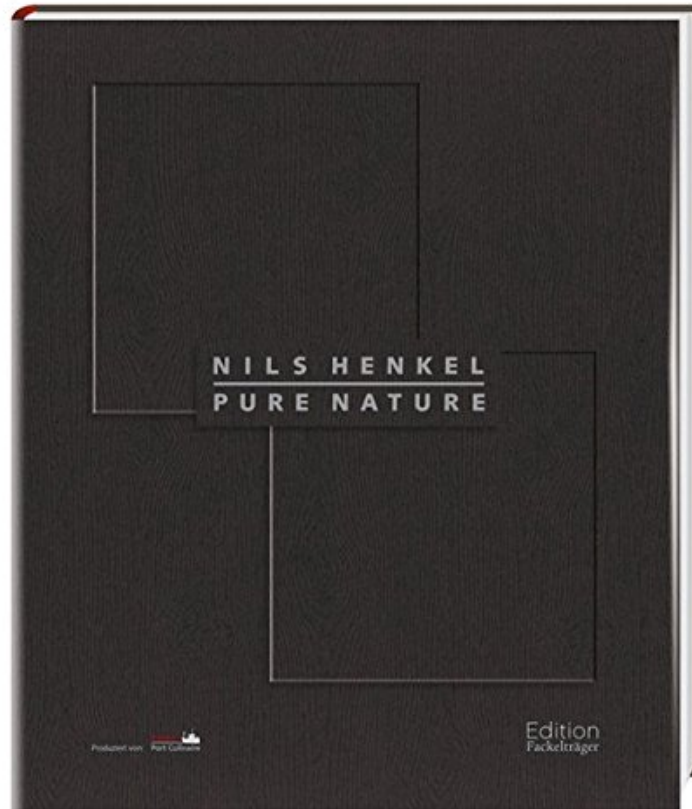


(Mobile ebook) Pure Nature

Pure Nature

Von Nils Henkel

*ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook*



 **Download**

 **Read Online**

Produktinformation - Verkaufsrang: #447327 in BcherVerffentlicht am: 2010-10-13Einband: Gebundene Ausgabe312 Seiten | File size: 53.Mb

Von Nils Henkel : Pure Nature before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Pure Nature:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen13 von 13 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Mit purer berzeugungVon ein kundeIch mchte etwas ber dieses Buch erzhlen. Ich bin selber seit 20 Jahren im Gastgewerbe ttig und habe unzhlige Kochbcher gelesen, wenn auch nur kurz (leider), denn sonst whre ich wenigstens nur halb so gut wie Nils Henkel.Im Gegensatz zu sonstigen Publikationen seiner Kollegen muss es Ihm ernst gewesen sein mit seinem Buch. Es ist wunderbar bebildert und vor allem alle Rezepte stimmen auf das Gramm genau.Habe mittlerweile sicherlich 15 Rezepte nachgekocht und alles klappt einwandfrei.Alles in allem ein wunderbares und ehrliches BuchVielen Dank fr dieses wunderbare Buch von einem der besten Kche.3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Buch fr Profis, weniger fr den HobbykochVon Michael StraubWas Nils Henkel hier geschaffen hat, ist auf ganz vielfltige Art und Weise einfach wunderbar, im doppelten Sinne geradezu kstlich!Dennoch muss man sich zwei Fakten vor Augen fhren: Kche schreiben Bcher auch fr Kche - und zwar fr Koch-Profis. Daher sind sicherlich einige Rezepturen fr den Hobbykoch extrem anspruchsvoll, vielleicht sogar unmglich (je nach Fhigkeiten des Kochs und Ausstattung der Kche).Und: Kche schreiben Bcher auch aus dem Grund, um anderen - vornehmlich

