



Presseinformation

Andreas Neubauer

Einfach beeindruckend

160 Seiten, mit ca. 300 Farbfotos.

Format: 21 x 26 cm. Hardcover

Preis: 16,99 €(D) / 17,50 €(A) / 29,90 sFr

ISBN: 978-3-8338-1735-9

Erscheinungstermin: September 2009



Hingucker zum Anbeißen

It's Showtime! In **Einfach beeindruckend** präsentiert Andreas Neubauer rund 100 unkomplizierte Gerichte, die richtig was hermachen. Ob Vorspeise, Hauptgericht oder Dessert, der Küchen-Profi serviert köstliche Ideen für alle, die ihre Gäste gern zum Staunen bringen.

Lieber klotzen statt kleckern: Dank Pürierstab, Spritzbeutel und schicken Schälchen wird die Sterneküche zum Kinderspiel. Hier steht alles, was Hobby-Gourmets für formvollendete Arrangements brauchen. Und mit etwas Fingerspitzengefühl lassen sich appetitliche Kleinigkeiten wie knusprige Garnelen oder Safran-Crêpe-Röllchen in raffinierte Tellerkunstwerke verwandeln. Schon mal ein elegantes Caprese-Türmchen probiert? Das richtige Styling macht's! Schritt für Schritt wird aus jedem Gericht ein gekonnt inszenierter Augenschmaus. Effektiv angerichtet entwickeln selbst Tomatensuppe, Lammkoteletts, oder gebratener Zander auf Petersilienwurzelpüree wahres Starpotential. Dazu verrät der passionierte Foodstylist in jedem Kapitel clevere Tricks und außergewöhnliche Deko-Ideen. Außerdem gibt's reichlich Rezepte für himmlische Dessertvarianten. Selbstgemachte Karamell-Gitter oder bunte Bonbonchips gelingen super einfach und verleihen süßen Verführern das unwiderstehliche Etwas. Im praktischen Menüplaner finden Gastgeber garantiert ihre ganz persönliche Lieblingskombination für den großen Auftritt.

Die Stiftung Buchkunst hat **Einfach beeindruckend** als eines der „schönsten deutschen Bücher 2009“ prämiert.

Andreas Neubauer war Koch und Küchenmeister u.a. im "Le Val d' Or" bei Johann Lafer. Inzwischen hat er sich vor allem als kreativer Rezeptentwickler sowie Foodstylist einen Namen gemacht und mehrere Buch- und Zeitschriftenprojekte veröffentlicht.