

Presseinformation

Bobby Bräuer **Ein Hot Dog und Zwei Sterne**

240 Seiten

Ca. 150 Fotos

GuU Einzeltitel

29,99 € (D) / 30,90 € (A) / 39,90 sFr.

ISBN 978-3-8338-6522-0

Erscheinungstermin: Oktober 2018



Best of Bobby Bräuer: Brillant kochen auf jedem Niveau

Wenn die Produkte stimmen und die Liebe des Kochs oder der Köchin zum Kochen, braucht es nur ein bisschen Fingerspitzengefühl und natürlich etwas Übung – und auch zu Hause können Sterne-Menüs entstehen. Oder Gerichte mit deutlich weniger Aufwand, die Gäste aber ebenso begeistern, weil sie perfekt abgestimmt sind und einfach schmecken.

Bobby Bräuer, Münchens bekannter und beliebter Zwei-Sterne-Koch aus dem Esszimmer by Käfer in der BMW-Welt ist dort nicht nur für das Sternerestaurant verantwortlich, sondern auch für drei weitere Restaurants, ein Café und den gesamten Eventbereich – mit Küchen auf ganz unterschiedlichem Niveau. Und genau das hat ihn auf die Idee zu diesem Buch mit über 60 Rezepten gebracht: „Ich wollte zeigen, wie man mit ein wenig Kreativität auf jedem Niveau tolle Gerichte kochen kann. Und das fängt eben mit einem Hot-Dog an, geht über ein feines Risotto oder eine Polenta-Suppe, Kalbszunge, Ceviche vom Saibling oder Fish & Chips à la Bavarie, bis zur Zwei-Sterneküche für ambitionierte Hobbyköche.“

Kann denn nun wirklich jeder Sterneküche kochen, Herr Bräuer? „Natürlich nicht, zumindest nicht auf Anhieb. Aber das ist auch gar nicht notwendig. Niemand, der wenig Zeit und daher auch wenig Übung hat, muss zuhause ein aufwändiges Menü kochen, wenn er seine Gäste verwöhnen möchte. Das geht viel einfacher, wie ich hoffentlich in diesem Buch zeige. Gleichzeitig: Wer sich wirklich mal an Gerichte wagen möchte, die wir im EssZimmer servieren, der findet hier eben auch authentische Zwei-Sterne Gerichte.“ Und der sympathische Bräuer gibt noch einen kleinen Tipp: „Nehmen Sie sich doch von einigen Gerichten einfach ein paar Komponenten heraus. Dann verblüffen Sie beispielweise Ihre Gäste mit raffinierten Petersilien-Lollies zur ganz einfachen Polenta-Suppe. Schon sind Sie der Star.“

Bobby Bräuer ist bekannter und beliebter 2-Sterne Koch im Ess-Zimmer in München. Seinen ersten eigenen Stern erkochte er als Küchenchef im Königshof in München. Dann folgen Stationen in Düsseldorf und Berlin, wo er für das Victorian und die Quadriga im Brandenburger Hof erneut den Stern erkochte. In Kitzbühel wurde er vom Gault Millau Österreich zum „Koch des Jahres 2012“ gekürt. 2013 kam er wieder in seine Heimat München zurück und verantwortet seitdem als Küchendirektor für Käfer die kulinarischen Outlets der BMW-Welt mit seinem besonderen Baby, dem EssZimmer, das 2016 erstmals mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde.