

Presseinformation

TEUBNER Vegetarisch

540 Seiten, mit ca. 700 Fotos.

Format 22,5 x 29,5 cm

Hardcover mit Schmuckschuber, 2 Lesebändchen

99,90 € (D) / 102,70 € (A) / 135,00 sFr

ISBN: 978-3-8338-2848-5

Erscheinungstermin: September 2013



Vegetarisches vom Feinsten: einzigartig, sinnlich, opulent! TEUBNER widmet vegetarischer Küche einen Solitär-Band

Intensive Farben, Aromen und Düfte: Vegetarische Küche ist Genuss für alle Sinne, denn sie ist heute so aufregend und kreativ wie nie zuvor. Pralle Früchte, knackiges Grün und außergewöhnliche Aromen laden ein zu kulinarischen Abenteuern, die viele sinnliche Überraschungen bieten. Über 180 vegetarische Höhenflüge in Rezeptform, entwickelt von 13 Spitzenköchen und einzigartig in Szene gesetzt, versprechen Genuss pur.

Gegrillter Rhabarber mit Crottin de Chavignol und Feigensenf-Sabayon, Salat von Belugalinsen mit Schwarzwurzelchips, Sauerampfer-Tarator mit Tomatensorbet, Kohlrabi mit Amaranth-Cashew-Füllung, Underground-Curry, Szegediner Seitan-Gulasch mit zweierlei Paprika, Liwanzen mit Auberginen-Vanille-Parfait und Maracujasauce – bei diesen verführerischen Rezeptideen kommen auch Nicht-Vegetarier ins Schwärmen. Ob raffinierte Vorspeisen, bunte Salate, interessant gewürzte Suppen, Hauptgerichte mit Gemüse, Getreide, Tofu und Seitan sowie Feines aus der Süßspeisen- und Dessertküche, diese Rezepte wecken die Neugierde und Lust, kulinarische Wege abseits der ausgetreten Pfade zu beschreiten.

Fundierte Warenkundeinfos und erstklassige Foodfotografie geben einen Überblick über die schier grenzenlose Auswahl an vegetarischen Produkten, mit allen relevanten Angaben zu Saison, Aroma und Verwendung. Hier werden auch hilfreiche Tipps und Kniffe in Wort und Bild erklärt, die es bei der Vor- und Zubereitung der jeweiligen Produkte zu beachten gilt. Interessante Hintergrundinfos, etwa zur Geschichte des Vegetarismus, zum Einkauf regionaler Produkte, zur Frage „Bio oder konventioneller Anbau oder zu vegetarischen Traditionen in aller Welt“ werden auf locker ins Buch eingestreuten Seiten feuilletonistisch serviert.

Dieses überaus sinnliche Koch- und Lesebuch ist ein Muss für anspruchsvolle Vegetarier und Nicht-Vegetarier, die mit allen Sinnen genießen.

Die Rezeptautoren:

Bernd Arold: GESELLSCHAFTSRAUM, München, Ingo Bockler: HOTEL HOHENHAUS, (1 Stern) Herleshausen, Udo Eienkel: freier Koch, Foodfotograf, Foodstylist, Berlin, Gerd Eis: Gastronomie-Berater und Fernsehkoch, Christoph Dubois: KOCHATELIER, Bonn, Jan Heeg: KULINARISCHE KOMPETENZ, Wartenberg, Markus Herbicht: Geschäftsführer der GASTRONATIV GmbH, Berlin, Michael Kreiling: Restaurant ANDAZ LIVERPOOL STREET, London, Manuel Reheis: Restaurant BROEDING, München, Peter Scharff: KULINARISCHE KOMPETENZ, Wartenberg, Claudia Schröter: Privatköchin, Andi Schweiger: Restaurant SCHWEIGER2, München, Klaus Velten: KOCHATELIER, Bonn