

## Kurztext

---

Sven Katmando Christ

### **Kreativer Ofengenuss**

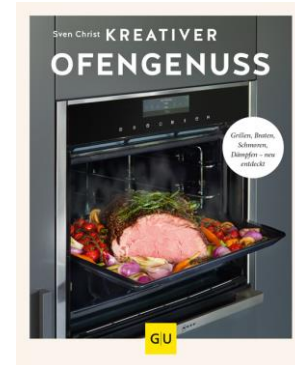
**Grillen, braten, schmoren, dämpfen – neu entdeckt**

192 Seiten, mit ca. 150 Farbfotos

Pappband

19,99 € (D) / 20,60 € (A) / 28,90 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-6695-1



Einen Backofen? Den haben wir alle. Aber nur wenige wissen, was diese Geräte wirklich können! Jenseits von Blechpizza und schnödem Auflauf gibt es spannende Ofengerichte und ausgefallene Zubereitungsmethoden zu entdecken. Zusammen mit dem Backofenspezialisten NEFF zeigt Autor Sven Christ, wie man das Beste aus seinem Gerät herausholt. Da werden aus sonnengelben Zitronen im Ofen knusprige Chips – perfekt als Topping für Fischfilet! Strudelteig dient gebacken als Teller für Makrele mit Spitzkohl. Und grüner Spargel wird auf dem Blech gegart und überzeugt so mit feinem Biss und köstlichen Röstaromen. Die Klassiker? Gibt's natürlich auch – aber auf aufregend neue Art und Weise. Der Ofenlachs bekommt eine gegrillte Knusperhaut, das Grillhuhn wird im Dampf gegart unglaublich zart und saftig und das Risotto kommt vom Blech. Auf Sonderseiten zum Dämpfen, Sous-Vide-Garen, Grillen oder Brotbacken wird gezeigt, wie man die Möglichkeiten des Ofens perfekt nutzt. Ein Hochgenuss für kreative Köche!