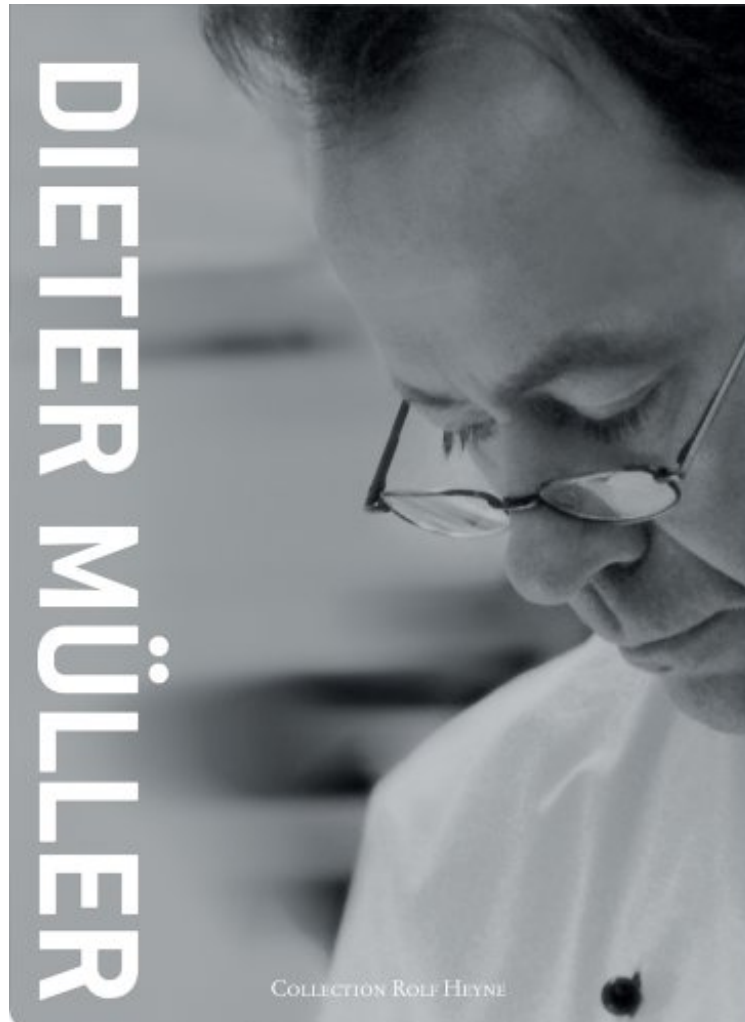


## Dieter Mller

Von Dieter Mller, Luzia Ellert  
ePub | \*DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #667238 in BcherVerffentlicht am: 2006-12-01Einband: Gebundene Ausgabe392 Seiten | File size: 34.Mb

**Von Dieter Mller, Luzia Ellert : Dieter Mller** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Dieter Mller:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen32 von 35 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein KunstwerkVon Ein KundeIn der FAZ hat Jakob Strobel alles gesagt, was zu diesem wundervollen Kochbuch zu sagen ist: Kochen ist Kunst. Wer das nicht glaubt, wird von diesem Buch bekehrt. Man hlt es mit Ehrfurcht in Hnden, mit glnzenden Augen, pochendem Herzen und sehnschtigem Gaumen, denn es offenbart ein ganzes Universum kulinarischer Meisterwerke: eine Kaninchenslze, serviert als zerbrechlicher Globus aus Aspik; ein Langostino-Carpaccio mit Jakobsmuscheltatar und Imperialkaviar, angerichtet wie ein Medaillon aus Gold und Jade; ein Duo von Wachtel und Stubenkken im Biskuitmantel, dargeboten, als sei es ein Gemlde von Mark Rothko. Der Schpfer dieser Kunstwerke hat seinen Platz im Olymp der Haute Cuisine lngst sicher: Dieter Mller, dekoriert mit drei Michelin-

Sternen und neunzehneinhalb Gault-Millau-Punkten, ist nicht nur einer der besten Köche der Welt, sondern auch einer ihrer herausragenden Kochbuchautoren. Während andere Chefs ihren Ruhm im Fernsehen mehren oder in Zirkuszelten schnelles Geld verdienen, schreibt Miller mit derselben Leidenschaft und Akribie, mit der er am Herd steht, seine Bücher. Jetzt hat er sein Lebenswerk vorgelegt, sein Vermächtnis, verwahrt in diesem monumentalen Band von fast minimalistischer Eleganz, verpackt in ein virtuoses Wechselspiel aus Farbfotografien und Schwarzweiaufnahmen.<sup>30</sup> von 33 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Erlebnis für die Sinne... Von MacWas für ein opulentes Werk! Selten habe ich ein schöneres und ansprecheres Kochbuch in den Händen gehalten, und das waren schon ein paar (viele)!! Dieter Miller präsentiert mit diesem Buch quasi sein Lebenswerk. Die einführenden Worte von Herrn Miller lassen schon erahnen, was da in den Rezepten auf einen zukommt: Perfektion pur, Kunstwerke auf Tellern eben. Dazu geschmacklich schwer zu toppen. Die drei Michelin-Sterne von Herrn Miller hat dieser schließlich nicht per Zufall erhalten (und jedes Jahr aufs neue eindrucksvoll bestätigt). Sicher sind viele der Rezepte in diesem Buch für Anfänger nur schwer und mit etwas Mühen nachzukochen. Aber erstens lohnt das Buch schon zum Schmecken und Anregung holen. Zweitens kann man die Rezepte oft etwas vereinfachen und auf das eigene Können umstellen. Dazu motiviert Herr Miller auch ausdrücklich. Erwähnenswert sind noch die herausragenden Fotografien von Luzia Ellert. Diese scheint so langsam die Hausfotografin des Heyne-Verlags zu werden, da Sie schon einige Kochbücher des Verlags (Collection Rolf Heyne) veredelt hat (u.a. die von Johanna Maier). Aber zurück zum besprochenen Werk von Dieter Miller: Ein absolutes Meisterwerk, für mich persönlich eines der schönsten und besten Kochbücher aller Zeiten!<sup>10</sup> von 18 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Es gefällt Von onlyfood.de Natürlich sind die Rezepte Weltklasse, das Buch edel aufgemacht und die Fotos absolute Spitze. Aber leider hat der Verlag auf eine Druckerschwärze oder Papiersorte zurückgegriffen die ziemlich stinkt, und das ist kein Witz. Für mich und meine Frau ist es leider sehr unerträglich. Soetwas habe ich noch nie gerochen, das Buch geht leider zurück.

