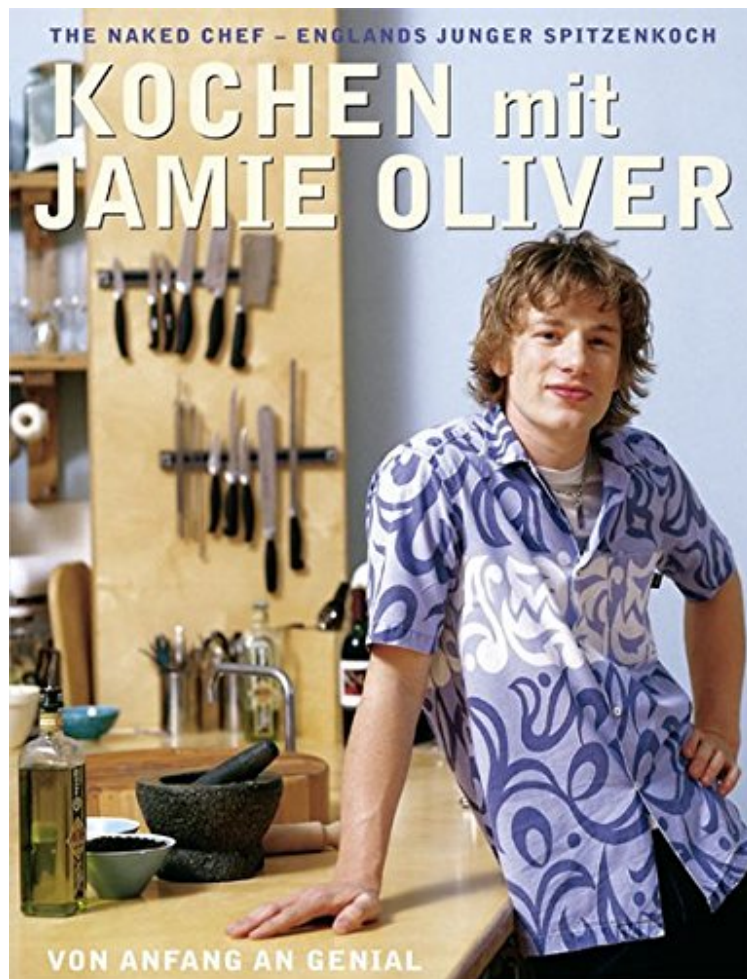


[Free and download] Kochen mit Jamie Oliver Von Anfang an genial: The Naked Chef Englands junger Spitzenkoch

Kochen mit Jamie Oliver Von Anfang an genial: The Naked Chef Englands junger Spitzenkoch

Von Jamie Oliver

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #147582 in BcherMarke: Dorling KindersleyVerffentlicht am: 2010-01-01Anzahl der Produkte: 1Abmessungen: 9.84 x .83b x 7.56l, Einband: Taschenbuch256 Seiten | File size: 64.Mb

Von Jamie Oliver : Kochen mit Jamie Oliver Von Anfang an genial: The Naked Chef Englands junger Spitzenkoch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kochen mit Jamie Oliver Von Anfang an genial: The Naked Chef Englands junger Spitzenkoch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen115 von 117 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wie alles begann - genial!Von GanymedWer die Fernsehserie kennt (die mit der hektischen Kameraführung und der nervigen Synchronisation) weiss, dass Jamie genial kochen kann. Vor allem, dass seine Rezepte einfach und ohne viel Schnickschnack sind regt zum nachkochen an."Kochen mit Jamie Oliver - von Anfang an genial" ist chronologisch

