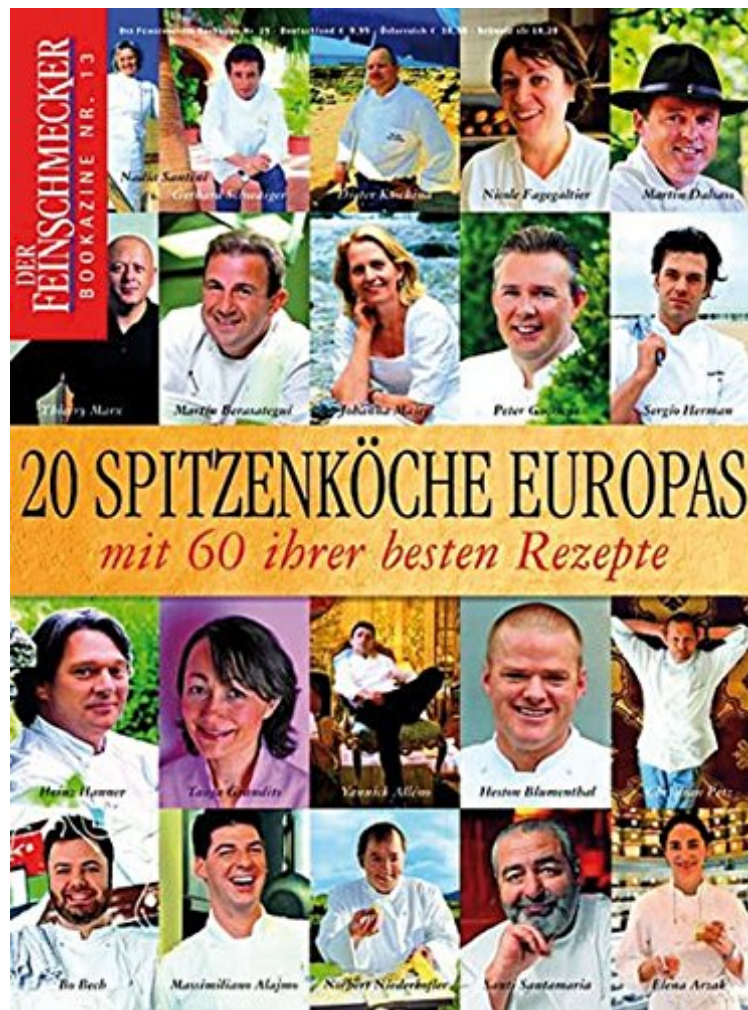


[Download] DER FEINSCHMECKER Bookazine, Nr. 13: 20 Spitzenkche Europas mit 60 ihrer besten Rezepte

## DER FEINSCHMECKER Bookazine, Nr. 13: 20 Spitzenkche Europas mit 60 ihrer besten Rezepte

Von Jahreszeiten  
audiobook / \*ebooks / Download PDF / ePub / DOC



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #430529 in BcherVerffentlicht am: 2008-09-23Einband:  
Taschenbuch180 Seiten | File size: 64.Mb

**Von Jahreszeiten : DER FEINSCHMECKER Bookazine, Nr. 13: 20 Spitzenkche Europas mit 60 ihrer besten Rezepte** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised DER FEINSCHMECKER Bookazine, Nr. 13: 20 Spitzenkche Europas mit 60 ihrer besten Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein tolles HeftVon KundeEin tolles Heft mit vielen Informationen ber die besten Kche Deutschlands und mit super tollen Rezepten dieser Spitzenkche. Ich wrde es sofort wieder kaufen!7 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Spitzenrezepte fr zu HauseVon NenaEin sehr schnes Feinschmecker Sonderheft, mit Rezepten namhafter

Spitzenküche Europas. Optisch ansprechend gestaltet mit vielen Farbfotos und traumhaft angerichteten Gerichten. Und die Rezepte an sich klingen auch wie ein essbar gewordener Traum: Kirsch- Scheiterhaufen mit Kracher Grand Cru von Christian Petz (Palais Coburg, Wien), Milchkalb mit Krebsrolle und Trüffeljus von Johanna Maier (Hubertusstube, Filzmoos), Dieter Koschina (Vila Joya, Abufeira) verrät sein Rezept für gefüllte Rotbarbe mit Schinken vom iberischen Schwein, das Speck- Eis mit Tomatenkonfitüre und Tee- Gelee stammt natürlich von niemand anderem als Heston Blumenthal (The Fat Duck, Bray) während Yannik Allno (Le Meurice, Paris) dem anspruchsvollen Gaumen mit Makrele in Weissweingelee verwöhnt. Die Rezepte umfassen alle Schwierigkeitsstufen von leicht bis schwer, wobei leicht auch schon ein gewisses Grundwissen voraussetzt und nicht für völlige Anfänger geeignet ist. Für viele Rezepte benötigt man zahlreiche Zutaten, die noch dazu nicht immer leicht zu beschaffen sind, vor allem, wenn man nicht in einer Grossstadt mit Gourmetkaufhaus wohnt, wodurch ich dieses Kochheft nicht uneingeschränkt empfehlen kann.

Kurzbeschreibung DER FEINSCHMECKER präsentiert Rezepte und Porträts 20 internationaler Spitzenküche aus den vergangenen Jahren, gesammelt in einem Bookazine. Holen Sie sich mit diesem Band Gerichte aus Mallorca oder Kopenhagen, Wien oder Paris einfach nach Hause. Immerhin haben 16 der insgesamt 60 Rezepte den Schwierigkeitsgrad "leicht" und sind somit auch für Einsteiger gut machbar. Die Gerichte orientieren sich an den Jahreszeiten und sind jeweils mit einem Weintipp versehen. Sie können munter einzelne Gerichte als Menü kombinieren oder sich auch nur eine Sauce, Beilage oder ein Dessert herauspicken. Wer bei der Lektüre Appetit bekommt, die Küche zu besuchen, findet alle Adressen samt Lageplan für eine Reservierung. Europas Avantgarde wartet auf neugierige Feinschmecker!