Kollegen - zu imponieren und zu demonstrieren, was sie alles können. Daher finden sich auch sicherlich Rezepte, die mehr Show als Anleitung sind. Auch wird im Vorwort von Helmut Götze gewarnt: Man dürfe an sich selbst nicht den Anspruch stellen, das eigene Ergebnis wäre dem des 3-Sterne-Kochs gleich. Diesen Satz muss man sich wirklich zu Herzen nehmen, ansonsten kommt schnell Frust auf. Wäre aber auch eine Farce, könnte der jahrelangen Ausbildung und anschließender Anstrengung, den hohen Thron der gehobenen Sternecke zu erklimmen, zum Trotz, der Hobbykoch mittels eines Rezeptes dasselbe Ergebnis erzielen. Warum dann aber die gute Bewertung? Nils Henkel hat mit seinem Werk bewiesen, dass er sich aus dem Schatten Dieter Müllers nahezu komplett gelöst hat. Nahezu deshalb, weil ich hier Elemente fand, die ich zuerst bei Dieter Müllers Werk *Genial Einfach* gefunden habe. Hier tauchen sie in abgewandelter Form wieder auf. Besonders aber gefällt mir und das ist der deutliche Cut zu Witzigmann, Müller und Wohlfahrt dass er die Sternecke in ein modernes, bodenständiges, neues Gewand kleidet. ENDLICH mal keine auf mehrere Seiten folgende Rezepte mit Innereien! Das ist für mich die alte Sternecke, bestehend aus Kalbsbries, Leber, Nieren oder noch ganz anderen Organen, die ich immer und immer wieder bei den Altmeistern finde. Bei Nils Henkel nicht und das ist erfrischend! Die Zutaten sind, klar, hin und wieder exotisch und immer wieder wird Xanthan verwendet. Es handelt sich dabei zwar um ein gesundheitlich unbedenkliches Geliermittel auf Naturbasis, will aber für meinen Geschmack nicht so ganz zum Konzept PURE NATURE passen. Dank dem Internet und den daraus hervorgegangenen Feinkost-Shops, dürften aber nahezu alle notwendigen Zutaten zu bekommen sein, wenn auch manchmal nicht in gerade passender Menge, da zum Teil doch sehr spezielle Zutaten aus der gehobenen Gastronomie verwendet werden müssen, die in kleinen Mengen nicht abverkauft werden. Die Anrichten auf den Tellern sind modern und kreativ, allerdings kann ich der rechteckigen Präsentation vieler Speisen nicht so richtig viel abgewinnen. Die Einteilung der Rezepte ist beraus sinnvoll, denn sie sind als Menüs den Jahreszeiten und Themen zugeordnet. Das erleichtert die Suche nach Rezepten mit Zutaten, die zur gegebenen Jahreszeit verfügbar sind. So gibt es die *Mens Gourmetlunch*, *Pures Gemüse*, *Meer*, *Krüter*, *Pure Nature Regional* und eben *Frühling*, *Sommer*, *Herbst* und *Winter*. Richtig klasse finde ich, dass die Zutaten zum einem sehr(!) exakt sind (etwa: 0,3 g Iota, 15 g Olivenöl) und zum anderen (Sie haben es gerade vielleicht bemerkt) nur in Gramm gehalten sind - klasse! Also auch Flüssigkeiten und das erleichtert die Zubereitung enorm und ist genauer, als die Angabe in Volumen. Auch bestehen die meisten Gerichte aus sog. Grundzutaten, auf die mittels Piktogramm und Seitenzahl (sehr klug) verwiesen wird. Diese Grundzutaten machen ca. 1/4 des Buches aus. Hier ist die größte Herausforderung, dass von diesen Grundzutaten teilweise nur sehr wenig gebraucht wird, das Rezept aber für eine größere Menge ausgelegt ist. Der Autor erklärt dies aber plausibel, indem er schreibt, man könne nicht alle Rezepte auf Kleinstmengen herunterbrechen, der guten Verarbeitung wegen. Wer schon mal ein Rezept für 4 oder 6 Personen auf 2 Personen heruntergebrochen und nachgekocht hat, weiß genau, was er damit meint. Es handelt sich hier also mehr um ein Fachbuch für Berufsküche, weniger für den Hobbykoch. Und selbst der Berufskoch muss einen recht hohen Anspruch an sein Können und seine Ausstattung haben. 31 von 36 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. *Elitres Opus* Von *george* Ein extremes und einzigartiges Kochbuch, hier ist es fast angebracht von einem Opus zu sprechen. Die Rezepte sind ebenso kreativ, wie zeit- und zutatenaufwendig - jedes Gericht setzt sich zusammen aus mehreren Einzelkompositionen, so dass für beispielsweise ein Dessert alleine ohne weiteres ein halber Tag an Zubereitung veranschlagt werden darf. Aus dem Stoff dieses Bandes hätten andere Herausgeber mehrere Bände gemacht. Im Vergleich zu anderen Spitzenküchen wie *Björn Freitag* oder *Otto Koch*, die ebenso interessante und teils sehr extravagante Gourmetmenüs mit berschaubarem Zeitaufwand und berschaubarer Zutatenliste vorstellen, ist diese Küche - zumindest für mich - jedoch zu aufwendig, in der Praxis nicht durchführbar. Die halbwegs "normalen" und auch die ziemlich ambitionierten Freizeitküche, die ggfs. alleine oder zu zweit kochen, werden schnell an ihre Grenzen stoßen: nicht weil die Kreationen jeweils für sich so schwer nachzuvollziehen wären, sondern schier an den ellenlangen Zutatenlisten und den vielen Arbeitsgängen, die ja auch zeitlich koordiniert und abgearbeitet werden müssen. Für diejenigen, die es in einem Kochverein, oder einem (Semi-)Profiteam mit mehreren Arbeitsgruppen kulinarisch einmal richtig krachen lassen möchten, kann dieses Buch durchaus Spaß bereiten. Das Buch verzichtet auf die teils sonst üblichen Selbstbeweihrührungen und Fotostrecken bei *Meisterkoch*, seiner Mannschaft, seiner Küche, seinem Hotel, Boot und Auto, sondern versteht sich durchaus als ernsthafte Anleitung in die Sternecke mit Rezepten, Rezepten, Rezepten für die Sternecke unter uns. Da ich nicht zu dieser kleinen Elitegruppe gehöre, schweren Herzens (und auch mit einer gewissen Erleichterung ob den knapp entgangenen tagelangen Intensiv-Kochsessions) zurückgesendet.

