

Presseinformation

Johann Lafer
Andreas Senn
Cornelius Speinle
Eckart Witzigmann

Sterneküche aus dem Dampfbackofen **Rezepte für den BORA X BO**

Umfang: 312 Seiten mit ca. 250 Fotos
Format: 23 x 26 cm, Hardcover
Preis: 48,00 € (DE) / 51,90 € (AT) /
68,00 SFr (CH)
ISBN: 978-3-8338-8346-0
Erscheinungsdatum: Juni 2022

 Auch als
eBook
erhältlich.



Sterneküche trifft Spitzentechnologie: die besten Rezepte von Lafer, Senn, Speinle und Witzigmann für den Dampfbackofen

Vier Sterneköche bringen das Kochen und Backen im Dampfbackofen auf ein neues Niveau: Ob saftige Braten, knusprige Krusten, knackig frisches Gemüse oder luftig cremige Soufflés - Johann Lafer, Andreas Senn, Cornelius Speinle und Eckart Witzigmann verraten ihre besten Rezepte für den BORA X BO FlexBackofen und sorgen mit kreativen, abwechslungsreichen Geschmackskombinationen für Genuss der Extraklasse. Lassen Sie sich verführen von Entenbrust in Ingwerkruste, knusprigen Reiseröllchen auf Sesamspinat, grüner Tomatengazpacho, Gemüse-Kichererbsen en Papillote, Zitronencreme oder Rüblikuchen.

Johann Lafer blickt auf eine über 40-jährige kulinarische Karriere mit zwei Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten zurück. Mitte der Neunziger eröffnete er sein Sternerestaurant „Le Val d’Or“ nahe Bingen. Seit 2019 widmet er sich neuen Projekten der modernen Küche.

Andreas Senn ist seit 2015 Chef von „SENNS.Restaurant“ in Salzburg, mit dem er sich zwei Sterne, vier Hauben sowie 18,5 Punkte im Gault-Millau erkocht hat. Das Le Chef magazine wählte ihn unter die Top 100 der Welt.

Cornelius Speinle war in den besten Sterneküchen weltweit tätig und erkochte sich zweimal einen Stern im Guide Michelin und 17 Punkte im Gault Millau. Sympathisch, jung, innovativ und kreativ ist er als Unternehmer weltweit für neue Küchenprojekte im Einsatz.



Jahrhundertkoch **Eckart Witzigmann** prägte als erster 3-Sterne-Koch Deutschlands die besten Häuser der Welt. 1971 leitete er aus dem "Tantris" die Revolution der Deutschen Küche ein. Künstler, Könige und Gourmets pilgerten dieser Kochkunst wegen nach München in seine "Aubergine".