eigentlich sein erstes Buch, allerdings kam "Genial Kochen mit Jamie Oliver - The Naked Chef" in Deutschland zuerst raus. Während "The Naked Chef" aufwendiger aufgemacht ist und mehr Fotos hat ist dieses Buch hier bestens geeignet um die Rezepte aus der Sendung nachzukochen, denn fast alle Fernsehrezepte sind hier ausführlich beschrieben. Ausserdem ist die Anzahl der Rezepte deutlich größer, sodass man ziemlich viel Buch für sein Geld erhält. Als kleiner Appetitanreger z.B.: Gebackener Lachs mit Oliven, grünen Bohnen, Anchovis und Tomaten (ganz einfach!), oder Schweinekoteletts mit Thymian, Zitrone und Pesto. Als kleines Minus ist vielleicht zu werten, dass Jamie die witzige und unterhaltsame Art des zweiten Buchs hier noch nicht ganz so perfekt drauf hat und auch die Rezepte im zweiten noch einen Kick interessanter sind. Deshalb 4 Sterne, die aber ganz stark in Richtung 5 tendieren... 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kochen ohne viel Schnickschnack Von sommerlese Dieses Kochbuch ist der 1. Band des jungen Jamie Oliver, der in England unter dem tollen Titel "The Naked Chef" bekannt wurde. Das Buch hat ein köchengeeignetes Format und ist mit 250 Seiten auch recht umfangreich angelegt. Es handelt sich hier durchaus um eine Art Kochschule, denn Jamie gibt Anleitungen für ein Grundwissen in der Küche. Sein Anliegen ist die gesunde Ernährung der Menschen und dazu stellt er Gerichte vor, die mit möglichst geringem Aufwand nachgekocht werden können. Zitat Jamies zum Buch: "Es ist eine Sammlung von idiotensicheren, schnellen, absolut super schmeckenden Gerichten ohne berflüssigen Schnickschnack. Schliesslich soll Kochen vor allem Spaß machen!" Meiner Meinung nach schafft er das schon allein indem man im Buch blättert, ihm beim Kochen zusieht und die entstandenen Gerichte mit den Augen verspeist. Die Fotos sind nämlich sensationell gut und verführen zum Kochen. Ein kurzer Überblick über die verschiedenen Kapitel: - Grundausrüstung Vorratsschrank - Suppen - Salate Dressings - Pasta - Fisch Meeresfrüchte - Fleisch, Geflügel Wild - Gemüse - Hülsenfrüchte - Risotto Couscous - Brot Pizza - Desserts - Fonds, Saucen, Mayonaisen Co. Ein ausführliches Register beschließt dieses geniale Kochbuch. Ein zum Nachkochen verführendes Werk, bei dem auch schon das Durchblättern viele leckere Eindrücke hinterlässt. 0 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gutes Buch_ schlechte Verpackung Von J. Gegen das Buch kann man nichts sagen - wer Jamie Oliver und seine Küche kennt, wird auch dieses Buch mögen. Probleme habe ich mit dem Aussehen der Ware. Das gesamte Cover ist zerkratzt und teilweise dreckig, das bezieht sich leider auch auf die Ränder der Seiten. Sehr enttäuscht! Gut das ich es nicht verschenken wollte_ da hätte ich mich nur blamieren können.

Produktbeschreibung Englands junger Spitzenkoch war von Anfang an genial: Mit seinem Erstlingswerk strömte Jamie Oliver auf Anhieb die britischen Bestsellerlisten und begründete seinen internationalen Erfolg. Hier präsentiert er raffinierte Rezepte für Suppen, Salate, Pasta, Fisch, Fleisch, Gemüse, Risotto, Couscous, Brot und Desserts. Das Ganze wird köstlich aufgetischt mit frechen Sprüchen des 'Naked Chef'. Inspirierende Food-Fotos animieren zum Nachkochen. Jetzt als Jubiläumsausgabe zum einmalig günstigen Sonderpreis! Untertitel: The Naked Chef - Englands junger Spitzenkoch Illustrationen: über 110 s/w- und farbige Abbildungen Format: 24,6 x 18,9 cm Produktform: Buch (nicht weiter definiert) Buchpreis: DE (16,95), AT (17,50), CH (21,90)

Kurzbeschreibung Englands junger Spitzenkoch war von Anfang an genial: Mit seinem Erstlingswerk strömte Jamie Oliver auf Anhieb die britischen Bestsellerlisten und begründete seinen internationalen Erfolg. Hier präsentiert er raffinierte Rezepte für Suppen, Salate, Pasta, Fisch, Fleisch, Gemüse, Risotto, Couscous, Brot und Desserts. Das Ganze wird köstlich aufgetischt mit frechen Sprüchen des "Naked Chef". Inspirierende Food-Fotos animieren zum Nachkochen. Jetzt als Jubiläumsausgabe zum einmalig günstigen Sonderpreis! Leseprobe. Abdruck erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten. über mich Ich bin in einem hübschen kleinen Dorf namens Clavering in der Nähe von Saffron Walden im Norden von Essex aufgewachsen. Da meine Eltern dort ein Pub besaßen, war es für mich etwas ganz Alltägliches, Bier zu zapfen, Weinflaschen zu entkorken und Speisen zuzubereiten. Mein Interesse am Kochen wurde geweckt, nachdem ich eines Tages zu meinem Dad gesagt hatte: "Alle meine Freunde kriegen Taschengeld - kann ich auch welches bekommen?" Er lachte und antwortete: "Nein. Aber wenn du willst, kannst du früh aufstehen und dir etwas Taschengeld verdienen." Dad war ein geradezu fanatischer Frhaufsteher. Ich kann mich genau erinnern, was passierte, wenn ich an einem Samstagmorgen im Sommer länger schlief - er wässerte die Blumenkästen auf dem Fensterbrett und steckte dann den Gartenschlauch durch mein Zimmerfenster herein, um mich mit einer ordentlichen Dusche zu wecken! Dad hielt dann eine ganze Auswahl von spannenden Jobs für mich bereit - alle hatten normalerweise mit einem Besen oder Mopp zu tun (ich weiß nicht, wen er in den Schornstein abkommandierte, ich war es glücklicherweise nicht). Später wurde ich "befördert" und durfte mich beim Abwasch bewähren, was mich noch mehr ins Schwitzen brachte. Als erfahrener Achtjähriger, der ich damals war, hielt ich diese Arbeit für absolut unwürdig und war der Meinung, dass sich die wahre Action in der Küche bei den echten Männern abspielte - da wollte ich auch hin. Dort begann meine "Lehrzeit". Und nicht nur auf kulinarischem Gebiet: Ich lernte auch eine sehr gewählte Sprache! Ich muss eine wahre Plage für die fünf Köche, die mein Vater beschäftigte, gewesen sein, aber sie hatten eine Engelsgeduld und machten mir immer Mut. Bis zum Ende meiner Schulzeit arbeitete ich jeden Samstag und Sonntag im Pub. Mit fünfzehn konnte ich ein zweijähriges Praktikum im Stall in Great Dunmow vorweisen; Brian Jones und sein Küchenchef hatten in der zweiten Woche schon so viel Vertrauen zu mir, dass sie mir einen eigenen Bereich übertragen. Ich war in meinem Element und beschloss, Kochen zu meinem Beruf zu machen. Ich

