

(Online library) Zwischen Tradition und Moderne: Die expressive Küche des Harald Derfu

Zwischen Tradition und Moderne: Die expressive Küche des Harald Derfu

Von Harald Derfu

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #1349801 in BcherVerffentlicht am: 2007-07-04Abmessungen: 11.30 x .94b x 9.69l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 72.Mb

Von Harald Derfu : Zwischen Tradition und Moderne: Die expressive Küche des Harald Derfu before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Zwischen Tradition und Moderne: Die expressive Küche des Harald Derfu:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Da luft mir das Wasser im Mund zusammenVon Ulf-Gundo SandersDer Adler in Asperg ist Ringhotel und ein Spitzenrestaurant im Raum Ludwigsburg und Stuttgart. Es wird seit Generationen von der Familie Ottenbacher gefhrt. Jetzt hat Christian Ottenbacher mit seinem Kchenchef Harald Derfu dieses ppige Werk mit 216 Seiten Umfang vorgelegt und sich in Küche und Weinkeller des Hauses schauen lassen. Es werden Rezepte gezeigt und zum Nachmachen animiert.Von Vorspeisen, wie den schwbischen Tapas, die zu "Schwabbas" wurden ber Carpaccio von Seezunge und Langostino, weitere Fisch- und Fleischgerichte bis zu den Desserts wird hier ein groer kulinarischer Bogen gespannt.Das mit einem Michelinsterne versehene Restaurant macht im Buch einen genauso guten Eindruck, wie live vor Ort. Es ist immer ein Genu und das familire Team umsorgt bestens! Das strahlt auch dieses Buch aus!Ein

ideales Geschenk für einen selbst und gute Freunde, die zu genießen verstehen. Beide werden sie dieses Werk schätzen und lieben! 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolles Buch Von uschi Nett beschrieben ...und es macht Lust zu Kochen .Sehr schöne , appetitliche Bilder ,,wie ich mir ein Kochbuch vorstelle .Danke

Kurzbeschreibung Seit 160 Jahren fühlt sich das Hotel Adler dem Gast verpflichtet. Tief verwurzelt in den Traditionen des Landes Württemberg führt die Familie Ottenbacher bereits in der vierten Generation das 4-Sterne-Hotel in eine moderne Zukunft. Edles Design und traditionelles Dekor vermischen sich in den Gasträumen zu einer einzigartigen Ambiente, das dem Gast sowohl Heimatgefühl als auch den modernen Zeitgeist vermittelt. Die aufregende Gourmetküche des jungen Küchenchefs Harald Derfu trägt zu diesem Gefühl wesentlich bei. Seit 3 Jahren verewhnt er die Gäste des Hauses mit seinen außergewöhnlichen Kreationen aus schwäbischer Tradition und Zutaten aus aller Welt. Sein Engagement wurde bereits vielfach belohnt: 15 Punkte im Gault Millau, 1,5 F im Feinschmecker und jüngst sogar den ersten Michelin-Stern. In diesem prächtig fotografierten Buch gewährt er mit 60 Rezepten Einblick in seine faszinierende Kunst.