

(Download pdf) Die neue Landkche

Die neue Landkche

Von Harald Rssel, Ingo Sowoboda (Text), Luzia Ellert (Fotos)
ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #793055 in BcherVerffentlicht am: 2009-10-12Abmessungen: 12.17 x 1.06b x 9.45l, Einband: Gebundene Ausgabe288 Seiten | File size: 20.Mb

Von Harald Rssel, Ingo Sowoboda (Text), Luzia Ellert (Fotos) : Die neue Landkche before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die neue Landkche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Empfehlenswertes Kochbuch mit gut erkrtten GrundlagenVon Peter OberschelpEin absolut gelungenes Buch von Harald Rssel. Die gut nachkochbaren Gerichte sind ein Genuss. Toll, dass er in einem Kapitel besonders auf die Grundlagen eingeht, bspw. Fonds, etc., die ja das Geheimnis des guten Geschmacks darstellen. Er verzichtet auf mediterrane Zutaten und es gelingt ihm mit Dingen aus der Region feines Essen zu vermitteln. Fr Anfnger und Fortgeschrittene ein schnes Kochbuch mit vielen Bildern aus der Mosel-Region.

Pressestimmen Große Küche wird nicht zelebriert, sondern kommt frisch, jugendlich, leicht und scheinbar unkompliziert daher. Ausgefeilte Harmonie trotz komplizierter Kombinationen macht seine Küche besonders reizvoll. (Der Gault Millau über Harald Rüssel) Kurzbeschreibung Die Verbindung von traditioneller Küche und Haute Cuisine, von Eleganz und Rustikalität, Einfachheit und Raffinesse macht den Reiz von Harald Rüssels Kochkunst aus. Dabei greift der mit einem Michelinsterne ausgezeichnete Spitzenkoch zuerst gern auf regionale Produkte und Spezialitäten zurück. Bewusst stellt er sich damit gegen eine abgehobene Gourmetküche und ihre Exklusivität. Raffiniert gelingt es ihm auch aus einfachen Lebensmitteln neue, aromatische Geschmacksvariationen zu erfinden. Inspiration erhält Rüssel in der malerischen Landschaft, die sein Landhaus St. Urban an der Mosel umgibt und von seiner Familie. Gemeinsam mit seiner Frau sorgt er für ein harmonisch abgestimmtes Ambiente, in dem sich seine Gäste wohlfühlen. Das neue Buch zeigt deutlich den individuellen Stil von Rüssels Küche. Anhänger seiner regionalen Gourmetküche und Neugierige finden darin kulinarische Inspiration, um selbstbewusster mit Lebensmitteln umzugehen und aus einfachen Produkten aromatische Gerichte zuzubereiten. über den Autor und weitere Mitwirkende Harald Rüssel machte nach seiner Kochausbildung Station in renommierten Häusern wie im La Bonne Auberge in Antibes (Frankreich) bei Jo und Philippe Rostang, im Restaurant Zur Traube in Grevenbroich bei Dieter L. Kaufmann und in den Schweizer Stuben, in Wertheim-Bettingen bei Dieter Müller und später Fritz Schilling. Bereits 1992 eröffnete er mit seiner Frau, der Sommelierin Ruth Weis, sein eigenes Restaurant, das Landhaus St. Urban in Naurath und erhielt ein Jahr später bereits seinen ersten eigenen Michelinsterne. Er engagiert sich vor allem für die Verwendung von regionalen Produkten, auch in der Gourmetküche.