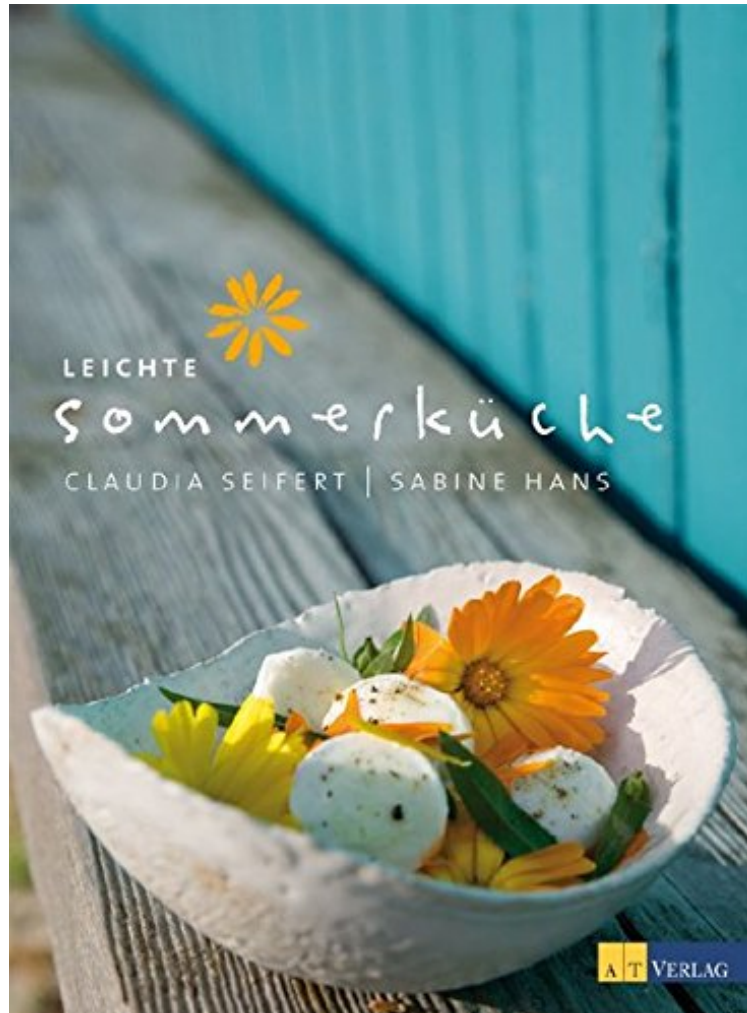


(Free download) Leichte Sommerkche

## Leichte Sommerkche

Von Claudia Seifert, Sabine Hans  
ebooks | Download PDF | \*ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #99184 in BcherVerffentlicht am: 2010-03-30Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 37.Mb

**Von Claudia Seifert, Sabine Hans : Leichte Sommerkche** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Leichte Sommerkche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Grossartig!Von S. B.Ein ungewnlich schnes Kochbuch mit tollen Rezepten! Die Zutaten klingen manchmal ungewohnt, sind aber leicht zu beschaffen.Kaufen!Kochen!Genieen!0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Einfach ungewnliche Gerichte kochenVon Uli GeilerLeicht ist gut, Sommer ist auch gut, die Kombination davon ist auch gut. Die in diesem ganz besonderen Kochbuch prsentierten Gerichte heben sich von der blichen Kche durch die Zutaten aus dem Wald und von der Wiese ab. Selten werden so viele Wildkruter oder -blten, Wildfrchte und -beeren in der Kche verwendet, wie bei den Rezepten der Autorin. Da finden sich Lwenzahn, Minze, Lavendel,

