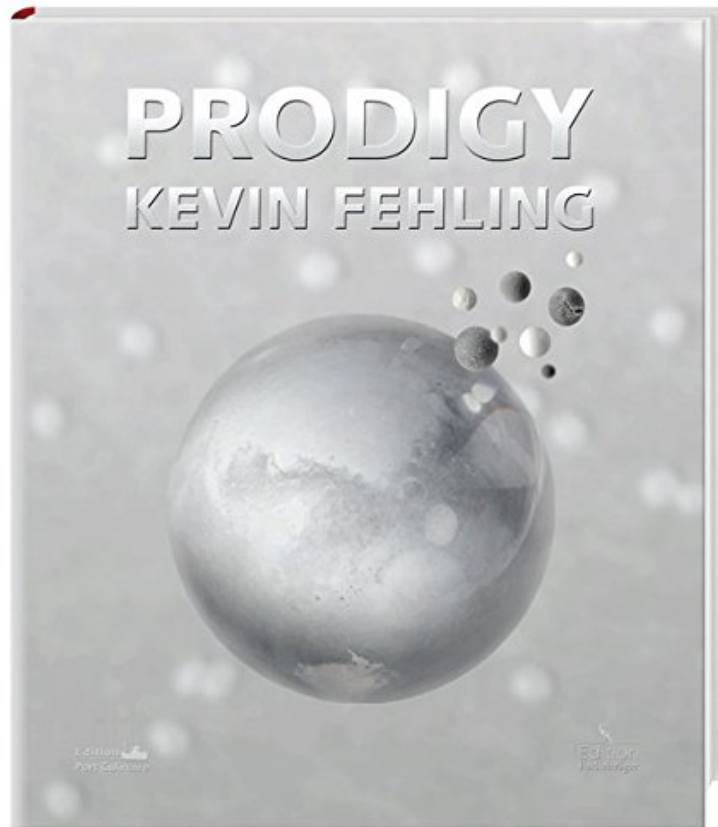


[Free pdf] Prodigy

Prodigy

Von Kevin Fehling, Thomas Ruhl
audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



Produktinformation -Verkaufsrang: #283498 in BcherVerffentlicht am: 2014-10-17Abmessungen: 11.30 x 1.26b x 9.72l, Einband: Gebundene Ausgabe312 Seiten | File size: 68.Mb

Von Kevin Fehling, Thomas Ruhl : Prodigy before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Prodigy:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolles BuchVon Andreas OehringTolles Buch mit absolut tollen Ideen,man muss aber mehr als die Grundtechniken knnen.Wird ein sehr grosses Fachwissen vorausgesetzt,da auch die Rezeptbeschreibungen nicht sehr in die Tiefe gehen.Also,kein Buch fr Anfnger4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Das Wunderkind ist ein Meister seines FachsVon tartuffel.deManches Mal will es der Zufall, dass es einfach nicht eine Nummer kleiner geht: Ren Redzepe, der mit seinem Noma als Nr.1 in der Welt gelistet ist, stellt Kevin Fehling vor. Fehling, so Redzepe, sei ein groer Koch aus dem Norden Deutschlands. Mit "Prodigy" stellt er nun sein erstes Kochbuch vor.Im Norden, fgte Redzepe in seiner entwaffnend charmanten Art hinzu, gebe es viele wunderbare Kche. Aber dieser sei unter den guten noch einmal besonders. Allerdings sei dies kein Wunder, immerhin sei Fehling Jahrgang 1977. Ein Jahr, so Redzepe bei der Vorstellung seines Kollegen weiter, welches vor allem sehr gute Weine und geniale Kche hervorgebracht habe. Unntig in diesem Zusammenhang zu erwhnen, dass Ren Redzepe 1977 geboren wurde?Mit Prodigy legt Kevin Fehling nun in Zusammenarbeit mit Thomas Ruhl sein erstes Kochbuch vor. Wer bei dem Titel an die Musik der

