



Endlich ohne Rezept kochen und souverän würzen

Endlich ohne Rezept kochen und souverän würzen -> Liebstöckel passt zu Schokolade? Sellerie zu Kaffee und Tonkabohne? Ja, das funktioniert und schmeckt sogar. Für alle, die beim Würzen gern etwas Neues ausprobieren oder die ganze Bandbreite ihrer Gewürze und Kräuter ausreizen wollen, legt die Stiftung Warentest mit Aroma. Die Kunst des Würzens ein 512 Seiten dickes Standardwerk vor. Das Buch präsentiert praktisch alle bei uns verfügbaren Kräuter, Gewürze, Gewürzmischungen, Saucen, Pasten, Alkohole, Essige, Fette und Öle aus der ganzen Welt. Einzigartig ist das Farbleitsystem für Aromenkombinationen, mit dem jeder lernen kann, wieso jahrhundertealte Kombinationen von Kräutern, Zutaten und Gewürzen so gut funktionieren und wie sich modern, überraschend und ungewöhnlich würzen lässt. Was selbst nur die Spitze der Avantgardeküche weiß, wird hier erstmals so verständlich und übersichtlich für die Küchenpraxis aufbereitet, dass jeder Hobbykoch es nutzen kann. Außerdem kann man nachschlagen, in welchen typischen Gerichten man bestimmte Gewürze benutzt. Es gibt Tipps zu Einkauf, Lagerung und Anbau. Man kann das Buch als komplett bezeichnen: Im Stichwortverzeichnis finden sich allein 33 Möglichkeiten, eine Tomate geschmacklich zu veredeln. Zu jedem Gewürz oder Kraut gibt es ein Rezept, mit dem man den typischen Geschmack und die charakteristischen Aromen kennenlernen kann. Da gibt es Lavendellauch, Hähnchenbrüste mit Mohnpanade oder auch Roquefortdatteln. Darüber hinaus noch ein paar größere Rezepte, die den Leser in die raffinierte Aromenwelt der Avantgardeküche entführen: Lachsconfit mit Anis oder gekräutertes Schokoladensüppchen - trotzdem einfach zum Nachkochen für Jedermann. Die Autoren erklären zudem, wie man eigene, vollkommen neue Gewürzmischungen erfindet. Die beiden Autoren ergänzen sich dabei wie beste Zutaten mit den richtigen Gewürzen: Thomas Vilgis ist Professor für Molekularphysik am Max-Planck-Institut in Mainz und seit Jahren erfolgreicher Bestsellerautor und Berater zahlreicher Spitzenköche. Thomas Vierich beschäftigt sich als Foodjournalist schon lange mit den Veränderungen und Verfeinerungen unserer Küche und den immer neuen Gewürzen, die unsere globalisierte Küche bereichern. Sven Elverfeld, derzeit laut Weltrangliste des britischen Restaurant magazine bester deutscher Koch und in seinem Restaurant Aqua mit 3 Michelin-Sternen ausgezeichnet, ist voll des Lobes: "Das Buch "Aroma" ist ein außergewöhnliches Nachschlagewerk für kreative Köpfe. Wer die Hintergründe und Zusammenhänge des Geschmacks und vieler Würz- und Lebensmittelkombinationen verstehen möchte, bekommt hier einen detaillierten Überblick. Wie genau hier auf die sensorischen Eigenschaften vieler Produkte eingegangen wird, ist wirklich außergewöhnlich." "Aroma. Die Kunst des Würzens" hat 512 Seiten und ist ab dem 7. November 2012 für 34,90 € im Handel erhältlich, ab dem 1. Januar 2013 für 39,90 €. Es kann online bestellt werden unter www.test.de/aroma. Stiftung Warentest Lützowplatz 11-13 10785 Berlin Deutschland Telefon: (030) 2631-2345 Telefax: (030) 2631-2429 Mail: pressestelle@stiftung-warentest.de URL: <http://www.test.de>

Pressekontakt

Stiftung Warentest

10785 Berlin

test.de
pressestelle@stiftung-warentest.de

Firmenkontakt

Stiftung Warentest

10785 Berlin

test.de
pressestelle@stiftung-warentest.de

Weitere Informationen finden sich auf unserer Homepage