Schafgarbe aber auch Ringelblumen, Gnesseln, Johannisbeeren, Brennnesseln, Rosen- und Wegwartenblüten, Pfifferlinge oder Borretschblüten, Weinberpfirsiche oder Lavendelhonig in der Auflistung verwendeter Kräuter und Beigaben. Aber auch ungewöhnlichere wie Trüffel-, Sesam- oder Erdnussöl und Holunderblütenessig und sowie Holunder-, Sanddorn- oder Pfefferminzsirup oder auch Agavensaft schmeicheln den Gerichten und dann dem Gaumen. Mit vielen sehr sommerlichen, großformatigen Farbfotos der Speisen vor mit Bedacht gewählter Kulisse wird die Lust auf Sommer, mehr aber noch der Appetit auf die so besonderen Gerichte geweckt. In den Abteilungen Suppen und Salate, Vorspeisen, Kräuter und Gemüse, Fisch- und Fleischgerichte, Speisen, Eiskaltes und Backrezepte lassen sich die Rezepte gut auswählen. Die nach Erntemonaten der Zutaten unterteilte Tabelle am Schluss des Buches lässt erkennen, dass es schon eine mit natürlichen und eher seltenen Zutaten ausgestattete Küche sein muss, in der all die feinen Gerichte nachgekocht werden können. Das ist sicher ein Manko für viele, die eben nicht so leicht an die oben erwähnten Pflanzen und Extrakte gelangen können. Wohl denjenigen, die über einen pflegevollen Garten verfügen ... Die Gerichte bieten besondere Geschmacksgenüsse und -erfahrungen wie zum Beispiel Getrüffelter Kartoffelsalat mit Lwenzahn, Kapuzinerkresseröllchen, Seelachsfilet mit Ringelblumen-Gurken-Salat, Gebratenes Schweinefilet mit Pfifferlings-Aprikosen-Ragout und frischer Minze, Karamellisierte Pfirsiche mit Lavendelcreme oder Basilikumessig. "Leichte Sommerküche" bringt neue Geschmacksideen in die Küche und die übersichtlichen Zutatenlisten und in groben Arbeitsschritten beschriebenen Rezepte wirken leicht nachkochbar. Ob allerdings die Kochfreude bei der doch etwas aufwendigeren Zutatenbeschaffung anhält, muss jede und jeder für sich selbst herausfinden. 8/2011, Redaktionsbüro Geiler, Uli Geiler, Freier Journalist, Frth/Bay. 2 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. leichte Sommerküche Von Georg Mayr Die Rezepte dieses Buches sind sehr gut nachkochbar, die Mengenangaben sind korrekt und die Anleitungen sind leicht verständlich. Die Kochzeit im Buch stimmt erstaunlicher Weise mit der realen Kochzeit aufs genaueste überein. Vor allem gefällt mir der Seelachs im Mangold-Brot-Mantel mit Rhabarber Vinaigrette und die Paprikapizza mit Ziegenfrischkäse und Thymian. Alles in allem ein sehr empfehlenswertes Kochbuch.

Kurzbeschreibung Frische, leichte und einfache Gerichte mit den Farben, Düften und Aromen des Sommers. Der Sommer mit seiner pflegevollen Fülle an sonnengereiften Früchten, farbigen Blüten, gesundem Gemüse und aromatischen Kräutern lädt zum Ausprobieren und Experimentieren ein. Wie wir es einmal mit dem pfeffrigen Aroma des Basilikums zu einer süßfruchtigen Nachspeise oder mit seinen Früchten zu herzhaftem Fleisch, bunten Blüten zu frischem Mozzarella, geistigem, grün gefärbtem Ziegenkäse mit roten Melonenbällchen kombiniert. 80 Rezepte zeigen, wie sich auf neue, fantasievolle Art die ganze Fülle des Sommers auf den Teller zaubern lässt: kreativ, abwechslungsreich und einfach nachzukochen. Begleitet werden sie von Fotos bezaubernder Sommerstimmungen Meer, Wald und Wiese, Gartendüfte mit Blumen und Kräutern, die Sommergefühle pur vermitteln. Ein Buch, das Lust macht auf das Kochen und Genießen im Sommer. über den Autor und weitere Mitwirkende Claudia Seifert, geboren 1975, Köchin und Foodstylistin. Ausgebildet im Restaurant Lwin, Leingarten. Seit 2000 selbstständig als Foodstylistin und Rezeptautorin für Redaktionen, Werbung und Verlage. Sabine Hans, geboren 1964, Fotoassistentin namhafter Fotografen in Hamburg. Seit 1988 selbstständig als Fotografin für Redaktionen, Verlage und Werbung in den Bereichen Wohnen, Kosmetik und Food. Verschiedene Kochbücher.