

(Ebook free) Aroma und Textur

Aroma und Textur

Von Simon Taxacher

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



Produktinformation - Verkaufsrang: #220664 in BcherVerffentlicht am: 2008-09-01Einband: Gebundene Ausgabe224 Seiten | File size: 15.Mb

Von Simon Taxacher : Aroma und Textur before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Aroma und Textur:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Eine Speise aus der Spitzenkche: " Rote Meerbarbe roh mariniert, gehobelte Gnseleber und Algenkrokant."Von Helga Knig"Aroma und Textur" stellt die Kreationen des sterreichischen Spitzenkochs Simon Taxacher vor. Mit seinen 32 Jahren hat er bereits viele Auszeichnungen erhalten, so etwa 2006 3 Gault-Millau- Hauben, einen Michelin-Stern und die Auszeichnung als "Restaurant des Jahres".Whrend seiner Lehrjahre hielt er sich u.a . bei den Starkchen Harald Wohlfahrt und Liesl Wagner-Bacher auf. Taxacher kocht im " Genieerrestaurant Rosengarten" in Kirchberg im Tiroler Unterland.Seine Philosophie charakterisiert der Gault Millau als "kompromisslos, frankophil, klassisch modern aber ohne modernistische Gags".Basis dafr ist in erster Linie seine souverne Beherrschung technischer Fertigkeiten und

nicht endend wollender Einfallsreichtum. Transparenz ist Taxacher sehr wichtig. Er schätzt klare Aussagen auf der Speisekarte. Viele seiner Produkte, die er in der Küche verwendet, stammen aus der Region. Da er aber in seinem Restaurant auf Luxusprodukte nicht verzichten möchte, erfährt man wo er diese bezieht. Man liest vom Kaviar und dessen Bezugsquellen, von den feinen Fischen, die Taxacher von dem Münchner Heinz Lurz, einem der besten Fischhändler Deutschlands erhält, von der Gänseleber aus dem elssischen Bischofsheim und von den aromatischen Käsesorten, die er vom "Tölzer Käseladen" ordert, das ist Deutschlands erster Adresse, wenn es um handwerklich produzierte Traditionskäse geht. Die dort angebotenen Käse stammen von Kloster- und Dorfkäseereien, kleinen Bauernhöfen, Sennereien und Schfern. Der Viktualienmarkt in München wird anschaulich beschrieben. Dort bezieht Taxacher Gemüse und Obst. Sehr spannend liest sich der Bericht über Steinpilze, von denen er 150 Kilogramm während einer Saison verarbeitet. Die Pilze sammelt der Koch selbst, aber auch Pfifferlinge und Parasolpilze aus der Region haben ihren festen Platz auf der Speisekarte. Bis auf 1600 Meter lassen sich Steinpilze aufspüren. 60 Rezepte des Spitzenkochs warten darauf nachgekocht zu werden. Dabei handelt es sich um Vorspeisen, Zwischengerichte, Fischgerichte, Hauptgerichte, Käsegerichte und Desserts. Optisch sehen die Speisen Taxachers wie kleine Kunstwerke aus. Sie sind beinahe zu schade um aufgegessen zu werden. Die Rezepte sind ausführlich erklärt. Dies ist auch notwendig, denn es handelt sich um raffinierte Rezepturen, die handwerkliches Geschick und einer gewissen Erfahrung bedürfen. Ich empfehle die Rezepte mehrfach zu lesen und bei der Realisierung der jeweiligen Speise nichts zu berstzen. "Marinierte Gänsestopfleber mit Zartbitterschokolade, Banyusgelee", "Saute von Froschschenkeln auf Zitronen-Lauch-Risotto, Perlzwiebeln in PX-Reduktion", "Lasagne vom Steinpilz in provenzalischer Reduktion, Stockfisch Bratade", "Souffliertes Bodenseeteufelchen mit Stein-Pilz-Mille-Feuille, Felchenkaviar", "Souffle vom Heilbutt mit Basilikum, Hummertramezzini", "Karre und Leber vom Milchkitz, Spargeltarte mit Iberico-Schinken", "Maibockfilet mit glacierten Pfifferlingen, gefüllte Zucchiniplatten", "Geschmolzener Bleu de Gex in Limonenl konfierte Papaya" und schließlich "Geeiste Lasagne von Valrhona Schokolade und Walderdbeeren, Fromage-Blanc Eis", wie viele andere Rezepte mehr bedürfen genauer Berlegung. Ein Viergange-Menü für 4-6 Gäste zuhause nachzukochen erfordert Ehrgeiz, Mut und Organisationstalent. Wenn Sie sich bemühen, sind die Ergebnisse allerdings zum Niederknien delikat und dabei wirkliche Augenweiden. Dass die Grundrezepte in Anhang abermals aufgeführt werden, gefällt mir, denn dies lädt dazu ein neue Variationen zu kreieren. Empfehlenswert. 0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Für alle Sinne Von Nikola Hahn Wer gutes Essen, persönliches Engagement und sthetische Bilder mag, sollte sich dieses Buch zulegen! Man kann es auch unter "Kochbuch" subsumieren, aber ganz ehrlich: Das würde diesem außergewöhnlichen (Bild-)Band nicht gerecht. Es ist ein Table-Book im allerfeinsten Sinne - Genuss pur! Auch für die, die die teilweise extravaganten Gerichte nicht nachkochen wollen. Kaufen - Schauen - Genießen!

Kurzbeschreibung Vergleichbar mit dem Spannungsbogen eines Degustationsmens gewährt Aroma und Textur dem Leser vom Amuse bouche bis hin zu den Petit fours erstmals einen umfassenden Einblick in die Küchen- und Qualitätsphilosophie eines der besten Küchensterreichs. Nicht von ungefähr hat ein Journalist die Küche des Rosengartens mit einer Künstlerwerkstatt verglichen: Wie ein Bildhauer eine Skulptur aus einem unbehauenen Marmorblock entstehen lässt, so versteht es Simon Taxacher, die Aromen und Texturen seiner stets erstklassigen Grundprodukte trennscharf herauszuarbeiten, um daraus harmonische Kreationen von geradezu therischer Leichtigkeit zu komponieren. Das ist ganz große Kunst!