



Presseinformation

Cornelia Schinharl/ Jörg Zipprick

Südfrankreich

Küche & Kultur

Reihe: GU Für die Sinne

240 Seiten mit ca. 350 Farbfotos

Format: 21 x 27 cm. Hardcover mit Schutzumschlag.

Preis: 29,90 €(D)/ 30,80 €(A)/ 49,50 sFr

ISBN: 978-3-7742-6311-6

Prämiert mit der Silbermedaille 2005

der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD)



Bienvenue au Sud – Kochen wie Gott in Südfrankreich

Duftende Lavendelfelder, Ratatouille, ein Gläschen Pastis und glitzerndes Blau bis zum Horizont: Südfrankreich ist der Inbegriff von Sonne, Sinnlichkeit und Genuss und wird als Urlaubsziel immer beliebter. Einer der Gründe hierfür ist sicher die Cuisine du Sud. Der Titel **Südfrankreich** entführt mit fantastischen Bildern von Land und Leuten und mehr als 120 authentischen Rezepten in die drei französischen Mittelmeerregionen.

Da gibt es zum einen die von Fischgerichten dominierte Speisekarte der glamourösen Côte d'Azur, zum anderen die Provence als Eldorado der Kräuter- und Trüffel Freunde und schließlich die deftige Landküche des katalanisch beeinflussten Languedoc-Roussillon. Neben den Klassikern Bouillabaisse mit Rouille, Tarte au citron und Salade niçoise dürfen natürlich auch Modegerichte wie gebackene Zucchini-Blüten und Carpaccio nicht fehlen. Dazu warten die Autoren mit köstlichen Neuschöpfungen der Nouvelle cuisine auf, die selbst passionierte Hobby-Franzosen und Kenner der Auberginen- und Olivenküche überraschen dürften, wie z.B. Venusmuscheln im Gemüsesud oder Ziegenkäseterrine mit Paprikasauce.

16 Produkt-Reportagen geben Einblicke in Geschichte, Tradition und Herstellung der erlesenen Zutaten. Beispielsweise beim Blick über die Schulter eines Fromagers wird ganz schnell klar, weshalb sich Rohmilchkäse zu herkömmlichem Käse verhält wie Trüffeln zu Stampfkartoffeln. Küchenchefs erzählen, was die Zitronen aus Menton so besonders macht, wie das Huile d'olive zum Glanz des Südens wird und worauf beim Kauf von Rotbarben zu achten ist. Da gerade in Frankreich auch zu jedem guten Essen ein guter Wein gehört, widmet sich ein eigenes Kapitel Reben, Eichenholzfässern und Co., porträtiert die edlen Tropfen der Region und verrät, wo es fernab der großen Namen noch Qualität zu fairen Preisen gibt. Bon appétit!

Cornelia Schinharl lebt in der Nähe von München. Seit Jahren arbeitet sie als freie Autorin und ist inzwischen ein wahrer Kochbuchprofi mit besonderem Faible für die Küche des Mittelmeerraums. Ihre Rezepte garantieren Genuss und sicheres Gelingen.

Jörg Zipprick, in Frankreich lebender Journalist und Experte für Kulinarisches und Lifestyle, hat bereits einen Reiseführer über die Provence veröffentlicht. Er schreibt für französische und deutsche Zeitschriften. In seinen Reportagen stellt er mit genauem Gespür für die interessantesten Details traditionsreiche Produkte und regionale Produzenten vor.