

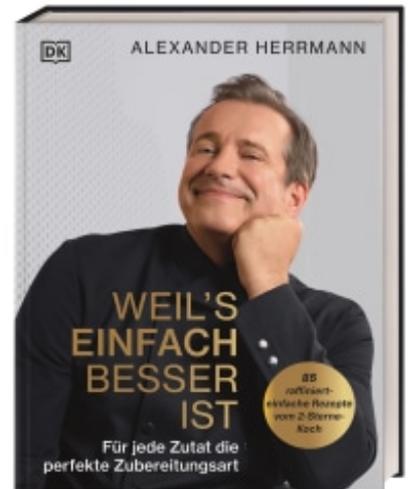


Alexander Herrmann

Weil's einfach besser ist

Für jede Zutat die perfekte Zubereitungsart

Alexander Herrmann versteht es wie kein anderer, sein Profi-Wissen so umzusetzen, dass man die Rezepte zuhause einfach nachkochen kann. In „Weil's einfach besser ist“ zeigt er für jede Zutat die perfekte Zubereitungsart. Das Buch steht für die Liebe zum Essen und Kochen und gleichzeitig für alle "Mehr-braucht´s-nicht-Momente" sowie die Reduzierung auf das Wesentliche. Denn wenn die Zutaten so gut sind, dass sie im Mittelpunkt stehen und in der, für sie bestimmten Art zubereitet werden, dann wird das Essen köstlich. Auf 224 Seiten und mit 85 neuen Rezepten widmet sich Alexander Herrmann der perfekten Zubereitungsart mit Topf, Pfanne, Ofen und rohen Zutaten.



Die Rezeptkapitel unterteilen sich in die verschiedenen Zubereitungsarten, beginnend mit rohen Zutaten, aus welchen sich ganz leicht ein Avocadosandwich mit Cashewkernen, Kresse und Meerrettich oder ein Forellen-Ceviche mit Gurke, Dill und Schalotte kreieren lässt. Pfannengerichte wie Cordon Bleu vom Wildschwein mit Haselnussfüllung und Orangenkrokant oder Topfgerichte wie das sättigende Risotto nach Bauernart mit Oliven, Pinienkernen und Pancetta runden den Hauptteil ab. Kräftige Ofengerichte fehlen natürlich auch nicht. Blumenkohl im Ganzen mit Ingwervinaigrette oder Zander im Meersalz mit Gurken- und Meerrettich-Salat eignen sich hervorragend, um Freunde und Familie zu verwöhnen. Zu Beginn jedes Kapitels beschreibt der Sternekoch, welche Zubereitungsart welche geschmackliche Aura mit sich bringt, wie sie die Seele einer Zutat verändert und wie sie die Aromen der Lebensmittel betont. Wie gewohnt gibt der Profikoch so den Gerichten – vom Klassiker bis zur raffinierten Neukreation – seinen ganz eigenen Stil. Die Rezepte sind simpel, zeitgemäß und gut nachkochbar, dabei in ihrer Zubereitungsart gleichzeitig besonders und kreativ – einfach perfekt.

Über den Autor: Alexander Herrmann betreibt neben seinen Restaurants eine eigene Kochschule, in der er Gourmet-Workshops für ambitionierte Hobbyköche anbietet, und ist Mitglied der deutschen Sektion des Verbands Jeunes Restaurateurs d'Europe. Darüber hinaus hat er mit So schmeckt Bayern (Bayern1) seine eigene Radiosendung. Außerdem ist der Starkoch als fachkundiger Juror bei The Taste auf Sat.1 zu sehen, wo er bereits dreimal mit seinem Team den Sieg holte. Seit Januar 2018 tourt er mit seinem neuen Bühnenprogramm Schnell mal was Gutes durch Deutschland.

Alexander Herrmann

Weil's einfach besser ist

Für jede Zutat die perfekte Zubereitungsart

ISBN 978-3-8310-3832-9
224 Seiten, 198 x 256 mm
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.