Kurzbeschreibung Nils Henkel setzt mit seinem Konzept *Pure Nature* ganz eigene Akzente. Dabei nutzt er besonders das breite Spektrum der *Krüter* und *Aromen*, sein *Steckenpferd* sind *Fisch* und *Meerestiere*. Seine *Arrangements* sind ein perfekt ausbalanciertes Spiel verschiedener *Aromen*, *Texturen* und *Temperaturen*, die raffinierten Kreationen gleichen kleinen Kunstwerken. *Purer*, *unverfälschter Genuss* und ein *Hochstma* an *Qualität* ausgewählter *Zutaten* und *Produkte* stehen bei Nils Henkel an erster Stelle. So entstehen *innovative Geschmackserlebnisse*, die *höchsten Genuss* gewähren. Nils Henkels Anspruch ist es, bei jedem Gericht *geschmacklich exakt* auf den Punkt zu kommen *bleibende*

Gourmet-Erlebnisse für den Gast und den Leser! über den Autor und weitere Mitwirkende

Nils Henkel begann seine Ausbildung zum Koch 1986 im Romantikhôtel Voss-Haus in Eutin. Nach Stationen in den Restaurants Le Jardin, im Raphael Hotel, im Landhaus Scherrer und im Il Ristorante arbeitete er als Souschef im Valkenhof und in Averbücks Giebelhof in Senden. Den finalen Schliff, zunächst als Souschef, holt sich Nils Henkel ab 1997 im Schlosshotel Lerbach im Restaurant Dieter Müller, wo er 2004 die Position des Küchenchefs sowie Dieter Müllers Stellvertretung übernimmt. 2008 wird Nils Henkel alleiniger Küchenchef, 2010 erhält das Restaurant ein komplett neues Design und einen neuen Namen: Gourmetrestaurant Lerbach, eine neue era beginnt. Er konnte die Spitzenbewertung des Guide Michelin von 3 Sternen nahtlos halten, der Restaurantführer Gault Millau krönte ihn 2009 zum Koch des Jahres.