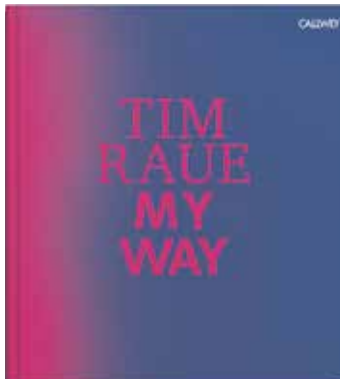


Lesefutter

Brot, Beef & Bowls: Diese Bücher gehören in jedes (Küchen-)Regal!
Zum Nachkochen, Backen oder als genussvolle Inspirationsquelle für zwischendurch

TEXTE: BENJAMIN CORDES



Asiatische Highend-Küche

Tim Raues neues Buch ist Biografie und Kochbuch in einem. Vom Berliner Problem-Kiez und aus der Jugendgang in die Sterneküche. Tim Raue hat eine atemberaubende Karriere hingelegt. Mit Härte und unbändigem Ehrgeiz hat er es zu einem der besten Köche des Landes gebracht. Seine asiatische Küche ist so ausgefallen wie aufwendig und geschmacklich aufwühlend. In seinem Buch gibt Raue einen spannenden Einblick in seine Rezepte. Wem das Nachkochen zu aufwendig ist, der hat trotzdem viel Spaß an dem herausragend geschriebenen Biografieanteil.

Tim Raue – May Way, Callwey Verlag 2017, 288 Seiten, 49,95 Euro

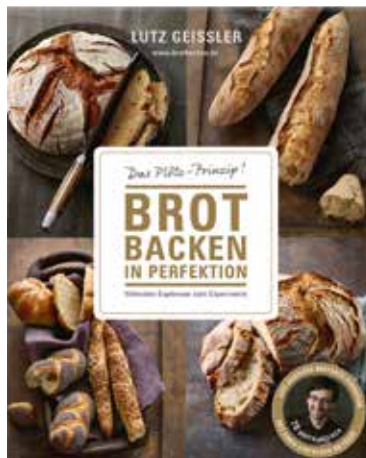
Brot in Perfektion

Schritt für Schritt zum besten Brot. Lutz Geißler ist eigentlich Geologe. Aber während er seine

Diplomarbeit schrieb, suchte er einen Ausgleich – und fand ihn im Brot backen. Viele Tausend Brote und gute Backbücher später ist er der Back-Blogger Deutschlands. Mit diesem

Buch hat er ein Werk vorgelegt, das jeden zu einem guten Hobbybäcker macht. Sofern man man etwas Zeit investiert. Denn genau das ist Geißlers Tipp: Teig muss reifen!

Lutz Geißler – Brot backen in Perfektion, Becker Joest Volk Verlag 2016, 192 Seiten, 29,95 Euro



Frische Klassiker

Simpel, aber nicht trivial. Nils Egtermeyer kochte lange Zeit im Eimsbütteler Jellyfish, bevor er das Restaurant verließ, um sich ganz den „Kochprofis“ auf RTL2 zu widmen. Nebenbei hat er ein schönes Kochbuch geschrieben, das zwar nicht besonders viele neue Rezepte zeigt, dafür sehr viele bekannte Klassiker, denen er jeweils einen kleinen, leckeren Twist verliehen hat.

Nils Egtermeyer – Einfach frisch kochen, Südwest 2017, 176 Seiten, 19,99 Euro



Kuchen, mon amour!

Backen macht fröhlich. Das kann als sicher gelten, wenn man sich dieses hübsche Buch ansieht, das die schönsten (und süßesten) Seiten der französischen Backkultur zeigt. Der Clou: Alle Rezepte sind so geschrieben, dass man für sie nur wenige Zutaten und wenig Aufwand benötigt. Beispiel gefällig? „Paris Brest“ ist ein kleiner, ringförmiger Kuchen aus Brandteig, mit zweierlei Füllungen: eine Pralinen-Ganache und eine lockerere Crème mousseline. Beide mit allem, was Glück bedeutet – also viel Butter, Sahne und karamellisierte Nüsse.

