

Die Kleinmarkthalle kocht: Rezepte, Tipps und Bilder aus der Frankfurter Kleinmarkthalle

Von Eva Wolf

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #383206 in BcherMarke: UnbekanntVerffentlicht am: 2007-09-15Abmessungen: 9.80 x .98b x 6.971, Einband: Gebundene Ausgabe240 Seiten | File size: 36.Mb

Von Eva Wolf : Die Kleinmarkthalle kocht: Rezepte, Tipps und Bilder aus der Frankfurter Kleinmarkthalle before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die Kleinmarkthalle kocht: Rezepte, Tipps und Bilder aus der Frankfurter Kleinmarkthalle:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Zu Gast im Schlaraffenland!Von Helga KnigJeden Samstag verbringe ich eine Stunde in der " Kleinmarkthalle" in Frankfurt, um dort delikate Lebensmittel aus aller Welt einzukaufen. Immer wieder whne ich mich im Schlaraffenland und bade im Duftgemisch der vielen unterschiedlichen Aromen. Stets lerne ich etwas Neues kennen. Von daher hat mein Gaumen bislang nicht aufgehrt zu frohlocken, wenn ich dieses Paradies betrete!Im November 2007 ist das vorliegende Buch erschienen, das anhand vieler schner Bilder einen visuellen Eindruck von besagter "Frankfurter Kleinmarkthalle" hinterlssst. Jeder kulinarisch interessierte Tourist oder Messebesucher sollte , wenn er die Bankenmetropole besucht,

