

Presseinformation

Das große Buch der Kräuter und Gewürze

332 Seiten mit etwa 670 Farbfotos
Format 23 x 30 cm
Hardcover im Schmuckschuber, 3 Lesebändchen
69,90 €(D) / 71,90 €(A) / 115,- sFr
ISBN: 978-3-8338-0767-1



Von A wie Ajowan bis Z wie Zimt: Das große Buch der Kräuter & Gewürze

Kräuter und Gewürze sind ein unverzichtbarer Bestandteil in jeder Küche: in manche Speisen zaubern sie überhaupt erst den besonderen Geschmack und Raffinesse, bei anderen Lebensmitteln unterstreichen sie zart das Aroma. Ob „Rührei mit Schnittlauch“ oder „Spargel mit Kardamom“, sowohl die einfache Küche als auch die Spitzengastronomie bedient sich der aromatischen Beigaben.

Doch wie sieht eigentlich die Austernpflanze aus, wie und in welchen Gerichten findet sie Verwendung, wie wird richtig dosiert? Wie kommt der Mörser bei der Zubereitung frischer Gewürzpasten fachgerecht zum Einsatz? Und welche Methoden der Konservierung eignen sich zum Beispiel für Basilikum? **Das große Buch der Kräuter und Gewürze** aus der TEUBNER Edition bietet mit seiner umfangreichen Warenkunde, der Küchenpraxis und den Küchengeheimnissen von Profiköchen alle wichtigen Informationen zum Thema auf neuestem wissenschaftlichen und gastronomischen Stand. In über 100 Rezepten von elf namhaften Spitzenköchen kommen die unterschiedlichsten Kräuter, Gewürze und Würzmischungen dann in einem Feuerwerk der Aromen zum Einsatz. Darüber hinaus macht die opulente Ausstattung mit Schmuckschuber und rund 670 Farbfotos das Buch zu einem wahren Augenschmaus.

Zum Aufbau des Buches:

In der ausführlichen Warenkunde werden Kräuter und Gewürze in ihrer großen Vielfalt porträtiert. Hier findet der Leser alle relevanten Angaben wie Name, Vorkommen, Aroma, Gebrauch, Wirkung und ihre charakteristische Verwendung in den Länderküchen. Zudem wird eine Vielzahl von Kräuter- und Gewürzmischungen vorgestellt. Dabei zeigt der Profi, welche Mixturen sehr gut harmonieren und welche Kombinationen eher vermieden werden sollten.

In der Küchenpraxis werden allgemeine Tipps zu Einkauf, Lagerung und Verwendung von Kräutern und Gewürzen gegeben. Ob es darum geht, Zitronengras vorzubereiten, Chilischoten zu entkernen und zu zerkleinern oder eine Vanilleschote auszukratzen, hier zeigt der Profi, wie es geht und verrät seine Tricks und Kniffe. Darüber hinaus werden zahlreiche Grundrezepte für Gewürzpasten und –mischungen wie Sambal Oelek oder Ras el Hanout, Würz- und Kräuteröle sowie Grillmarinaden vorgestellt. Auch der Einsatz von Blüten und Blättern in der Küche ist Thema.

Im umfangreichen Rezeptteil darf der passionierte Hobbykoch dann in raffinierten, von Spitzenköchen kreierten Rezeptideen schwelgen. Der innovative Einsatz von Kräutern und

Gewürzen in Gerichten wie Kaffee-Sardinen mit Minze, Jakobsmuscheln mit Vanille, Rinderfilet mit Eukalyptuscreme oder Grüner Spargel mit Tannenhonig, Kardamom und Limette im Brickteig, überrascht nicht nur den Gaumen sondern auch das Auge. Köstliche Desserts wie Weißes Macis-Schoko-Eis, aromatisiert mit Jasminblüten, Chili-Ananas mit Tahiti-Vanille oder Dunkle Olivenöl-Schoko-Mousse mit Fleur de Sel und pfeffrigem Birnenconfit runden die vielfältigen Geschmackserlebnisse ab.

Küchengeheimnisse und feuilletonistische Sonderseiten sind in alle drei Kapitel eingestreut. In der Warenkunde erfährt der Leser Aufschlussreiches zur Geschichte der Kräuter und Gewürze. Auch Legenden, die sich um den einen oder anderen Aromaten ranken, wie etwa „Lorbeer für Ruhm und Ehre“. In Küchenpraxis und Rezeptteil gibt es interessante Infos zum Einsatz von Kräutern und Gewürzen in der Küche wie etwa „Welche Kräuter werden durch Trocknen aromatischer?“, „Warum sollte Pfeffer nicht mitgebraten werden“ und vieles mehr.

Ein Glossar mit den wichtigsten kräuterspezifischen und allgemeinen küchenrelevanten Begriffen rundet das umfassende Nachschlage-, Koch- und Lesebuch ab.

Ausgezeichnet mit der Gold-Medaille der GAD 2008 und der Goldmedaille für das beste Themenbuch in der Sparte: Küche der Historia Gastronomica Helvetica 2009.

Die Rezeptautoren:

Bernd Arold: Kochschule „Wirtschaftswunder“, München

Christoph Bob: „Relais Blue“, Massa Lubrense in Italien

Ingo Bockler: „Hotel Hohenhaus“ (1 Stern), Herleshausen

Bobby Bräuer: „Die Quadriga“ (1 Stern) im Hotel Brandenburger Hof, Berlin

Alexander Herrmann: „Herrmann’s Posthotel“ (1 Stern), Wirsberg

Oskar Marti: „Restaurant Moospinte“ (1 Stern), Münchenbuchsee in der Schweiz

Christian Petz: „Restaurant Coburg“ (1 Stern), Wien in Österreich

Cornelia Poletto: „Restaurant Poletto“ (1 Stern), Hamburg

Tim Raue: „Restaurant 44“ (1 Stern), Berlin

Peter Scharff: „Wartenberger Mühle“ (1 Stern), Wartenberg-Rohrbach

Bernd Siener: „Bel Etage“ (1 Stern), Marburg