gleichnamigen britischen Band denkt, folgt einer falschen Assoziation. Wenn auch The Prodigy zu den Lieblingsbands von Deutschlands jngstem 3-Sterne-Koch gehrt, haben die filigranen, teilweise schwebenden Kreationen wenig gemein mit Heavy Sound Titeln wie Smack my bitch up. Natrlich ist mit dem Titel das Wunderkind gemeint, denn wenn man zum dritten Mal den 3. Stern verliehen bekommt und nicht einmal 40 Jahre alt ist, dann ist man ein kulinarisches Wunderkind, gelten doch gerade Kche der Spitzengastronomie gemeinhin erst jenseits der 40 als ausgewachsen, reif und erfahren. Oft brauchen diese Kche jahrelange Bettigung bei Vorbildern, bevor sie den Schritt wagen, selbst Kchenchef zu werden. Kevin Fehling absolvierte diese Tour mit bemerkenswerter Zielstrebigkeit und Schnelligkeit. Gezielt suchte er sich Sternekeche als Meister, die unterschiedliche Philosophien verfolgten. Nirgendwo hielt es ihn lnger als ein Jahr, dann hatte er die Methoden, Ideen und Anstze seines jeweiligen Arbeitsplatzes verinnerlicht. Nach Beendigung seiner Lehre im Jahr 1998 zog es ihn zu Bernhard Stumpf ins Parkhotel Bremen, prgende Jahre als First Cook im italienischen Fine Dining Restaurant auf der MS Europa und im Anschluss zwei entscheidende Anstellungen zum einen bei Wahabi Nouri in Hamburg und bei Harald Wohlfahrt in Baiersbronn folgten. Lernete Fehling im Hamburger Piment die Grenzen seiner Kreativitt auszutesten, so vermittelte ihm die Arbeit in der Schwarzwaldstube die festen Regeln der Kochkunst. Fehlings kreative Ader erhielt hier ihr erdendes Metronom. 2004 zog es ihn wieder in den Norden der Republik. Zunchst kochte er im Lbecker Restaurant Wullenwever. 2005 ergab sich die Mglichkeit, im La Belle Epoque als Kchenchef anzuheuern. Sternekokh Spannender als die nun folgende Geschichte des rasanten Aufstiegs zum Sternekokh ist die Geschichte, welche dieser vorausging: Kevin Fehling war in Travemnde angetreten, um mglichst schnell einen Stern zu erkochen. Als er bei der Bewertung des Guide Michelin 2006 leer ausging, stellte ihn das vor eine innerliche Zerreiprobe. Hatte er ein Jahr verloren? Hatte er sich selber einfach nur vorgemacht, er knne auf Sternenniveau kochen? Bei allen Zweifeln stellte er sein Ziel nicht in Frage, sondern reflektierte seine Arbeit und die verschiedenen Ablufe und Techniken in der Kche. Er motivierte sein Team mit ihm zusammen mehr Aufwand in allen Bereichen zu betreiben und das ist sicherlich eine Leistung, die diesen jungen Mann auszeichnet: Er kann nicht nur kreativ sein, sondern vor allen Dingen mitreien und vor Energie sprhen. Mit dieser Einstellung kam der ersehnte Sterneerfolg, der zweifellos die Grundlage fr das kreative und kulinarische Selbstvertrauen legte. Die Vergabe des zweiten Sterns im Jahr 2011 nderte seine Denkrichtung. Wenn er seinen Weg fortsetzen wollte, um irgendwann einmal den dritten Stern zu bekommen, musste er nicht mehr an seiner und der Motivation seiner Mitarbeiter arbeiten, nicht noch mehr tun, sondern das, was er tat, anders bewerkstelligen. Er musste seine Arbeiten neu berdenken. Das Fundament fr einen groen Kreativittsschub war gelegt. Jetzt ging es darum, seine Arbeiten zu reduzieren, um der Perfektion seiner Gerichte einen Schritt nher zu kommen. Zugleich bot sich durch diesen Schritt die Mglichkeit, die Persnlichkeit seiner Gerichte strker zu betonen, seine Handschrift deutlicher werden zu lassen. 2013 wurde das Restaurant Belle Epoque unter der Leitung von Kevin Fehling mit dem dritten Stern ausgezeichnet. Jngst hat er diese Auszeichnung nun zum dritten Mal verliehen bekommen. Damit ist er der jngste Sternekokh des Landes und fhrt das nrdlichste Restaurant, welches vom Guide Michelin mit drei Sternen ausgezeichnet wurde. Seine Kche verfgt ber Persnlichkeit und Eleganz, man darf gespannt sein, wie sie sich in den kommenden Jahren entwickeln wird. Prodigy Um es gleich vorweg zu sagen: dies ist kein Kochbuch fr Kochanfnger, auch keines fr Leute, die streng nach Rezepten kochen, denn die Angaben lassen stets gegend Raum fr eigene Zubereitungs- und Fertigstellungsvarianten, regen so also zu eigenem Nachdenken und zu praktischer Kreativitt an. Doch was hier an Rezepten versammelt ist, bietet einen wunderbaren berblick ber das Arbeitsspektrum von Kevin Fehling, wobei auch seine bekannteren Gerichte wie Kassler und Auster nicht ausgespart werden. Schon das Inhaltsverzeichnis weist den Weg in neue Zusammenhnge. Hier werden die Symbole der Sterne verwendet, um aufzuzeigen, dass man durch die Lektre wenn nicht in die Sternekeche, so aber in einen nahezu schwerlosen Zustand entrrt. Denn die Kompositionen und Dekonstruktionen, die in diesem gewichtigen Band bildlich nahezu schwebend in Szene gesetzt sind, regen dazu an, klassische Kochanwendungen neu zu berdenken. Warum sollte man nicht einmal Remoulade, ein klassischer Begleiter von Backfisch, als Geschmacksakkord zu einem Jakobsmuschel-Carpaccio verwenden? Dies geht natrlich nur, wenn man die Sauce-Remoulade entschrrt und trotz der klassischen Zutaten geschmacklich fein und kontrastreich zugleich zubereitet, so dass sie die feine Jakobsmuschel nicht mit einem Essig-Gurkengeschmack komplett bertncht und dies ist lediglich eine kleine, leichte Spielerei von vielen, die in diesem versammelt sind. Neue Wege Das Buch ist als Bestandsaufnahme und Zwischenfazit zu sehen, ganz wie es der Titel bei nherer Betrachtung des Inhalts nahe legt. Zugleich verweist der Titel darauf, dass dieses Wunder auf bestndig konzentrierter Arbeit und einem hohen Ma an reflektierter Kreativitt beruht. Und wer Kevin Fehling kennen gelernt hat, der freut sich einfach darber, dass dieser sympathische junge Mann seine Ideen weiterhin bestndig ausbauen kann. Denn das Buch zeigt das breite Fundament seiner Ideen und die fein gearbeiteten Signaturen, die neben der Disziplin bei der Arbeit zugleich ein intuitives Verstdnis von hoher Kochkunst bezeugen. Ganz wie es Fehling selber sagt: Vielleicht denken wir ber sich verndernde kulinarische Gesamtzusammenhnge in einer Weise nach, die in ihrer Art neu ist, also bahnen wir, wenn es gelingt, auch neue Wege. Fehling weckt mit seiner in diesem Buch versammelten Kochkunst nicht nur groe Emotionen, er vermittelt sie zugleich. 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. inspirierend... in Prsentation Von seachef82 Wenige Innovationen was Speisen und deren Kombinationen angeht aber berragend prsentiert. Die Rezepte funktionieren wirklich!!! Was ja bekanntlich nicht oft

