

DAS GROSSE BUCH VOM OBST

Warenkunde, Küchenpraxis, Rezepte

Teubner Edition

248 Seiten mit etwa 900 Farbfotos,

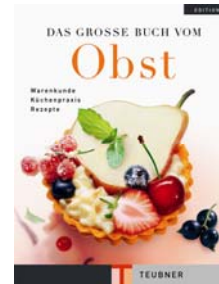
Format 23 x 30 cm

Hardcover mit abwaschbarem

Schutzumschlag

69,90 €(D) / 71,90 €(A) / 115,- sFr

ISBN: 978-3-7742-0769-1



Die ganze Welt des Obstes, dargestellt in neuer Dimension

Obst – als vitaminreiche Zutat auch in pikanten Speisen oder als erfrischender Fruchtdrink, in Form köstlicher Konfitüre, als Kuchenbelag oder raffiniertes Dessertdetail. „Täglich Obst“ ist das Motto gesunder, abwechslungsreicher Ernährung; mit Früchten fantasievolle kulinarische Noten in Gerichte zu zaubern und Klassiker interessant zu variieren, ist der Ehrgeiz jedes leidenschaftlichen Kochs. Für ihn ist **Das große Buch vom Obst**, ein aufwändig ausgestatteter Band in der Teubner Edition, ein erstklassiges Kompendium zum Thema Obst, das höchste Ansprüche an die Kochkunst erfüllt.

Meisterköche und ambitionierte Hobbyköche sind eingeladen, genüsslich darin zu schmökern und sich des Buches als kompetentes Nachschlagewerk und umfassenden Ratgeber in allen küchenpraktischen Fragen zu bedienen. Feinschmecker kommen voll auf ihre Kosten und können mit interessanten Rezepten kulinarisch das Beste aus Kern-, Stein-, Beerenobst, Zitrus- und Südfrüchten herausholen. Führende Experten vom Fach haben fundierte Informationen zusammen gestellt. Vom Einkauf, über Lagerung bis zur fachgerechten Verarbeitung zu Spezialitäten wird jeder Aspekt berücksichtigt. Das Werk entfaltet das farbenprächtige Panoptikum fast aller einheimischen und der gängigsten exotischen Obstarten in all ihren Facetten, jede detailliert vorgestellt und glänzend fotografiert. Dazu bietet das Werk historische Hintergrundinformation zu Anbau und Ernteverfahren, Verbreitung der Obstsorten weltweit und es trägt aktuellen Zuchtzielen und Entwicklungstrends Rechnung. Schließlich wird der Wert von Obst aus Sicht der Ernährungswissenschaft erläutert.

Warenkunde

Gute Küche, hohe Kochkunst steht und fällt mit einwandfreier Qualität der Zutaten, sachgerechter Lagerung und fachmännischer Verarbeitung. Das Buch versetzt in die Lage, in Zukunft prüfenden Blickes über den Markt zu bummeln und nur das beste Obst auszuwählen. Keine Orangensorte kommt einem mehr spanisch vor. Das umfangreiche Obstlexikon stellt von A bis Z alle gängigen Früchte wie Kernobst, Steinobst, Beeren, Zitrus- oder Südfrüchte aus aller Welt mit viel Liebe zum Detail zu Herkunft, Eigenheit, Lagerung, Verbreitung und Zubereitungstipps.

Küchenpraxis

Ein weiterer Schwerpunkt des Buches liegt auf der Küchenpraxis. Hier verraten die Profis, wie jeder anspruchsvolle Koch Obst verfeinern, einzelne Handgriffe vervollkommen und die Kochkunst mit Obst zur Reife bringen kann. Wenn Könner von Profis etwas lernen und

abschauen können, dann liegt das vor allem an der kompetenten Aufmachung und Gestaltung, mit dem dieser Band die bekannte Tradition der Teubner-Klassiker zur Warenkunde fortführt. Der völlig neue Titel der Reihe legt außerordentlich großen Wert auf exzellente Illustration einzelner Arbeitsschritte. Die detailgetreue Demonstration auch komplizierter Handgriffe mittels der Step-by-Step-Fotografie und die Möglichkeit einzelne Stadien der Zubereitung festzuhalten – um sie zu studieren – hat nunmehr eine neue Stufe der Perfektion erreicht. Man wird, wie in bildlichen Filmsequenzen, eingeweiht in die verschiedenen Methoden der Saft- und Markgewinnung, wird Experte im Süßen, Binden und Gelieren von Obst und kennt die dazu benötigten Zutaten wie Zucker, Agar Agar oder Pektine. Grundrezepte wie Grütze und Kompott lernt man aus dem „Effeff“ beherrschen. Gerätekunde und ihre Verwendung runden den umfangreichen küchenpraktischen Teil ab.

Rezepte

Der Rezeptteil überrascht mit einer Fülle origineller Ideen, wie Obst in Vorspeisen, Suppen, Snacks, als Beilage in pikanten Hauptspeisen und in leckeren Desserts genussreich verarbeitet werden kann. Auch einfallsreiche Köche werden zu neuen, fantasievollen Kreationen inspiriert: Klassiker wie Marillenknödel werden neu aufgelegt, eine köstliche Kiwi-Torte angeschnitten, pochierte Pfirsiche in Champagner-Sabayon als Dessert gereicht, Heidelbeersuppe mit Kokosnocken serviert. In einem Extra-Kapitel geht es ans Eingemachte, Einlegen und Konservieren: In Rum eingelegte Früchte passen gut zum Kaiserschmarrn, oder man probiert einfach Mostarda-Senffrüchte, eine italienische Spezialität. Ein Glossar mit den wichtigsten küchentechnischen Fachbegriffen von Aprikotieren, Karamellisieren bis Ziselieren beschließt ein Gesamtwerk zum Thema Obst, das seinesgleichen in der Küchenliteratur suchen muss.