.de Dieter Miller. Was hier im Titel so schlicht daher kommt, beweist einmal mehr, dass sich das Besondere oft im Einfachen zeigt. Kenner wissen auf den ersten Blick: Hinter diesem Allerweltsnamen verbirgt sich ein Koch von Welt und ein Weltkoch. Dieter Miller hätte alles Recht, in diesem umfassenden gleichnamigen kulinarischen Lebenswerk seine drei Michelin-Sterne auch im Layout funkeln und glitzern zu lassen. Allein, er bittet Zurückhaltung: Die einleitenden Seiten präsentieren sich, durch Schwarz-wei-Fotos illustriert, in zurückgenommenen Silber- und Grautönen. Einfache Henkelbecher aus durchsichtigem, schlichten Glas und ebensolche Teller dienen unspektakulär als Unterlage und Behälter für die Speisen. Was hier zunächst bescheiden daher kommt, ist alles andere als unbedeutend. Wendet man sich den Rezepten sowie der Präsentation der Speisen und ihrer fotografischen Darstellung zu, kann man sich dem sprühenden Feuerwerk an Kreativität, Farben, Formen und Gaumengüssen nicht entziehen. Knigsberger Klopse mit Flusskrebse auf Wildreisplätzchen und Kerbel-Kapernsauce werden von der Fotografin Luzia Ebert, unterstützt von ihrer Assistentin Julia Selitsch, so perfekt ins Licht gerückt, dass man meinen könnte, die Zutaten seien Schauspieler auf einer Bühne, deren pure Anwesenheit den Zuschauer schon entzückt. Der Schokoladenspitze mit Grand-Marnier-Parfait ragt tiefbraun und kühl in den Genieerhimmel. Die Gestaltung von Suprême und Strudel vom Fasan mit Traubenjus und Moscato-Weinkraut erinnert an Skulpturen von Brancusi. Schon durch das Sich-Hineinversetzen in die Fotos kann der Betrachter die Idee erahnen, die hinter diesen Kostlichkeiten steht: Der einfache Geschmack, der in jedem einzelnen Produkt verborgen ist, soll gefunden werden. Ihn als wunderbares und reines Ess-Erlebnis herauszuarbeiten und schmeckbar zu machen sieht Dieter Miller als seine primäre Aufgabe. Exaktheit in Abmessung und Zubereitung sowie erstklassige Qualität der Zutaten sind hierfür unerlässlich. Das gilt für das einfache Kartoffelpüree und die Mohnteigle ebenso wie für das Tintenfischspätzchen mit Calamaretti oder die Prigordtrüffel im Blätterteig auf Cassoulet von Kalbskutteln und Lauch. Schlemmermulern, die Lust an kreativer Küche der Extraklasse haben, sei dieses zwei Kilo schwere Werk von Dieter Miller unbedingt ans Herz gelegt. -- Anne Hauschild Pressestimmen Kochen ist Kunst. Wer das nicht glaubt, wird von diesem Buch bekehrt. Man hält es mit Ehrfurcht in Händen, mit glänzenden Augen, pochendem Herzen und sehnsüchtigem Gaumen, denn es offenbart ein ganzes Universum kulinarischer Meisterwerke. (Frankfurter Allgemeine Zeitung) Kurzbeschreibung Dieter Miller blickt auf zweiunddreißig leidenschaftliche Kochjahre voller Erlebnisse und Begegnungen zurück. Davon siebzehn unvergessliche Jahre in den Schweizer Stuben in Werheim. Die Höchstnote von 19,5 Punkten im Gault Millau 2006 und drei Michelin-Sterne untermauern sein gleichbleibend hohes Niveau und seine einzigartige kulinarische Weltklasse. Dieses Kochbuch präsentiert sein Lebenswerk und spannt einen Bogen von den Anfängen bis heute. Es vereint seine gesammelten Rezepte und seine berühmten gewordenen Gerichte, wie dem Amuse bouche Menu, das schon jetzt Kochgeschichte schreibt, der Crème brûlée von Gänseleber, dem Cappuccino von Curry und Zitronengras, dem Tonkabohneneis, dem Champagnercreme-Sorbet und vielen mehr. All diese Rezepte sind mit diesem Buch nun erstmals zum Nachkochen freigegeben.