



## Presseinformation

---

Christina Richon

### **Feines aus dem Glas**

#### **Einfach beeindruckend**

Reihe: GU Just cooking

48 Seiten, mit ca. 30 Farbfotos.

Format: 15 x 18 cm, Softcover mit runder Ecke.

Preis: 4,90 €(D) / 5,10 €(A) / 8,90 sFr

ISBN: 978-3-8338-1376-4



### **Genuss mit Durchblick**

Sieht super aus und schmeckt himmlisch! Im GU Just cooking **Feines aus dem Glas** bekommen kalte, heiße und süße Schichtwunder ihren großen Auftritt. Christina Richon hat 18 kreative Glasfood-Rezepte zum Auslöffeln auf Lager. Alle ein echter Augenschmaus und selbst für Einsteiger verblüffend einfach zuzubereiten.

Ein bisschen Glasfood-Wissen muss sein. Woher kommt eigentlich dieser kulinarische Trend? Und welche Speisen eignen sich für die neue Food-Architektur? Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Alles, was man dazu braucht, sind jede Menge schöne Gläser und ein paar praktische Arbeitsgeräte. Ob im Wein-, Dessert- oder Teelichtglas, Schicht für Schicht entsteht ein köstliches Kunstwerk. Wie's genau geht, zeigen die Rezepte für frische Salate, raffinierte Appetizer oder Desserts. Alle haben den maximalen Show-Effekt: Cool geschichtet werden Thunfisch-Mango-Tatar oder Chai-Pfirsiche mit Ziegenkäse und Rucola. Auch heiße Kreationen kommen in kleinen Gläschen groß raus. Erbsen-Minze-Cappuccino oder Jakobsmuscheln auf Humus sind edel und extrem lecker. Nichts macht mehr Spaß als süße Schichtarbeit. Clevere Kombinationen wie Safran-Tiramisu oder Toblerone-Mousse mit Grapefruit schmecken garantiert nach mehr. Schicke Deko-Tipps und witzige Fakten rund ums Glasfood machen das handliche Kochbuch komplett.

Christina Richon hat schon mit 12 Jahren ihre eigenen Rezepte entwickelt. Die autodidaktische Köchin und Bäckerin gewann den ZEIT-Wettbewerb 2005 und wurde von Wolfram Siebeck zur besten Hobbyköchin Deutschlands gekürt. Heute schreibt sie erfolgreich für Food-Zeitschriften, ist Kochbuchautorin und gibt Kochkurse.