

## Kulinarische Kontraste: Das Spiel der Gegensätze

Von Hans Horberth

ebooks | Download PDF | \*ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #353980 in BcherMarke: MatthaesVerffentlicht am: 2011-09-19Abmessungen: 11.69 x 1.18b x 9.84l, Einband: Gebundene Ausgabe312 Seiten | File size: 57.Mb

**Von Hans Horberth : Kulinarische Kontraste: Das Spiel der Gegensätze** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kulinarische Kontraste: Das Spiel der Gegensätze:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen6 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. nur fr profisVon M. Wahldieses kochbuch ist der wahnsinn. geile gerichte mit tollen ideen und kontrasten, bei denen man denkt: "schmeckt das?" und ja es schmeckt, das nur mal so nebenbei. es sind fantastische kreationen dabei, wo ich mir denke das probier ich sofort aus. ACHTUNG an alle Hobbykche und Hausfrauen: Dieses Buch ist meiner Meinung nach nur was fr Vollprofis. Ich will hier keinem was unterstellen, aber die meisten werden damit nicht klarkommen, weil sie Rezepturen nicht verstehen oder das Equipment nicht haben oder an Zutaten nicht oder nur mit sehr hohem aufwand rankommen. Fr alle Leute aus der Gastro: Kaufen, Kaufen, Kaufen.2 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Fr frischen WindVon Daniel H.Ich arbeite in einem 4Sterne S Hotel als ich das Buch meinem Chef und Sous Chef zeigte, war die Aussage beider "Ja ich nehm auch eins", in meinen Augen wirklich eines der besten Bcher das zur Zeit zuhaben ist.

Produktbeschreibung Das Spiel der Gegensätze Gebundenes Buch Hei kalt, salzig s, Meer Land, Okzident Orient, s sauer, Klassik Innovation, schwarz wei - diese Gegensatzpaare bilden die Struktur des Buches "Kulinarische Kontraste" von Hans Horberth. Seine Rezepte sind wunderbar leicht, modern und innovativ: "Aal im Rote-Bete-Sud und Sauerrahmeis", "Schokolade, Fenchel, salziger Krokant und Zitronencreme", "Auster, Gnsleber und Flnz", "Rotkohlgranit und Curryananas" - ber 70 Kreationen, die berraschen, berzeugen und begeistern. Die Einleitung von Stefan Quante, kulinarischer TV-Redakteur und WDR-Reporter, bietet eine perfekte Hinfhrung zum Thema und erlutert die Kochkunst von Hans Horberth. Das auergewhnliche Layout, die groen exzellenten Fotos von Food-Fotograf Klaus Arras und das moderne Design zeigen das Spiel der Gegensätze bildlich.

Kurzbeschreibung Hei kalt, salzig s, Meer Land, Okzident Orient, s sauer, Klassik Innovation, schwarz wei diese Gegensatzpaare bilden die Struktur des Buches Kulinarische Kontraste von Hans Horberth. Seine Rezepte sind wunderbar leicht, modern und innovativ: Aal im Rote-Bete-Sud und Sauerrahmeis, Schokolade, Fenchel, salziger Krokant und Zitronencreme, Auster, Gnsleber und Flnz, Rotkohlgranit und Curryananas ber 70 Kreationen, die berraschen, berzeugen und begeistern. Die Einleitung von Stefan Quante, kulinarischer TV-Redakteur und WDR-Reporter, bietet eine perfekte Hinfhrung zum Thema und erlutert die Kochkunst von Hans Horberth. Das auergewhnliche Layout, die groen exzellenten Fotos von Food-Fotograf Klaus Arras und das moderne Design zeigen das Spiel der Gegensätze bildlich. ber den Autor und weitere Mitwirkende Talent, Kreativitt, Geschmack, Flei und Konsequenz sind fr Hans Horberth die wichtigsten Eigenschaften eines Koches. Und sein Michelin-Stern macht offensichtlich, dass der Kchenchef und gastronomische Leiter des Restaurants La Vision im Hotel im Wasserturm in Kln alle diese Qualitten besitzt. 1999 erhielt er als 29-Jhriger den ersten Michelin-Stern im Hotel Jagdhof Glashttein Bad Laasphe, hielt ihn nach seinem Wechsel in die Frankfurter Villa Merton und besitzt ihn bis heute im Restaurant La Vision in Kln, wo er seit 2008 ttig ist.