

(Free and download) Highlights: Einzigartige Kchenschitze fr Feinschmecker

Highlights: Einzigartige Kchenschitze fr Feinschmecker

Von Eckart Witzigmann
audiobook | *ebooks | Download PDF | ePub | DOC



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #69289 in BcherVerffentlicht am: 2014-07-01Anzahl der Produkte:
1Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 73.Mb

Von Eckart Witzigmann : Highlights: Einzigartige Kchenschitze fr Feinschmecker before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Highlights: Einzigartige Kchenschitze fr Feinschmecker:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gut, wenn man versteht...Von Mathias Goldmannaus welcher Zeit, welchem Hintergrund und welcher Absicht das Buch geschrieben wurde.Zunchst einmal das Buch ist die Wiederauflage des 1997 aufgelegten Erstwerks, welches wohl schnell vergriffen war.Wer das wei, kann nachvollziehen, da Satz und Gestaltung der Zeit entsprechend von vor knapp 20 Jahren sind und eben anders sind als es heute im poppigen, design orientierten Internet-zeitalter der Fall ist.Es wurde mehrfach zum Teil sehr negativ erwht, da Text und Bildteil getrennt sind. Das ist in der Tat der Fall, allerdings sollte man sich davon nicht abschrecken lassen. Die Fotos sind ein wahrer Genuss und alleine das Blttern macht schon Freude. Auf jedem Foto ist der Name und Seitennummer des Rezepts angegeben. Wer also Kochen und Genu ernst nimmt wird keine Probleme haben in 2sek Mehraufwand die entsprechende Seite aufzuschlagen. Gute Kche braucht Zeit in allen Belangen. Es geht hier nicht um schnell sondern um Zeit nehmen, durchatmen, geniessen und im Moment verweilen. Letztendlich kocht man auch indem man ein Rezept liest und nicht indem man das Bild anschaut. Diese Aufmachung ist in lteren Kochbchern vllig normal. Kein Grund fr die hier gemachte "Panik".Ja es stimmt es sind ein paar Seiten mit Blumenbouquets am Anfang abgebildet. Warum? Weil das Buch die Essenz des Wirkens von Witzigmann in seinem Restaurant Aubergine darstellt. Es ist also mehr als ein bloes Kochbuch. Die Blumen wurden