einen kleinen Abstecher in diesen Tempel der Farben und Aromen unternehmen, sofern er zu den Zeitgenossen zählt, die noch Freude am Genießen haben. Vorgestellt werden Marktstände, deren Betreiber aus allen Herren Ländern kommen. So lernt man u. a. den Stand von Francesco Belvedere näher kennen, der eine Fülle italienischer Olivenöle und eine große Auswahl italienischer Weine, in erster Linie von kleinen ambitionierten Weingärtnern aus dem Süden, sowie Schinken, Käse, Salami direkt von den Erzeugern, die Belvedere persönlich kennt, anbietet. Man erfährt auch, dass dieser Händler Kochkurse auf kleinen Gutshöfen in der Toskana und in der Emilia Romagna organisiert. Asiatische und lateinamerikanische Obst- und Gemüsespezialitäten vertreibt Franz Olbrich, der übrigens Kunstgeschichte studiert hat. Man bekommt bei ihm alles, angefangen bei Bittergurken und Wasserspinaat und endend bei seltenen Salatarten und Maniok. Interessant auch ist der Stand, der sich "Peters Delikatessen" nennt. Dort kaufe ich übrigens sehr gerne ein, weil die Produkte Herrn Nowaks wirklich exzellent schmecken. Hier erhält man Pastrami und Bündner Fleisch, elssische Gänseleberpastete, ahle Worscht und Biopresskopf aus Oberhessen, Vollkornbrot mit Walnüssen und getrocknete Aprikosen, selbstgekochte Marmeladen und Bitterschokolade von Valrhona, Fischterrinen und vieles andere mehr. Mein Lieblingsstand ist im Buch erfreulicherweise auch beschrieben: der Gewürz- und Kräuterstand Karl Miller, der für jeden Liebhaber feiner Geschmacksnuancen beim Zubereiten von Speisen eine Offenbarung ist. Feine Gewürze (unterschiedliche Pfefferarten) und Kräuter (sehr leckere Kräutermischungen für Pasta), viele Reis- und Nudelsorten, Nüsse, Leinöl, Senf- und Essigarten, Hlisenfrüchte, darunter exotische Linsensorten, wohlschmeckende Risottomischungen, Suppen etc. sorgen für immer neue Esserlebnisse. Ich mag übrigens Millers Paella-Mischung besonders gerne, bei der man nur noch Huhn, Gambas und Muscheln, Olivenöl und etwas Wasser, natürlich auch Fleur de Sel hinzufügen muss. Fleur de Sel, Stein- und Krutersalz vertreibt Miller ebenfalls. Wer den versteckten Laden "Valentino Italienische Spezialitäten" von Karin und Domenico Valente nicht besucht, hat etwas verpasst! Hier erhält man feine italienische Spezialitäten, sehr leckere Antipasti und kann dort eine Kleinigkeit essen oder auch einen guten Espresso trinken. Im Buch werden unendlich viele Obst- und Gemüse-, des weiteren Fleisch- und Wurstwaren-, sowie Geflügel-, Wild- und Fischstände beschrieben, so auch der Marktstand von Franz Burkhard, dessen Familie schon seit 100 Jahren vom Fisch lebt. Im Souterrain der Markthalle tummeln sich in gekachelten Becken Forellen, Bachsaiblinge, Rotaugen, Zander, Brassen und Karpfen. Man kann sich den Fisch aussuchen, den man wenige Stunden später auf dem Teller haben möchte, kann zusehen, wie er aus dem Becken gefischt, betäubt, aufgeschlitzt und ausgenommen wird, wenn man sich diesem natürlichen Vorgang bewusst aussetzen möchte. 150 klassische Rezepte werden im Buch präsentiert, die verdeutlichen, was man aus den wunderbaren Produkten, die in der Kleinmarkthalle angeboten werden, zaubern kann. Begeistert bin ich von "Mr. Wong's Paksoi mit Ingwer, Knoblauch und Austernsauce", aber auch den feinen Fleischgerichten, so etwa einer delikaten "Geschmorten Ochsenbacke" mit bemerkenswerten Ingredienzien, wie etwa Koriander und Fenchelsamen und einem ebensolch delikaten "Bombaycurry". Für dieses Gericht eignen sich Millers Curry-Mischungen, die ich immer zuhause vorrätig habe! Lecker auch ist das "Bresse-Huhn in altem Weinessig" und das "Spanische Mandelhuhn", hier dürfen Safranfäden nicht fehlen! Wenn Gäste kommen empfiehlt es sich "Geschmorte Kaninchenkeulen mit Cidre-Senfsoße und gebratenen Apfelspalten" zu servieren oder aber ein "Hirschragout in Portwein geschmort mit Apfelgratin", besser noch "Perlhuhnbrust mit Steinpilz-Ragout" auf den Tisch zu bringen. Ihre Gäste werden sie vor Dankbarkeit küssen! Von den vielen Fischgerichten hat mir besonders gut die "Dorade im Ofen gebraten mit Tomaten und Kartoffeln" als auch das "Kabeljaufilet mit Limetten-Kapern-Butter" gefallen, die natürlich von der "Seezunge im Ofen gegart mit Garnelensauce von Frank Liedemann" getoppt wird, einem Gericht, das man hheren Feiertagen vorbehalten sollte, damit die Exklusivität erhalten bleibt. Da in der Markthalle viele Früchte vertrieben werden, finden diese sich auch in den Dessertrezepten wieder. Die "Aprikosentarte", sowie der "Aprikosen-Mandel-Flan" sind Highlights, die man sich an khlernen Tagen nicht entgehen lassen sollte. Im Sommer erfreut man sich wohl eher an einem "Zitronenparfait" oder an einem "Erdbeer-Joghurtparfait"! Ein wirklich gelungenes Buch! Alle Rezepte sind gut nachkochbar. Eingeteilt sind sie übrigens in die Rubriken: Suppen, Salate, Pasta, Gnocchi, Risotto, Gemüse, Fleisch, Geflügel und Wild, Fisch und Desserts. Empfehlenswert! 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Die Kleinmarkthalle kocht.. am Bodensee Von Roman Soukup Vielleicht hat Sie das Schicksal auch weit weg von Ihrer geliebten Kleinmarkthalle verschlagen.. Vielleicht wollten Sie schon immer wissen wie es zuhause aus dem Kochtopf Ihres Lieblingshändlers schmeckt. Vielleicht sind Sie ja auch irgendwo drauf.. Vielleicht wollten Sie schon immer sehen wer auch noch hingeht.. Vielleicht dachten Sie auch schon alles zehntausendmal gesehen zu haben.. Vielleicht möchten Sie Ihrer grossen Runde mal was anderes als immer nur Jamie, Jamie, Jamie vorzutanzten.. Sie können gar nicht kochen? Macht nix. Dann verschenken Sie's Ihrer grossen Hoffnung. Oder halt Ihrer Mama. Oder fangen Sie endlich selber damit an. berall gibt's eine Kleinmarkthalle. Und mit der Kleinmarkthalle kochen macht das Kochen berall Spass.. auch am Bodensee. Danke, Danke, Danke.. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Topp! Von Elena Kuester Ich bin absolut begeistert von der Art, der Aufmachung und dem Inhalt des Buches. Einfach nachzukochen, viele, tolle Bilder, spannende Rezepte ... einfach Klasse! mehr davon!!!!