bei Kochbüchern von Sterneküchen der Fall ist. Also Prädikat kaufenswert...

Kurzbeschreibung Deutschlands jüngster 3-Sterne-Koch Entdeckung des Jahres , FAZ 3. Platz, Aufsteiger des Jahres , Der Feinschmecker Koch des Jahres 2012 , Gusto Das erste Buch des Shootingstars Exquisite und außergewöhnliche Rezepte Kevin Fehlings avantgardistische Kochkunst präsentiert sich in Gerichten von filigraner Subtilität, die sich gleichzeitig durch kraftvolle Intensität und geschmackliche Ausgewogenheit auszeichnen. Seine handwerklichen Fähigkeiten gelten als perfekt und der Stil seiner aufgeschlossenen Küche ist unverkennbar. Ungemein originell und lupenrein arbeitet er seine Ideen aus. Seine beeindruckende Entwicklung der letzten Jahre machte die gesamte Gourmetszene auf ihn aufmerksam. Dieses Buch präsentiert sich nicht nur als Kochbuch, sondern auch als eine langstberfligte Dokumentation der einzigartig rasanten Entwicklung von Kevin Fehling. über den Autor und weitere Mitwirkende Kevin Fehling, Jahrgang 1977, geboren und aufgewachsen in Delmenhorst, führt nach Stationen wie der Schwarzwaldstube und dem Wullenwever seit 2005 La Belle Époque in Travemünde. Auf den ersten Michelin-Stern 2008 folgten 2011 der zweite und schließlich 2013 der dritte. Thomas Ruhl, Grafiker, Fotograf und Art Director, wurde für seine Bücher mit zahlreichen internationalen und nationalen Preisen ausgezeichnet. Bei Fackelträger erschienen u. a. "Gutes Fleisch", Nils Henkels "Pure Nature" oder Karlheinz Hauser.