hatte das Glück, einen Studienplatz im Westminster Catering College am Londoner Vincent Square zu ergattern, das ich dann drei Jahre lang besuchte. Das riesige College und die multikulturelle Mischung der Studenten haben mich ungeheuer beeindruckt. Es war Wahnsinn! Mir hat nicht nur die praktische Arbeit gefallen, sondern einfach alles, jeder einzelne Abschnitt der Ausbildung. Im College war immer etwas los! Mein persönlicher Geschmack war zu diesem Zeitpunkt allerdings noch nicht so ganz ausgebildet. Als junger Koch glaubte ich, naiv wie ich war, dass nur ein aufwendiges Gericht auch ein gutes ist. Erst während meiner Tätigkeit im Château Tilques in Frankreich habe ich gelernt, dass Qualität, Sorgfalt, die Liebe zum Kochen und eine individuelle Nuance zusammenspielen müssen. In Frankreich wurde meine Leidenschaft für das Kochen endgültig geweckt; umgeben von Leuten, die um einiges mehr konnten als ich und deren Begeisterung berausend ansteckend und sehr inspirierend war, lernte ich, so viel ich nur konnte. Der einzige Ort, an dem man noch mehr lernen konnte, war ausgerechnet London. Jeder in der Gastro-Szene war ganz wild darauf, dort zu arbeiten - und ich musste unbedingt auch dazugehören. Ich interessierte mich vor allem für die italienische Küche und hatte auch prompt das Glück, in Antonio Carluccios Restaurant in der Neal Street einen Job zu bekommen. Die Pasta und die Brotsorten, die dort auf der Speisekarte stehen, gehören zweifellos zu den besten von ganz London. Antonio Carluccio und sein Partner Gennaro sind außerdem für ihre wunderbaren Pilzgerichte bekannt. Ich habe mich anfangs noch gewundert, als während der englischen Steinpilzsaison plötzlich ein paar Italiener auftauchten, um fünf Tage lang Pilze zu sammeln. Sie wussten aber genau, was sie suchten (das ist sehr wichtig beim Pilzesammeln!) und kannten "geheime" Stellen auf dem Land, so dass sie jeden Tag mit Riesenkorben voller Steinpilze zurückkehrten. Am Montag hatten die Männer noch ziemlich müde und abgerissen ausgesehen, am Freitag trugen sie aber bereits nagelneue Turnschuhe. Pilzesammeln scheint ein gut bezahlter Job zu sein! Nach einem Jahr im Neal-Street-Restaurant und der Erkenntnis, dass ich die italienische Küche wirklich liebte, wollte ich meine Kenntnisse nochmals in einer anderen Richtung erweitern. Ich rief mindestens zehnmal im River Caf an und versuchte, mit Ruth Rogers oder Rose Gray ein Vorstellungsgespräch zu vereinbaren. Schließlich gelang es mir, mit Rose zu sprechen - sie war sehr kühl und abweisend, was mich wahnsinnig einschüchterte! Aber schon bald fand ich heraus, dass sie nur am Telefon so klang und dass sie in Wirklichkeit die netteste, wärmste und inspirierendste Küchenchefin ist, die ich jemals kennen gelernt habe. Auf die Arbeit im River Caf konnte man sich nicht vorbereiten. Es war völlig gleichgültig, was man vorher gelernt hatte - der Stil von Rose Gray und Ruth Rogers ist einzigartig und unkonventionell. Für einen Koch ist es die aufregendste Erfahrung überhaupt, nur die feinsten, frischesten BioProdukte zu verwenden und an einem neuen Menü mitzuwirken. Einige meiner Rezepte wurden zweifellos von dem inspiriert, was ich im River Caf gelernt habe, denn dort hat man mich immer dazu angehalten, meine Fantasie spielen zu lassen - und genau dazu möchte ich auch Sie ermutigen... Also dann, legen Sie los!