



## Presseinformation

---

Christina Richon

### **Feines im Glas**

Reihe: GU Autorenkochbücher

80 Seiten, mit ca. 40 Farbfotos.

Format: 21 x 21 cm. Hardcover

Preis: 12,90 €(D) / 13,30 €(A) / 22,90 sFr

ISBN: 978-3-8338-1653-6



### **Genuss Schicht für Schicht**

Kulinarische Kreationen in Gläsern. Die trendige Serviertechnik aus Frankreich begeistert auch hierzulande alle Kochfans. GU Autorin Christina Richon präsentiert in **Feines im Glas** über 30 Rezepte für diese attraktiven Kleingerichte.

Im Serviceteil steht wie man diese opulenten aber einfachen Gerichte zaubert. In orientalischen Teegläsern, formschönen Wein-, Wasser- oder Bowngläsern werden die kleinen Kunstwerke portionsweise in Szene gesetzt. Hier wird Herzhaftes oder Süßes geschichtet, gestapelt oder einfach nur eingefüllt. Damit sind die handlichen Hingucker ideal für Gartenpartys, Stehempfänge und Buffets. Glas ist leicht zu reinigen und der Abwasch hinterher blitzschnell erledigt. Und das Beste daran: Für die appetitlichen Inszenierungen genügen schon ein paar nützliche Helfer wie Spritzbeutel, Pipette und Kugelausstecher. Die umfangreiche Rezeptauswahl garantiert löffelweise kalten oder heißen Genuss. Kalte Köstlichkeiten wie „Schichtsalat mit Hühnerleber“ oder die „Trilogie von Roter Bete mit Matjes“ machen Eindruck bei Gästen. Und die warme „Kürbis-Haselnuss-Suppe“ Lust auf mehr. Naschkatzen lassen sich am liebsten mit eleganten Dessertvariationen aus dem Glas verwöhnen. Denn „süßes Joghurtisotto mit Aperol-Jus“ und der „Schokovulkan mit Ingwer-Himbeeren“ sehen im Glas nicht nur absolut fantastisch aus - sie schmecken auch so!

Christina Richon hat schon mit 12 Jahren ihre eigenen Rezepte entwickelt. Die autodidaktische Köchin und Bäckerin feierte ihr „Coming-out“ bei „Kafee oder Tee“ (SWR). Im Rahmen des ZEIT-Wettbewerbs 2005 wurde sie von Wolfram Siebeck zur besten Hobbyköchin Deutschlands gekürt. Heute schreibt sie erfolgreich für Food-Zeitschriften und gibt Kochkurse.