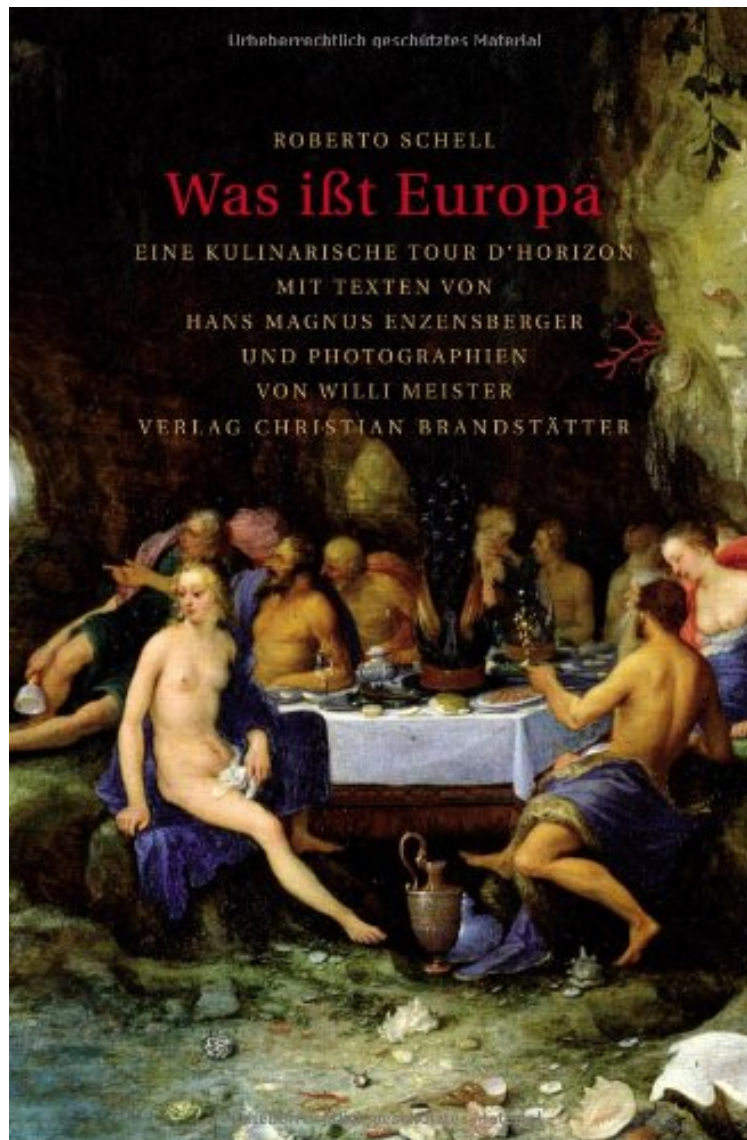


(Mobile pdf) Was it Europa

Was it Europa

Von Roberto Schell, Hans M. Enzensberger
*Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #1029565 in BcherVerffentlicht am: 2007-09-01Abmessungen: 12.95 x 1.06b x 8.78l, Einband: Gebundene Ausgabe288 Seiten | File size: 65.Mb

Von Roberto Schell, Hans M. Enzensberger : Was it Europa before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Was it Europa:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen8 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Drei Meister ihres Faches huldigen den lukullischen Genssen Europas.Von Helga KnigFr die zahlreichen wunderschnen Fotos in diesem den Gaumen kitzelnden Prachtband europischer lukullischer Speziallitten ist der Mnchner Fotograf Willi Meister zustndig.Der Spitzenkoch Roberto Schell hat neunzehn Menues zusammengestellt, die bezeichnend sind

