

Presseinformation

Das kleine Buch vom Salz

TEUBNER Kleine Edition
192 Seiten mit etwa 200 Farbfotos
Format 16,5 x 20 cm
Hardcover
24,90 €(D) / 25,60 €(A) / 42,90 sFr
ISBN: 978-3-8338-1655-0



Der Klassiker unter den Gewürzen neu entdeckt: mit der kleinen TEUBNER Edition eintauchen in die Welt der Salze

Bis heute ist es weltweit das wichtigste Würzmittel in der Küche. Sein Geschmack ist durch nichts zu ersetzen: Salz. Und dennoch wurde es bei uns als „Allerweltswürze“ lange Zeit eher gering geschätzt. Das hat sich geändert. Inzwischen wissen nicht nur Feinschmecker: Salz kann so viel mehr sein. Je nach Herkunftsort und Gewinnungsart ergeben sich feinste Geschmacksnuancen. Ganz zu schweigen vom mannigfaltigen Farbenspiel der zahllosen Gewürzsalze und Salzmischungen, die es allzeit neu zu entdecken gibt. Deshalb widmet TEUBNER auch einen der ersten beiden Bände seiner „kleinen Edition“ dem feinen Genuss-Thema.

Das kleine Buch vom Salz stellt auf knapp 200 Seiten dieses einmalige und qualitativ hochwertige Produkt umfassend und opulent vor. Die einzigartige Verbindung aus Warenkunde, ausführlicher Küchenpraxis und neuen, innovativen Rezepten von 9 Spitzenköchen lädt zum Schwelgen und Nachkochen ein.

Stein-, Koch- oder Meersalz, Fleur de Sel, Lava- oder Himalaya-Salz, in der Warenkunde werden die verschiedenen Salzsorten ausführlich in Wort und Bild vorgestellt. Dabei werden auch salzende Zutaten aus anderen Kulturen wie Soja oder Miso berücksichtigt. Fragen wie „Welche Salzsorte eignet sich für welches Gericht?“ oder „Wie geht man beim Pökeln vor?“ beantwortet der Küchenpraxisteil. Hier wird auch Schritt-für-Schritt die Herstellung aromatisierter Salze gezeigt.

Schwerpunkt des Buches bilden die von neun Spitzenköchen rezeptierten Gerichte: Angefangen bei Klassikern wie „Gravlax“ und internationalen Spezialitäten wie „Papas arrugadas“ über innovative Rezeptideen wie „Kalbfleischröllchen mit Rote Bete-Salz“ bis hin zu ausgefallenen Kreationen mit Salz aus der Nachspeisenküche wie „Schokoladenkonfekt mit Orangensalz“.

Locker ins Buch eingestreute feuilletonistische Sonderseiten beschäftigen sich mit den zahlreichen Mythen und Fakten, die sich rund um das „Weiße Gold“ ranken. So erfährt der Leser wie die Arbeit der Paludiers im sog. „weißen Land“ aussieht, was Salz in Salami und Waschpulver bewirkt oder was Hawaii mit Lüneburg vereint.

Ebenfalls neu in der „kleinen Edition“ von TEUBNER: „Das kleine Buch der Schokolade“.