

Presseinformation

Kochkurs für Genießer: Cucina Italiana

TEUBNER Verlag

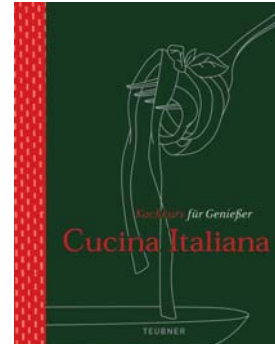
216 Seiten, mit ca. 350 Farbfotos.

Format 21 x 27 cm

Hardcover

39,90 €(D) / 41,10 €(A) / 64,90 sFr

ISBN 978-3-8338-0565-3



Der Genießer-Kochkurs für die eigene Cucina Italiana

Insalata caprese, Minestrone, eine fast unerschöpfliche Vielfalt an Pasta-Variationen, frischer Fisch oder deftiges Ossobuco, himmlisches Tiramisu - die italienische Küche bietet für jeden Geschmack und zu jeder Gelegenheit etwas Passendes. Das Geheimnis ihres Erfolgs liegt nicht zuletzt in der Konzentration auf hochwertige aromatische Grundprodukte und dem Verzicht auf eine komplizierte aufwändige Zubereitung. Doch ganz so einfach ist es dann doch nicht, eine richtig schön cremige Polenta auf den Tisch zu zaubern...

Wie beim Profikoch lernen passionierte Hobbyköche im **TEUBNER Kochkurs für Genießer: Cucina Italiana** alle für die moderne italienische Küche relevanten Kochtechniken. Was sind die Charakteristika der italienischen Küche – von Primi, über Secondi bis zu Dolci und Caffè? Wie stellt man einen klassischen Vorspeisenteller zusammen? Kann man den Nudelteig für selbst gemachte Pasta auch schon am Vortag zubereiten? Angefangen bei der Wahl des richtigen Fleisches über die perfekte Füllung bis hin zum fachgerechten Rollen und Braten erfährt der Leser auf den jeweiligen Doppelseiten alles, was er beispielsweise für die Zubereitung von Involtini oder anderen Klassikern der Cucina Italiana wissen muss. Analog zum Kurs in einer Kochschule zeigen praxisnahe Step-Fotos den Schulterblick beim Profi.

Im Rezeptteil laden Spitzenköche, wie Markus Bischoff, Bobby Bräuer, Carlo Bernasconi und Björn Freitag dazu ein, in über 70 Rezeptideen das Erlernte am eigenen Herd gekonnt umzusetzen. Gegliedert nach Menüfolge reichen ihre Interpretationen beliebter italienischer Gerichte von „Geeisten Tomatentörtchen“ als Vorspeise über „Hummerminestrone“, „Spinatravioli mit Flusskrebse“, „Brasato mit Zimt“ oder „Polpo mit Ziegenkäserisotto“ bis hin zu „Panna cotta-Küchlein“ als Dessert. Das Originalrezept, weitere Variationsmöglichkeiten und wichtige Infos zur Warenkunde (vom italienischen Käse, über Essig und Öl bis hin zu Pasta und Gemüse) sind locker in den Kochkurs- und Rezeptteil eingestreut. Tipps und Tricks sowie Küchengeheimnisse vom Profi und zahlreiche Garniervorschläge und Anrichteideen runden das Kochbuch ab.

Ausgezeichnet mit der Silber-Medaille der GAD 2007.