für die Länder Ungarn, Griechenland, Belgien, Dalmatien, Finnland, die Schweiz, Deutschland, Norwegen, Portugal, Irland, Schweden, Frankreich, Österreich, die Niederlande, Italien, England, Dänemark, Polen und Spanien. Zudem lernt der Leser typische alkoholische Getränke der genannten Länder näher kennen. Der hochdekorierte Essayist, Hörspielautor, Lyriker, Übersetzer und Herausgeber Hans Magnus Enzensberger schließlich - und das ist das wirkliche Besondere und Neue an diesem vorliegenden Kochbuch - steuert zu jedem Land kleine, sehr charakteristische Beschreibungen bei und hat dadurch einem Genre, das bislang von Intellektuellen leicht belächelt wurde, eine bemerkenswerte Zukunftsperspektive eingeräumt. Diese Lektüre hat nun auch offiziell im Bücherregal in der Küche nichts mehr verloren! Endlich ist sie geachtet worden und darf sich gleichberechtigt neben Weinbüchern und Kunstbänden in der Bibliothek größerer Beachtung erfreuen. Um dem potentiellen Leser einen Eindruck zu verschaffen, gebe ich an dieser Stelle ein paar Zeilen aus Enzensbergers Frankreich-Text wieder: Kein Wunder, dass es bei einer solchen Erfolgsgeschichte nicht ohne Pomp und Prestige, Eitelkeit und Starkult abging. La haut cuisine! Der berühmte Koch, der Selbstmord begeht, weil er einen Stern zu verlieren droht. Luxus! Kaviar, Austern und Champagner her! Die ganze Litanei. Je höher aber die Erwartungen, desto bitterer können sie enttäuscht werden. Seitdem der Bauch von Paris zubetoniert worden ist, kann man in dieser Metropole ebenso teuer und schlecht essen wie in Chicago oder Venedig. Und wie in anderen Ländern rettet auch dortzulande die Provinz die Ehre, die einer guten Mahlzeit gebührt. Weniger modeanfällig, weniger prätentios, mehr auf ihre Traditionen bedacht, berlebt dort noch eine Moral wie die jenes alten Bäckers aus der Auvergne, der mir einmal erzählt hat, dass er sich während des Krieges weigerte, Croissants zu backen. "Croissants ohne Butter" sagte er, "Croissants mit Margarine" - das hätte ich nicht über sein Herz gebracht! An dieser kleinen Textstelle bereits lässt sich erkennen, dass Enzensberger in seinen vordergründig leicht dahinplätschernden Text gedankliche Tiefe hat einfließen lassen, die den Leser immer wieder aufhorchen lässt und zum Nachdenken anregen will. Um in Frankreich zu verweilen, möchte ich an dieser Stelle Schells diesbezügliches Menü aufführen: "Kir Royal" als Aperitif, gefolgt von zwei kleinen Vorspeisen: "Felsenaustern mit Estragon backen", anschließend "Kalbsbries auf Artischocken und Zuckerschoten", im Hauptgang "Boeuf en Daube", als Dessert "Tarte Tatin", als Digestif: Sauterwein oder Cognac. Die Zutaten für jedes Gericht sind präzise aufgelistet. Die Zubereitung wird exakt beschrieben und die Arbeitsschritte durch Fotos visualisiert. Auch wird gezeigt, wie man die einzelnen Speisen optisch appetitlich anrichten kann. Dass man sich bei den alkoholischen Getränken eines Landes auf einige wenige beschränken musste, ist nachvollziehbar. In Frankreich hat man Kir, Cremant und Bordeaux im Fokus, allerdings erfährt der Leser auch Essentielles über den Cognac und über Sauterne. Neben diesem vorzüglichen Menü verrät Schell auf seinen Frankreich-Seiten das Rezept für "Hummer à la Sybarite" (Hummer im Champagnerbad), dessen Rezeptur geschmacklich, wie eine Herausforderung klingt, weil dem nussigen Geschmack dieses edlen Schalentieres grozsig Thymian, Basilikum, Petersilie und Rosmarinzwige entgegengesetzt werden, die sich anschließend in besagtem Champagnerbad gemeinsam mit anderen Ingredienzien harmonisch zu einem Fest der Aromen verbinden. Beinahe entsetzt las ich den Hauptgang im österreichischen Menü: "Kalbslungenbraten mit Eierschwammerl und Serviettenknäuel"! Als Nicht-Österreicherin dachte ich natürlich an eine Kalbslunge. Allerdings handelt es sich bei einem Kalbslungenbraten um einen delikaten Kalbsfiletbraten, der von einer außerordentlich wohlmundenden Pfefferlins-Krutersauce begleitet wird. Natürlich ist es möglich die einzelnen Gänge der unterschiedlichen Menüs miteinander zu variieren: Dies könnte z.B., wie folgt aussehen: Als Aperitif: "Leichtsinn mit Schuss" (Riesling Perlwein mit Holunderbltensaft) als Gru von Herrn Enzensberger, gefolgt von einer "Brennesselsuppe" aus Schweden, gefolgt von "Gefüllten Kohlrabi mit Fischknocken und Shrimps" aus Dänemark, "Rehmedaillons im Speckmantel, Johannisbeer-Senf-Sauce und Bandnudeln" aus Norwegen, doch dann in den Osten gehend, im Dessert "Gebackener Apfelschaum" aus Polen und einen Irish Coffee zum Abschluss. Bei den Weinen könnte man solche aus Frankreich und Italien präferieren. Im Buch finden man entsprechende Anregungen. Übrigens eignen sich viele Speisen als Tellergerichte, wie etwa die "Gebratenen Kalbsnieren- Serrano-Spiesschen mit Sherry-Sauce" aus Spanien, auch der "Saibling-Kartoffel-Krenstrudel à la Brandstetter" aus Österreich oder etwa das niederländische "Hutspot mit Klapstuk". Ein tolles Buch, das durchaus auch den Ursprung von Danziger Goldwasser erklärt und die einzelnen Zutaten benennt. Rosenholz und Safran beispielweise hätte ich darin nicht vermutet! Um Sie auf den Kauf des Buches einzustimmen, hier folgendes Rezept: "Cocktail Gdanker Brgerin" Pro Person 200 ml Met 50 ml Goldwasser 100ml Orangensaft Alle Zutaten vermischen und auf Eiswürfel servieren. Interessant, nicht wahr? Sehr empfehlenswert! 3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kochbuch landestypische Gerichte mit gutem Geschmack ausgewählt Von Jan-Sven Berse Groes, schnes, und interessantes Buch mit aufwendigem Druck. Ist gut zu lesen mit einer geschmackvollen Auswahl von Landestypischen Gerichten. Rezepte die Sehnsucht wecken mit Fotos die neue Lust auf Essen entdecken und Urlaub machen.