Aurélie Bastian – Französisch backen, Südwest 2017, 176 Seiten, 19,99 Euro





HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSERER TEA-LOUNGE!

Genießen Sie perfekt zubereiteten Tee in unserer Tea-Lounge, direkt über dem Teefachgeschäft Bergstraße 14 (Ecke Mönckebergstraße).

Nicht nur die große Teevielfalt aus aller Welt, sondern auch entspanntes Frühstück oder köstlicher Kuchen erwarten Sie in gemütlicher Atmosphäre. Entschleunigen Sie in der Ruheoase mitten in der Hamburger City.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

GUTSCHEIN*

Zu Ihrem Kuchen erhalten Sie für diesen Gutschein kostenfrei einen genussfertig zubereiteten Tee (eine Portion à 0,3l).

*einlösbar nur bei TeeGschwendner, Bergstraße 14, Hamburg.

Tee Gschwendner



Leckere Schüsseln

Kein Sprung, sondern lecker Zutaten in der Schüssel. Super Bowls – diese köstlich, kreativ und mit Liebe angerichteten Schüsseln – sind ein riesiger Trend. Ihr Erfolgsrezept sind Lebensmittel mit unterschiedlichen Farben und Konsistenzen, die nicht nur schön aussehen, sondern auch noch derbe gesund sind. Eva Fischer hat eins der besten Bücher zu diesem Thema geschrieben. Mit einer schönen Einführung, sehr schmackhaften Rezepten und fantastischen Rezeptfotos.

Eva Fischer – Super Bowls, Brandstätter Verlag 2017, 168 Seiten, 21,90 Euro



Benjamin Cordes

... ist absoluter Kochbuchprofi. Für den Blog kaisergranat.com testet er (gemeinsam mit Kollege Stefan Spiegel) Kochbücher auf Herz, Nieren und Gelingsicherheit. Als Journalist beweist er sein kulinarisches Wissen außerdem für den NDR sowie im Magazin *Der Feinschmecker*. Für SZENE HAMBURG ESSEN+TRINKEN war er auch als Tester im Einsatz – unter anderem für das Heimatjuwel (Seite 94) und das Jacobs (Seite 200).

Kochbuch mit Geschichte

Küchenhistorie und Kochtradition. 15.000 Seiten hat Peter Breuer durchgearbeitet. Sie stammen aus 75 historischen, privaten Kochbüchern, die er bei Auktionen, Antiquariaten und Nachlässen gefunden hat. Aus ihnen hat er die Kochtagebücher gemacht. Ein Buch, das dem Leser Einblicke in lange vergangene Zeiten ermöglicht und dokumentiert, wie in den vergangenen dreihundert Jahren in Deutschland, Österreich und der Schweiz gekocht wurde. Ein außergewöhnliches Buchprojekt, das mehr zum Ansehen und Staunen denn zum Nachkochen geeignet ist.

Peter Breuer – Kochtagebücher, Greenpeace Media 2017, 216 Seiten, 48,50 Euro



Von Kopf bis Fuß

Gegen die Filetgesellschaft. Wenn man ein Tier tötet, dann sollte man nichts von ihm verschwenden. Das ist das Grundprinzip des „Nose to tail“-Konzepts. Ludwig Maurer setzt das Thema mit diesem Buch konsequent um. Denn: „Ein Rind besteht nun einmal nicht aus zwanzig Filets, sondern aus vielen verschiedenen Teilen. Jedes Teil als Edelteil zu behandeln – das ist das Ziel meiner Arbeit“, sagt er. Das gelingt ihm mit Rezepten, die teils avantgardistisch, teils klassisch, teils experimentell sind – und die dieses Buch viel spannender als ein profanes Grillbuch machen.

Ludwig Maurer – Rind Complete, Matthes 2016, 208 Seiten, 49,99 Euro

Hamburg mit



Passt
perfekt zu Fisch –
und zu allem
anderen.

Seine ausgewogene Mineralisierung und sein erfrischend natürlicher Geschmack machen Gerolsteiner zur idealen Ergänzung zu jedem Essen – und zu Deutschlands beliebtester Mineralwasser-Marke.



MEHR INFORMATIONEN
FINDEN SIE HIER:



www.weinplaces.de