



Presseinformation

Marianus von Hörsten

Meine Hofküche

Regional, saisonal und richtig lecker

Umfang: 192 Seiten, mit ca. 130 Fotos

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

Preis: 24,99 € (D)/ 25,70 € (A)/ 35,90 sFr

ISBN: 978-3-8338-7099-6

Erscheinungsdatum: Oktober 2019

 Auch als
eBook
erhältlich.



Die köstliche Hofküche des „Next Chef Award“-Gewinners Marianus von Hörsten: Saisonal, regional und total trendy

Salz und Karamell, Erde, Leberwurst und Kartoffeln – so riecht Heimat für Marianus von Hörsten. Klar, dass auch sein erstes, bei GU erschienenes Kochbuch **Meine Hofküche** inspiriert ist von den Zutaten, Geschmäckern und Erinnerungen an den elterlichen Demeter-Hof in Wörme in der Nordheide. Als Gewinner des Next Chef Awards 2018, bester Jungkoch der Welt 2017 und seit Frühjahr 2019 Besitzer eines eigenen Restaurants in Hamburg weiß er, wie man die mit Sorgfalt produzierten Lebensmittel gekonnt in Szene setzt.

Entstanden ist ein opulent ausgestatteter Band, vollgepackt mit Rezepten, die bodenständig und erlesen zugleich, traditionell und innovativ, ländlich und dabei immer auch mit einem gewissen urbanen Twist sind.

Lammrücken mit Spargel und Bärlauch, Pilze mit Kürbis und Ziegenkäse, Aal mit Birne und Bohne oder Blumenkohl mit Ei und Trüffel, ganz zu schweigen von so umwerfenden Desserts wie Blutorange mit Sahne und Schokolade oder Rhabarber mit Vanille und Ziegenkäse – die im Jahreszeitenverlauf mit regionalen Produkten zubereiteten, und gekonnt veredelten Gerichte sind durchweg gut nachzukochen. Wunderbar stimmungsvolle Bilder vom Hof, den umgebenden Weiden, Feldern und Seen, dem Obstgarten, Wald und von der Jagd versetzen den Leser mitten ins Geschehen. Und während Marianus von Hörsten unterhaltsam von seiner Familie und dem Leben auf dem Hof erzählt, erfährt man eindrucklich, warum die Themen Heimat und Nachhaltigkeit Leitmotive seiner Arbeit als Profikoch sind.

Marianus von Hörsten, Profikoch, Gewinner des Next Chef Award 2018 und bester Jungkoch der Welt 2017 („Global Young Chefs Challenge“, Lyon) wuchs auf dem Demeter-Hof seiner Eltern in der Lüneburger Heide auf. Noch heute bezieht er einen Teil der Lebensmittel, die er im Restaurant verarbeitet, von dort. Er hat eine enge Beziehung zur naturnahen Landwirtschaft und weiß die Produkte der jeweiligen Saison perfekt zu kombinieren und gekonnt in Szene zu setzen.