

Meta Hildebrand

Meta kocht!

Ohne Wenn und Aber

Umfang: 288 Seiten, mit ca. 200 Farbfotos

Format: 18,5 x 24,2 cm, Hardcover

Preis: 19,99 € (D) / 20,60 € (A) / 26,90 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-6395-0

Erscheinungstermin: Mai 2018



Meta Hildebrands glücklich machende Rezeptideen bei Gräfe und Unzer – Ein Kochbuch, so bunt und cool wie ihre Gerichte

Meta Hildebrand, bekannt aus „Kerners Köche“, „Grill den Hensler“ oder „Kitchen Impossible“, kochte im Fernsehen mit ihren kompromisslos originellen Gerichten schon jeden an die Wand. Auch in ihrem Züricher Restaurant zelebriert die Schweizer Spitzenköchin eine frische, mediterrane Marktküche. Dabei liebt sie es, aus einfachen, guten Zutaten überraschende und völlig neue Genüsse zu kreieren – ohne Chichi, aber mit jeder Menge Experimentierfreude. Jetzt gibt es bei Gräfe und Unzer ihre „Ohne Wenn und Aber“-Küche endlich auch als Kochbuch: In **Meta kocht!** präsentiert Meta Hildebrand zusammen mit ihren Freunden wilde, verführerische und zugleich überraschend einfache Rezepte, die stets mit einer ordentlichen Portion guter Laune gewürzt sind.

Ganz nach dem Motto „Erlaubt ist, was schmeckt“ beweist Meta Hildebrand einmal mehr, dass es für guten Geschmack keine festen Regeln gibt. Ob Erdbeerrisotto mit Büffelmozzarella, Lachsforelle mit buntem Gemüse, Currylinsen und Chilischmand oder Flussbarsch auf Grünkohl-Pasta-Salat mit Wasabi-Karotten, die Kreationen, die sie in ihrem neuen Kochbuch präsentiert, sind Augen- und Gaumenfreude zugleich. Denn „Essen ist eine Art von Glück, das kein Wenn und Aber braucht“, so die Autorin.

Meta Hildebrand wurde 1983 in Bülach in der Schweiz geboren. Ihre Leidenschaft zum Kochen entdeckte sie schon früh, und so schloss sie auch mit einer sehr guten Note die Ausbildung zur Köchin ab. Sie lernte unter anderem bei Anton Mosimann. Mit 24 Jahren wurde sie die jüngste weibliche Küchenchefin in Zürich. Kurz darauf folgte ihre erste eigene Kochsendung, „kochen.tv“, in der sie täglich auf allen Schweizer Regionalsendern über die Mattscheibe flimmerte. 2011 eröffnete sie ihr Restaurant „Metas Kutscherhalle“, Ende 2013 folgte das zweite Restaurant „Le Chef Metas Restaurant“. Die Kutscherhalle übergab sie 2015 an andere junge Wilde. Meta wurde vor allem durch die zahlreichen TV-Auftritte bekannt. Heute kocht Meta in ihrem Restaurant „Le Chef“ im Kreis 4 in Zürich. Sie hat außerdem ein Kochstudio mit dem Fotografen Tobias Stahel – hier entstanden viele Fotos für dieses Buch.