Kurzbeschreibung Dieses Buch ist eine Einladung an alle Liebhaber des Variantenreichtums europäischer Küchen, mit Hans Magnus Enzensberger eine kulinarische Rundreise durch unseren Kontinent zu unternehmen. Der Kochkünstler Roberto Schell hat sich für jedes Land ein typisches Menü ausgedacht, von der Vorspeise bis zum Dessert und den dazu gehörigen Getränken. Für die französische und italienische Küche gibt es Ratgeber und Rezeptbücher in reicher Auswahl.

Aber was ist mit Portugal und Finnland, mit Irland und Belgien? Da sind noch viele Entdeckungen zu machen. Jedes einzelne Men ist vielfach erprobt. Jeder Arbeitsschritt wird genau beschrieben und mit opulenten Fotografien von Willi Meister bebildert. Auch bei den Vorbereitungen, bei den Bezugsquellen und möglichen Varianten wird der Leser nicht im Unklaren gelassen. Hans Magnus Enzensberger steuert zur Einstimmung für jedes Land eine Charakteristik bei: von Spanien bis zum Baltikum, von Italien bis Dänemark, von Frankreich bis Ungarn entfalten alle Länder so ihre verführerische kulinarische Vielfalt. **ber den Autor und weitere Mitwirkende** Roberto Schell, geb. 1954 im oberbayerischen Mhdorf am Inn. Mit 18 schloss er seine Kochlehre in München ab. Anschließend reiste er jahrelang durch die Welt, um die großen Köche unserer Erde zu studieren, und arbeitete dann als Privatkoch für eines der führenden deutschen Adelshäuser. Seit 1990 widmete er sich ganz seiner eigenen kreativen Küche. Hans Magnus Enzensberger, Lyriker, Essayist, Hörspielautor, Übersetzer und Herausgeber, wurde bekannt mit seinen lyrischen Werken im zeitkritischen Ton. Seine Werke zeichnen sich aus durch die Verbindung poetologischer und politischer Reflexion. 1963 wurde er mit Deutschlands renommiertem Literaturpreis, dem "Georg Büchner Preis", geehrt. Ab 1985 gab er die Buchreihe "Die andere Bibliothek" heraus, 1985 wurde er mit dem Heinrich-Böll-Preis, 1993 mit dem Erich-Maria-Remarque-Friedenspreis und 1998 mit dem Heinrich-Heine-Preis ausgezeichnet.