

## Presseinformation

---

### TEUBNER Dämpfen und Sous-vide

Sieden, Pochieren, Blanchieren, Gefrieren

360 Seiten; ca. 700 Fotos

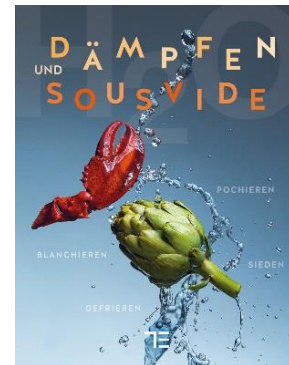
Format 22,5 cm x 29,5 cm

Hardcover mit Schuber

Preis: 99,90 € (D) / 102,70 € (A) / 125,00 sFr

ISBN: 978-3-8338-4572-7

Erscheinungstermin: 24. September 2015



### Wir verraten ein Geheimnis: Auch Profis kochen nur mit Wasser

Mit Wasser lässt sich alltäglich und spektakulär kochen – in allen Temperaturstufen. Das machen auch die großen Köche – und wie! Zu jeder Temperatur gibt es die passende Garmethode, physikalisch genau erklärt von Prof. Dr. Thomas A. Vilgis. In **TEUBNER Dämpfen und Sous-vide** verraten zehn Spitzenköche Step by Step alles, was man zu Sous-vide, Pochieren oder dem neuesten Trend Dampfzaren wissen muss – praktisch und nachvollziehbar erklärt. Von den Grundlagen geht es zur Kür: Die erstklassigen, internationalen Rezepte spannen einen Bogen von einfach bis anspruchsvoll und von bodenständiger Küche bis hin zur Molekularküche.

Da werden Wan-Tan über Schwarztee oder Fasan über Kieferndunst gedämpft, Kalbfleischsaté in Wasser frittiert oder ein Spanferkelbauch Sous-vide mit Rosen, Bier und Pastinaken zubereitet. Das feine Stockfisch-Mousse mit Pesto und mediterranem Gemüsesalat verspricht die pure Lust am Kochen und Genießen genauso wie das Rezept für Steinbutt mit Koriander-Ingwer-Sabayon.

Warum wird ein Rinderfilet, das Sous-vide zubereitet wird, so unvergleichlich zart? Und warum bleibt Brokkoli nur in ungesalzenem Wasser knackig und grün? Was ist aqua-aged Beef? Und welches Wasser braucht man für den perfekten Espresso? Reportage-Seiten gehen jedem Wasser auf den Grund.

Und das läuft einem auch im Mund zusammen. Einen großen Beitrag dazu leisten natürlich die sagenhaften Rezepte, genauso wie die atemberaubende Fotografie von René Riis, die für TEUBNER so typisch ist.

Wasser ist kostbar in jeglicher Hinsicht. Bleibt nichts hinzuzufügen. Außer vielleicht der Abwasch?!

Exklusive Einblicke in das Buch erhalten Sie auf [Messerspitzen.de](http://www.messerspitzen.de):

<http://www.messerspitzen.de/daempfen-sous-vide/>

## Die Autoren/Köche:

**Bernd Arold:** GESELLSCHAFTSRAUM, München

**Ingo Bockler:** HOTEL HOHENHAUS, Herleshausen

**Udo Eienkel:** freier Koch, Foodfotograf, Foodstylist, Berlin

**Max Faber:** freier Koch, Foodstylist, Berlin

**Sebastian Frank:** HORVÀTH, (1 Stern) Berlin

**Markus Herbicht:** Kochschule, Catering

**Michael Kreiling:** Executive Chef des Restaurants im HYATT REGENCY DUBAI

**Manuel Reheis:** Restaurant BROEDING, München

**Andi Schweiger:** Restaurant SCHWEIGER2, (1 Stern) München

**Klaus Velten:** freier Koch und Kochdozent, Bonn

**Prof. Dr. Thomas A. Vilgis:** Fachliche Beratung, Physiker am Max-Planck-Institut in Mainz, forscht auf dem Gebiet der Molekularküche und Lebensmittelchemie. Er ist bereits Autor zahlreicher Kochbücher und berät Sterneköche rund um Koch- und Garvorgänge.

## Fotografie:

**René Riis & Team,** Berlin



## **MESSERSPITZEN – DER BLOG!**

Kulinarische Highlights, außergewöhnliche Foodreportagen, heiße Rezepte.

Gehen Sie mit uns auf eine Reise, die Ihre Sinne verführt. Kochen ist Abenteuer!

[www.messerspitzen.de](http://www.messerspitzen.de)