

[Heiko Antoniewicz](#), [Ludwig Maurer](#), Michael Podvinec

Veredelung

von Fleisch, Fisch und Gemüse

Kulinarische Perfektion durch die Techniken der Veredelung

Exzellente Stücke von Fleisch, Fisch oder Gemüse können durch kann durch die richtige **Veredelungstechnik** noch viel besser werden.

Wenn sich die **Profiköche Heiko Antoniewicz und Ludwig Maurer** zusammenschließen und sich gemeinsam diesem besonderen Thema widmen, dann entsteht etwas ganz Besonderes. **Innovativ, überraschend und spannend**: mit diesen Worten lassen sich die Gerichte am besten umschreiben. Serviert werden Lamm mit Kefir, Rhabarber und Quinoa, Schweinebauch mit Pak Choi und Lakritz oder Saibling mit Mandelcreme und Grünkohleis.



Theorie kombiniert mit Rezepten für eine perfekte Veredelungspraxis

Egal ob Fleisch, Fisch, Gemüse – alle Produkte können Mithilfe verschiedener Reifungs- Techniken, dem Räuchern, Pökeln, Lufttrocknen sowie vielen weiteren Verfahren veredelt werden. Ein **umfassender theoretischer Teil** beschreibt die **Grundlagen der verschiedenen Veredelungsverfahren**. Auch Fragen wie “Warum schmeckt uns Fleisch?” und “Wie kommen wir zu einer guten Fleischqualität?” werden ausführlich beantwortet.

- **Fundierter Theorieteil**: Der Molekularbiologe Dr. Michael Podvinec beschreibt die Grundlagen diverser Reifungsmethoden, wie z. B. dry aging oder Vakuumreifung sowie eine Vielzahl Veredelungsmethoden wie Beizen, Fermentieren, Pökeln, Räuchern, Konfieren und mehr.
- **Fantastische Rezepte von Heiko Antoniewicz und Ludwig Maurer**: Alle Veredelungsmethoden wie Rinderrücken auqa aged, schimmelgereiftes Schweinefleisch oder gesalzener Hummer werden von den Gourmetköchen mit kompetenten Rezepturen in die Praxis umgesetzt.
- **Faszinierende Foodfotografie von Volker Debus**: Detaillierte und interessante Einblicke durch hochkarätige Fotos zu den einzelnen Veredelungs-Schritten.

Verwandeln Sie Fisch, Fleisch und Gemüse in Meisterwerke – mit fundiertem Wissen und innovativen Gerichten zu den verschiedenen Veredelungstechniken

[Heiko Antoniewicz](#), [Ludwig Maurer](#), Michael Podvinec

Veredelung

von Fleisch, Fisch und Gemüse

ISBN 978-3-98541-033-0
240 Seiten, 240 x 290 mm
durchgehend Farbfotos
€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)