

Presseinformation

Das große Buch der Saucen

320 Seiten mit ca. 700 Farbfotos

Format 23 x 30 cm.

Hardcover im Schmuckschuber, 3 Lesebändchen

69,90 €(D) / 71,90 €(A) / 115,- sFr

ISBN: 978-3-8338-1592-8



Von raffinierten Gaumenschmeichlern und feinen Begleitern

Gibt es ein größeres Kompliment für den Koch als jenes, wenn die Gäste am Ende des Mahls noch einmal zum Brotkorb greifen, um die letzten Reste der Sauce auf-zu-tunken? Erst die Sauce macht aus vielen Gerichten etwas ganz Besonderes. Allerdings gilt deren Herstellung auch als die große Herausforderung für Profis und Hobbyköche. Mit seiner einzigartigen Verbindung aus Warenkunde, Küchenpraxis und Rezepten namhafter Spitzenköche widmet sich **Das große Buch der Saucen** von TEUBNER diesem anspruchsvollen Thema der Kochkunst.

Was wäre Spargel ohne Sauce hollandaise, italienische Pasta ohne aromatisches ragù, die indische Küche ohne die Vielzahl pikanter Currys, Chutneys und Raita? Doch nicht umsonst gilt die Saucenküche als Königsdisziplin, braucht es doch für eine gelungene Sauce jede Menge Fingerspitzengefühl, Erfahrung und handfestes Küchen-Know-how! Das Kapitel Warenkunde stellt die wichtigsten Zutaten vor, erklärt welches Fett beziehungsweise Öl zum Anbraten, Abschmecken und Abbinden verwendet werden sollte, und gibt einen Überblick über die zahllosen Möglichkeiten des Aromatisierens mit Kräutern, Gewürzen, Spirituosen und Säften.

Wie bereitet man Fischfond selbst zu? Wie gelingt Kalbsfond schön kräftig? Was muss man bei der Herstellung von Sauce béchamel beachten? Schritt für Schritt werden im Küchenpraxisteil alle grundlegenden Techniken wie zum Beispiel das Blanchieren, Anbraten und Rösten sowie die wesentlichen Grundsaucen vorgestellt. Den optischen und kulinarischen Höhepunkt des Buches bildet der Rezeptteil. Ob Bohnen mit Haselnuss-Vinaigrette, Carpaccio von der Dorade mit Limetten-Vinaigrette oder Süße Kartoffelgnocchi mit Aprikosen-Kürbis-Salsa, 14 Spitzenköche präsentieren über 100 raffinierte Rezepte und verraten ihre Tipps und Tricks aus der Profiküche.

Die Rezeptautoren:

Bernd Arold: „Gesellschaftsraum“, München, **Ingo Bockler:** „Hotel Hohenhaus“ (1 Stern), Herleshausen, **Bobby Bräuer:** Gourmetrestaurant des „Grand Tirolia“, A-Kitzbühl, **Thomas Bühner:** „La Vie“ (2 Sterne), Osnabrück, **Bernhard Diers:** „Zirbelstube“ (1 Stern), Stuttgart, **Gerd Eis:** Gastronomie-Berater und Fernsehkoch, **Lydia Fikus-Leone:** Privatköchin in einer Industriellenfamilie, **Markus Herbicht:** „Borchardt“, Berlin, **Michael Kreiling, Christian Petz:** freischaffender Koch, **Tim Raue:** „Ma Tim Raue“, Berlin, **Kai Sanders:** „Sanders im Kaamp Hüs“, Kampen/Sylt, **Claudia Schröter:** „Taku“, Köln, **Bernd Siener:** „Bel Etage“ (1 Stern), Marburg