Produktbeschreibung
 Rezepte, Tipps und Bilder aus der Frankfurter Kleinmarkthalle
 Gebundenes Buch
 Die Kleinmarkthalle kocht ist ein Koch- und Bilderbuch aus der legendären Frankfurter Kleinmarkthalle. Es präsentiert 150

klassische und moderne, einige hessische, aber überwiegend mediterrane Gerichte, die raffiniert und trotzdem einfach und unkompliziert zuzubereiten sind. über 20 Händler der Kleinmarkthalle werden porträtiert und kommen mit eigenen Rezepten, Tipps und Warenkundlichen Informationen zu Wort. Das Buch ist aber nicht nur Anleitung zum Kochen, sondern auch ein Bilderbuch. 120 Fotografien von Paul Claessen zeigen eindrucksvolle Panoramen und stille Ecken, selbstbewusste Händler und zufriedene Kunden ebenso wie das prächtige Angebot und die liebevoll arrangierten Stände eine Einladung zum Genießen.

Pressestimmen Die Kleinmarkthalle kennen, heißt sie zu schätzen: für Atmosphäre und ein Lebensmittelangebot, das in seiner Breite wie Tiefe immer noch seinesgleichen sucht in der weiten Umgebung ... Die vier Künstler haben ein stilles, wunderbar zurückhaltendes, dabei atmosphärisch sehr dichtes und elegant ausgestattetes Objekt vorgelegt, mit Rezepten vieler Händler, bei denen sie gerne einkaufen. FAZ, 20. Dezember 2007 Der Nizza-Verlag legt einem diesen Ort der Alltagskultur ans Herz, auf eine sehr schöne Art. Er hat der Kleinmarkthalle ein stilles, zurückhaltendes Buch gewidmet, mit ungeschminkten Fotos, aber in eleganter Aufmachung. Allgemeine Sonntagszeitung, Dezember 2007. Der Nizza-Verlag legt einem diesen Ort der Alltagskultur ans Herz, auf eine sehr schöne Art. Er hat der Kleinmarkthalle ein stilles, zurückhaltendes Buch gewidmet, mit ungeschminkten Fotos, aber in eleganter Aufmachung. Allgemeine Sonntagszeitung, 3. Februar 2008 (FAZ, 20. 12. 2007, Allgemeine Sonntagszeitung, 3. Februar 2008) Vier Freunde, vor rund 30 Jahren nach Frankfurt gekommen, haben ein Buch über, wenn nicht gar aus der Kleinmarkthalle gemacht. Aus Liebe. Der Band birgt 150 Rezepte und 20 Porträts von Händlern, die ihre Lieblingsrezepte mitgebracht haben. So ist aus vielen kleinen ein buntes und leckeres Groß-Porträt des Phänomens Kleinmarkthalle entstanden. Frankfurter Rundschau, 14. September 2007. Allen, die schon lange und immer in der Kleinmarkthalle einkaufen, und allen, die sie zum ersten Mal betreten wollen, ist dieser Führer zu empfehlen. Frankfurter Rundschau, 15. Dezember 2007 (Frankfurter Rundschau, 14. 09. und 15. 12. 2007) Genussbibel: Ein Kochbuch setzt der Frankfurter Institution, der Kleinmarkthalle, ein längst verfallenes Denkmal Mit dem Kochbuch hat die Kleinmarkthalle, die von Wolfram Siebeck einst als Uffizien der essbaren Gensse bezeichnet wurde, nun einen Ausstellungskatalog bekommen. Einen prächtig gestalteten Band mit vielen Fotos, der als erstes Buch im neu gegründeten Nizza-Verlag erschienen ist. Welt Kompakt, 25. Oktober 2007. ... die ganz persönlichen Lieblingsrezepte der Damen und Herren an den Ständen wurden nun in diesem sehr schön gestalteten und bebilderten Buch zusammengefasst. Man muss kein Profi sein, um diese klar formulierten und gut leserlichen Rezepte nachzukochen. Journal Frankfurt, Nr. 24/2007 (Welt Kompakt, 25. 10. 2007, Journal Frankfurt, Nr. 24/2007) **Kurzbeschreibung** Die Kleinmarkthalle kocht ist ein Koch- und Bilderbuch aus der legendären Frankfurter Kleinmarkthalle. Es präsentiert 150 klassische und moderne, einige hessische, aber überwiegend mediterrane Gerichte, die raffiniert und trotzdem einfach und unkompliziert zuzubereiten sind. über 20 Händler der Kleinmarkthalle werden porträtiert und kommen mit eigenen Rezepten, Tipps und Warenkundlichen Informationen zu Wort. Das Buch ist aber nicht nur Anleitung zum Kochen, sondern auch ein Bilderbuch. 120 Fotografien von Paul Claessen zeigen eindrucksvolle Panoramen und stille Ecken, selbstbewusste Händler und zufriedene Kunden ebenso wie das prächtige Angebot und die liebevoll arrangierten Stände eine Einladung zum Genießen.