mit viel Liebe und Kreativität seiner Hausfloristin für das Aubergine erstellt. Wer das versteht, kann sich mehr und besser in die Art und Weise hineinversetzen mit der Witzigmann sein Restaurant geführt hat und welches Gefühl er dem Leser damit vermitteln möchte. Das Gefühl auch als Leser ein Gast in der Aubergine zu sein. Anteil zu haben am Gesamtkonzept, da in dem Buch transportiert werden soll. Die Rezepte selbst sind Rezepte mit zum Teil ausgefallenen Zutaten und benötigen etwas mehr als Anfänger skills. Ist auch nicht verwunderlich. Es soll hier nicht die gutbürgerliche Küche behandelt werden, sondern die Küche eines Sterne Kochs aus seinem eigenen Restaurant. Wer darüber meckert, hat Sterne Küche einfach nicht verstanden und für den ist dieses Buch dann eben nichts. Das hat dann aber mehr mit dem Leser zu tun als mit dem Buch. Wer einen Ford kaufen will geht auch nicht zum Porsche Händler, einheitlich logisch, oder? Ist kein Werturteil über Porsche oder Ford einfach nur ein Fakt. Die Rezepte von Witzigmann sind in der ersten Buchhälfte alle auf weißem Grund abgebildet. Die Rezepte seiner Meisterschüler in der zweiten Buchhälfte auf schwarzem Grund. Ich finde das Buch absolut gelungen und es ist mir eine Freude einige der Gerichte nachkochen zu können und die schönen Bilder anzuschauen. Wem 10 € für dieses tolle Werk zu viel sind, der kann es als schnelles "coffee table book" einfach ins Wohnzimmer legen. Allein dafür lohnt es sich schon. 27 von 31 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Naja... die Highlights gehen in dem Buch durch einen ungeschickten Aufbau etwas unter. Von Yogi Dieses Kochbuch von Eckart Witzigmann zeigt dem Leser seine Rezepte aus dem ehemaligen Restaurant, Aubergine in München, es hat sehr schöne Bilder auf 153 Seiten, für jedes Gericht eine Seite. Sehr schön für das Auge, aber für den Koch ist es etwas schlecht aufgebaut, da die Rezepte zu den Bildern erst auf der Seite 157 bis 189 des Buches kommen! Hier ist der Schwerpunkt eindeutig falsch gesetzt worden. Man will ja ein Bild zusammen mit dem Rezept haben und nicht gestockelt! Die Zuordnung der Seiten zu dem jeweiligen Rezept folgt dann nochmal getrennt am Ende des Buches (von A-Z). Die Rezepte sind eher anspruchsvoll und reichen vom Alagelee, über das Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Oliven, Steinbutt in Kartoffelkruste auf Linsen, Lammrücken mit Auberginenfüllung im Zucchini Mantel, zum Wiener Flora Krapfen mit Himbeeren, Weiher Pfirsich mit Campari-Schaum und Schokoladenblütterteig mit Tee- Mousse und Nougateis! So wer jetzt keinen Hunger hat dem kann ich nicht mehr helfen... Fazit: Tolles Kochbuch mit einigen Macken. Der Preis von 10,00 € ist aber unschlagbar für so ein exquisites, Spitzen Kochbuch (ist wesentlich größer als ein übliches Kochbuch)! Für alle Leser die schon etwas Köchenerfahrung haben. 25 von 27 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Was ist das denn? Von Thomas Gromann Witzigmann fehlte in meiner Sammlung. Dann traf ich auf dieses "Schnippchen" für 10,- statt 101,24 €. Wow! Da habe es doch gleich zugreifen. Doch dann kam das Buch ins Haus. Was für eine Enttäuschung. Dachte man doch an ein Buch aus dem Jahr 2008 - zumindest an eine der Zeit angepassten Auflage - weit gefehlt! Die Aufmachung aus den 70ern, nach etlichen Seiten Vorgeplinkel und 12 (!) Seiten Blumenarrangements (!) und vielen, vielen Fotosseiten (1 Doppelseite pro Gericht) kommen dann von Seite 157 - 189 die Rezepte in tabellarischer Form hintereinander weg. Das Inhaltsverzeichnis kommt mit 2 Seiten aus. Man ist sehr mit Bildern beschäftigt, bis man Bild und Rezept in Verbindung bringt. Man muss außerdem stets beachten, dass die Rezepte für eine unterschiedliche Anzahl von Portionen konzipiert sind, was vom gewohnten durchgängigen 2 oder 4 Portionen-Schema unangenehm abweicht. Die Zutaten sind zum großen Teil erlesen, was man ja allerdings auch erwartet. Fazit: Für Kochanfänger absolut ungeeignet, für ambitionierte Hobbyköche entbehrlich. Schade für den, der tatsächlich einmal über 100 Euro dafür ausgegeben hat.

Produktbeschreibung Eckart Witzigmann und 38 seiner Meisterschüler präsentieren Ihnen die Highlights aus dem legendären Gourmet-Restaurant "Aubergine". Auf ca. 180 Seiten erfahren Sie die tollsten Rezepte, begleitet von hervorragenden Farbfotos. Der Appetit kommt beim Lesen garantiert.

Kurzbeschreibung Dies ist ein außergewöhnlicher Bildband, mit herausragenden Fotografien und einem ausführlichen Rezeptteil. Ein Fest nicht nur für die Augen, sondern auch ein kulinarisches Vergnügen, alle Rezepte sind am heimischen Herd nachkochbar. Eckart Witzigmann eröffnete mit seinen an die Nouvelle cuisine angelehnten Rezepten der deutschen Küche neue Horizonte. Für seine Kochkunst wurde er mit zahlreichen renommierten Preisen ausgezeichnet. U.a. wurde er 1994 von Gault Millau zum "Koch des Jahrhunderts" gekürt und 1999 in die "Hall of Fame de Grands Chefs" aufgenommen. Über den Autor und weitere Mitwirkende Eckart Witzigmann, seit 1971 Chefkoch im Tantris und seit 1978 Chef des Aubergine in München, eröffnete mit seinen an die Nouvelle cuisine angelehnten Rezepten der deutschen Küche neue Horizonte. Für seine Kochkunst wurde er mit zahlreichen renommierten Preisen ausgezeichnet. U. a. wurde er 1994 von Gault Millau zum "Koch des Jahrhunderts" gekürt und 1999 in die "Hall of Fame de Grands Chefs" aufgenommen.