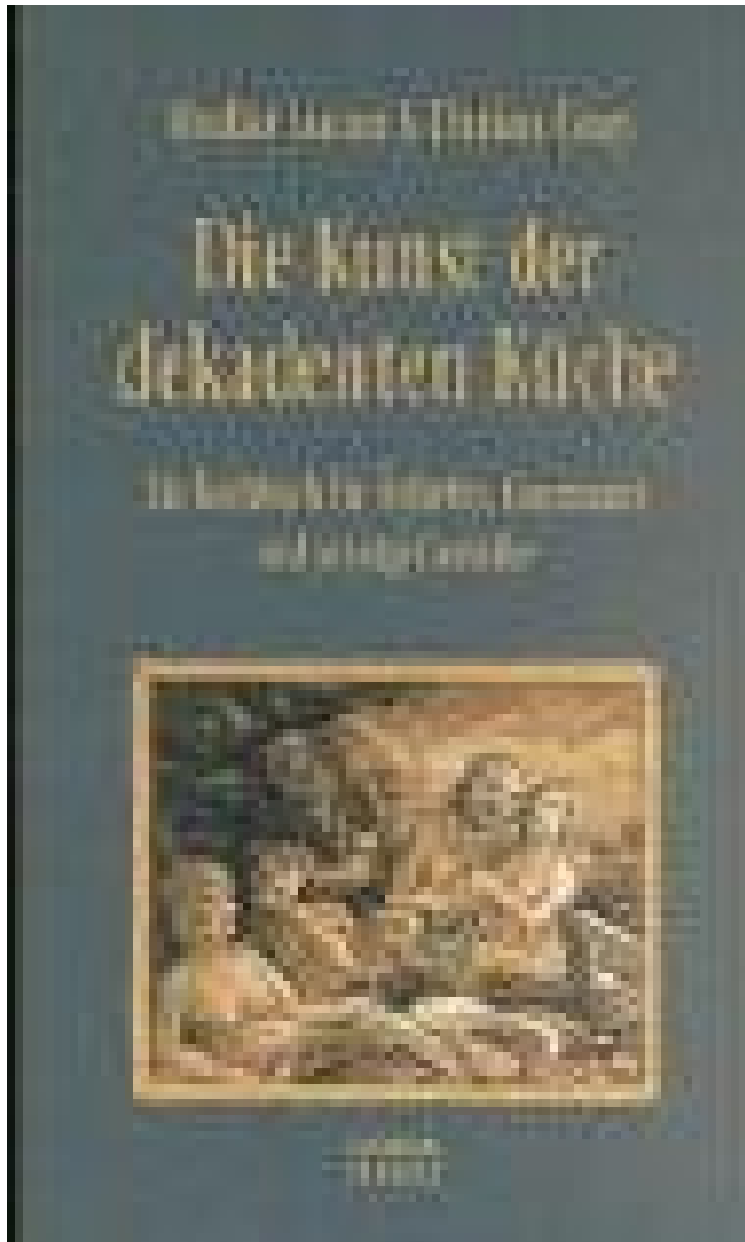


(Ebook pdf) Die Kunst der dekadenten Küche: Das Kochbuch für Stheten, Gourmands und schrge Geniesser

Die Kunst der dekadenten Küche: Das Kochbuch für Stheten, Gourmands und schrge Geniesser

Von Medlar Lucan, Durian Gray
audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #714823 in BcherVerffentlicht am: 2005-03-01Einband:
Taschenbuch208 Seiten | File size: 37.Mb

Von Medlar Lucan, Durian Gray : Die Kunst der dekadenten Küche: Das Kochbuch für Stheten, Gourmands und schrge Geniesser before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die

Kunst der dekadenten Küche: Das Kochbuch für Stheten, Gourmands und schräge Geniesser:

Kundenrezensionen
Hilfreichste Kundenrezensionen
6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.
eventuell ein job-helfer ... Von Frizz
Textaus nordspanien stammt das rezept KATZE IN TOMATENSAUCE,
MANILA HOTDOG demgegenber erklrt, wie ein hund zubereitet wird: "kopf, pfoten und schwanz abhacken." das hunde-rezept aus KAMERUN gibt noch detailliertere anweisungen zur vorbereitung: "vor seinem ende sollte der hund einen tag lang an einem pfosten festgebunden und mit einem kleinen stock geschlagen werden, um das fett im gewebe loszuwerden." das rezept PANDAPFOTEN IM SCHMORTOPF stammt nicht aus china, sondern "von monsieur urban dubois, der im vorletzten jahrhundert kchenchef bei den preuischen knigen war." das soll heien: das buch will nicht vorurteile gegen fremde lnder schren, es blickt auch in die (eigene) geschichte zurck. dabei erkennt man, dass sich auch das essen zivilisiert hat, nicht nur die kleidung. ob die kriegfhrung humaner geworden ist, wird nicht diskutiert, aber politische scherze, die sich fr die speisekarten-betitelungen von berliner szene-lokalen durchaus verwenden lassen knnten, finden sich mannigfaltig auch: "FEDDE del CANCELLIERE = DES KANZLERS HINTERBACKEN" zum beispiel ist ein puddingrezept bertitelt, fr das kein armes tier sein leben lassen muss; stattdessen bentigt man milch, strkemehl, zucker, 1/4 vanilleschote, grie, pudierzucker und zum abschließenden berstreuen ZIMT. ob haare gefrbt werden mssen, war nicht vermerkt. aufmerksamkeit kann man mit diesem bchlein bestimmt erregen, wenn man es verschenkt. vielleicht werden einige zum vegetarier, andere zum kreativen speisekarten-texter und knnen somit aus dem heer der 5 millionen arbeitslosen vorzeitig ausscheren. also ein empfehlenswertes, womglich job-beschaffendes buch ...
5 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. die berschrift spricht fr sich
Von Ein Kunde
Die Kapitelberschriften sagen alles: Dinner mit Caligula, Das Frhstck des Groinquisitors, Fulnis und Niedergang, Blut - eine ganz besondere Zutat. Dies ist kein normales Kochbuch, sondern hier wird auf un-bekmmert bse Weise ber die Dekadenz in der Kultur des Essens berichtet. Wir knnen einen Blick werfen in die Schsseln, die auf einer Orgie des rmischen Kaisers Heliogabal gereicht wurden, wir drfen von der kulinarischen Vorliebe des Marquis de Sade kosten, wir werden entfhrt in das Paris unter Besatzung, als die Ratte auf dem Teller eine Kstlichkeit war, wir erfahren, wie Katze in Tomatensoe schmeckt und wie man gesottenen Strau, Spanferkel mit Gartenschdlingen, Flamingoeintopf, geschmorte Wacholderdrosseln, Kalbshirnpudding, Panda-Br-Kasserole u.a. zubereitet. Dabei handelt es sich um durchaus brauchbare Rezepte, mit denen sich arbeiten lt, wenngleich Aufwand und Ertrag manchmal in eine gewisse Schiefelage geraten. Aber es geht nicht nur um Rezepte, sondern auch um das dekadente Arrangement. Hier hat die Dekadenz als Lebensweise originelle Frsprecher gefunden, und nach der Lektre wei man, was man schon alles verpat hat.
Kein Buch fr protestantische Graubrotenthusiasten.
0 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. o ja
Von Jeeves
Vincent Klink empfiehlt das Buch auf seiner eigenen Website (auch sehr lesenswert) also kann man es blind kaufen.

ber den Autor und weitere Mitwirkende
ber Medlar Lucan und Durian Gray ist wenig bekannt. Nach der Schlieung ihres Restaurants "The Decadent" in Edinburgh haben sie sich in ein stilles, geheimnisumwittertes Exil im Fernen Osten zurckgezogen. Auf ihre zugleich extravagante und verschwiegene Art charakterisieren sich die beiden der Presse gegenber als "Sammler, Stheten, Gourmets, Bhnenmaler, Liebhaber, Exhibitionisten und prchtig gekleidete Anbeter im Tempel der Extreme".
Leseprobe. Abdruck erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten.
Leseprobe: Ein Abendmahl mit Apicius
Heute selbst ein rmisches Bankett abzuhalten, ist gewi ein unterhaltsamer Spa, aber die Speisen werden wohl nie ganz dem Vorbild entsprechen. Apicius' Kochbuch De Re Coquinaria ist zwar erhalten geblieben, aber die antiken Methoden des Kochens und Zubereitens sind unwiederbringlich verloren. Bei Apicius erfhrt man so gut wie nichts ber die Mengen und die Kochzeit, und einige Zutaten lassen sich nicht mehr genau bestimmen. Dennoch sollte man sich davon nicht abhalten lassen, einen Versuch zu wagen. Hier nun eine einfache Men-Folge fr einen Abend, fr den man reichlich Sklaven mieten sollte. Auerdem sollte fr gute Unterhaltung gesorgt sein (ein guter Dichter, Musiker, Tnzerinnen aus Cadiz). Die Gste sollten mit Ruhekissen, Fingerschalen, Brechkbeln und groen Leinenservietten versorgt werden.
HORS D'OEUVRES: Den klassischen Auftakt bildeten Eier, die Martial unter Thunfisch und Gartenraute versteckte und dann mit Kse und Oliven auftischte. Apicius em-pfiehlt, sie gekocht mit einer Garnierung aus Pfeffer, Liebstckel, Nssen, Honig, Essig und Fischsauce zu servieren. Eine dekadentere Variante sind Seeigel. Sie sollten in Fisch-sauce, Olivenl, sem Wein und Pfeffer gekocht sein - und schmecken am besten, sagt Apicius, "wenn man aus dem Bad kommt".
GLIRES (Gebratene Haselmaus): Die Haselmaus, heit es im Larousse, "ist ein kleines Nagetier, das auf Blumen nistet und sich von Nssen, Beeren und Krnern ernhrt. In der Antike galt sie als eine Delikatesse. Vier Haselmuse aufschlitzen und ausnehmen. Dann mit einer Mischung aus gehacktem Schweine- und Haselmausfleisch, Pfeffer, Nssen, Brhe und wildem afrikanischem Fenchel fllen. Zusammennhen und auf einem Tiegel oder in einem kleinen Tonofen braten. So wie sie sind, servieren.
SIC FARCIES EAM SEPIAM COCTAM (Mit Hirn gefllter Tintenfisch): Vom Kalbshirn die Hute entfernen, braten, zu Brei zerdrcken und Pfeffer hinzugeben. Mit rohen Eiern, Pfefferkrnern und Hackfleisch

vermischen. Dann die Mischung in den Tintenfisch füllen und die Öffnung zunähen. In heißem Wasser kochen.