

## **Das große Buch der Pasteten** Geheimnisse der Patés, Bouchées, Terrinen und Pies

Teubner Edition

208 Seiten mit etwa 440 Farbfotos, 23 x 30 cm

Leineneinband mit farbigem Schutzumschlag und Schubert

**Ausgezeichnet mit der goldenen Feder der GAD**

49,90 €(D) / 51,30 €(A) / 80,90 sFr

ISBN: 978-3-7742-4212-8



Pasteten waren über Jahrhunderte wie kein anderes Produkt der Küche und Kochkunst Spiegelbild der wohlhabenden Gesellschaft. Je nach Standpunkt waren sie als absoluter, kulinarischer Genuss gepriesen oder als Machwerk jener Köche, welche die dekadenten Gelüste ihrer Herrschaft zu befriedigen suchten, verdammt. Pasteten haben noch heute etwas geheimnisvolles – als Herausforderung an jeden praktizierenden Gourmet tauchen sie in den verschiedensten Variationen, Formen, Größen und delikaten Experimenten auf. In der feinen und detailliebenden Küche Frankreichs sind Pasteten seit jeher populär – früher wie heute. Vielerorts erfahren sie eine Renaissance - dem zeitgemäßen Geschmack und dem modernen Ernährungsverständnis in puncto Kalorienbedarf neu angepasst.

„**Das große Buch der Pasteten**“ aus der Teubner Edition führt in die faszinierende und zugleich geheimnisvolle Kunst der Pastetenherstellung ein. Raffiniert-delikate Pasteten können unter ornamentaler, goldbrauner Kruste die köstlichsten Füllungen offenbaren oder auch einfache, schmackhafte Hausmannskost sein. Der Kreativität und den Möglichkeiten sind hier keine Grenzen gesetzt.

Das Lexikon erläutert die wichtigsten Zutaten für die Pastetenbäckerei: passende Gewürze, verschiedene Teigarten, sowie Farcen, Terrinen, Gelees und Decksaucen werden ausführlich erklärt. Es versucht Ordnung in den internationalen Begriffswirrwarr zu bringen und zeigt, wie man mit Hilfe bestimmter Kriterien die verschiedenen Pastetenarten nicht nur selber zubereiten, sondern sie auch zweifelsfrei erkennen kann.

Für die Pasteten-Küchenpraxis haben international anerkannte Fachleute die besten Rezepte – bekannte und ausgefallene - aus der großen Pastetenfamilie ausgewählt. Von Piroggen bis zur Paté de foie gras, von Empanadas bis zu englischen Pies findet man hier alles, was das Pasteten-Liebhaber Herz begehrt. Ein für jede Pastetengruppe repräsentatives Grundrezept wird in Arbeitsphasen zerlegt erläutert und mit einer farbigen Bildfolge Schritt für Schritt verständlich gemacht.