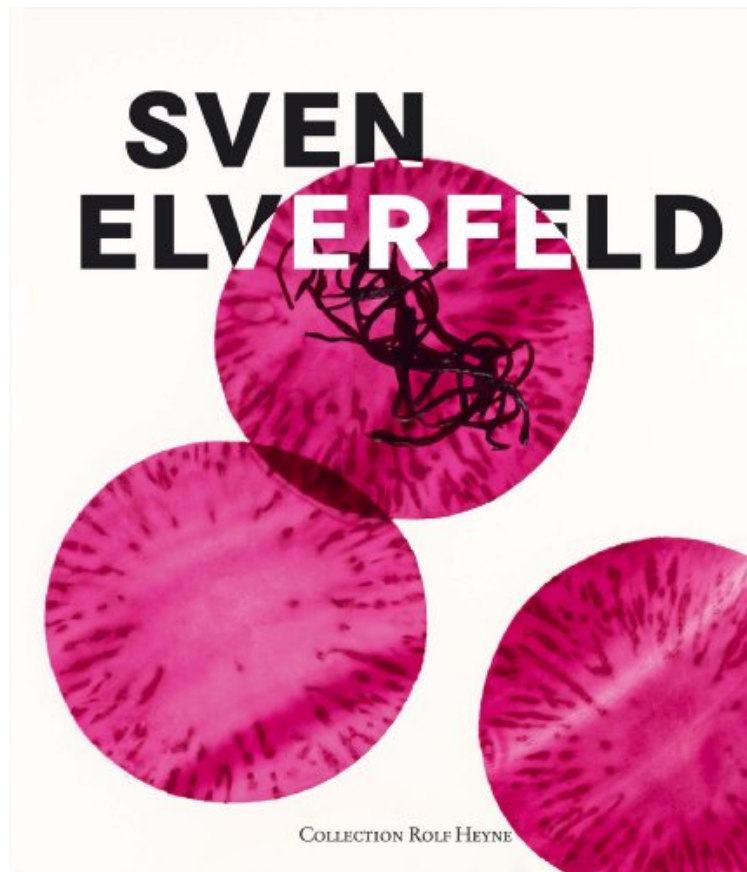


[Free] Sven Elverfeld. Das Kochbuch

Sven Elverfeld. Das Kochbuch

Von Sven Elverfeld, Jan Brinkmann
audiobook | *ebooks | Download PDF | ePub | DOC



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #766099 in BcherVerffentlicht am: 2011-06-01Abmessungen: 11.89 x 2.09b x 10.47l, Einband: Gebundene Ausgabe400 Seiten | File size: 44.Mb

Von Sven Elverfeld, Jan Brinkmann : Sven Elverfeld. Das Kochbuch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Sven Elverfeld. Das Kochbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen28 von 28 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein grandioses Buch, das dem Hobbykoch seine Grenzen aufzeigtVon KochbuchsammlerElverfeld. Das Kochbuch ist ein auergewhnliches Kochbuch eines auergewhnlichen Kochs mit auergewhnlichen Rezepten.Wie man es von einem 3-Sterne-Koch erwarten kann, werden nur die besten Zutaten in den Gerichten handwerklich perfekt verarbeitet (z.B. Trffel, Gnsestopfleber, Kalbskopf, Rinderfilet, Seegurke, Thunfisch, etc).Da Elverfeld viel mit Texturen arbeitet, werden dementsprechend fr viele Rezepte Texturgeber (vorranging von Sosa und Texturas) verwendet.Dass hier ein Perfektionist am Werke ist, erkennt man an vielen Stellen des Buches. So wird fr ein Rezept 1,33g Blattgelatine bentigt, in einem anderen 28ml Ponzu und 21ml Sesaml oder eine Garzeit mit 42min bei konstant 86C angegeben.Die Rezepte wrde ich insgesamt als sehr aufwendig bezeichnen (die Anleitungen umfassen durchschnittlich 2-3 Seiten Text), die sich aus mehreren Komponenten zusammensetzen. Z.B. sind fr das Rezept "Gnseleber, Griechischer Joghurt, Ananas Macadamianuss" folgende Komponenten herzustellen: Gnseleber, Ananas Rllchen, Ananas Glace, Ananasscheiben, Ananassirup, eingelegte Macadamiansse, griechisches Joghurt-Parfait, Filoteig Chips,

Gnseleberschnee, Macadamianussbrsel, Tapioka Perlen, 1 von rosa Pfefferbeeren, frische Gnseleber zum Braten, Creme vom griechischen Joghurt. Die Zubereitungszeit wrde ich fr ein Gericht auf durchschnittlich 2 Stunden und mehr einschtzen, so dass die Umsetzung eines gesamten Mens fr eine Einzelperson kaum zu bewltigen sein drfte. Einige Rezepte werden auch die heimische Kche bzw. die handwerklichen Fhigkeiten des Hobbykochs an ihre Grenzen bringen, z.B. bei der Herstellung von Schokoladenbubbles mithilfe einer nicht zu starken Aquariumpumpe, bei der Herstellung eines Birnenhohlkrpers aus Isomalt mithilfe eines Blasebalgs oder beim Anfertigen von Handkskugeln mithilfe von Flssigstickstoff im Spezialbehälter. Dennoch bietet dieses Buch einen fast unerschöpflichen Fundus an Kreationen bzw. Komponenten, die man in dieser Form in kaum einem anderen Kochbuch vorfindet. Das Kochbuch wird jeden passionierten Hobbykoch erfreuen und auch professionelle Kche werden noch einiges dazulernen können. Die Aufmachung des Buches ist ebenfalls sehr ansprechend: die Gerichte sind puristisch auf weitem Geschirr vor weitem Hintergrund oder einfach nur vor weitem Hintergrund angerichtet. Die brigen Fotos von Elverfeld oder dem Aqua sind in schwarz/wei gehalten - man merkt deutlich, dass der Autor seine Gerichte und nicht sich selbst in den Fokus des Buches stellt. Die Rezepte sind komponentenweise aufgebaut. Inhaltlich unterteilt sich das Buch in folgende Kapitel: - Snack- Knusperillos- Lffel-Degustation- Suppenshots- Menues o Anfngliches o Mittagiges aus dem Wasser o Mittagiges von Wald Wiese o Hauptschliches o Ssses- Ssses Finale. Ausführliche Rezepte findet man lediglich zu den Menues, in den brigen Kapiteln werden zu jedem Gericht nur die Komponenten aufgezählt, ohne dabei Angaben zu Mengen oder Zubereitung zu machen, so dass diese Kapitel eher als Anregung fr eigene Rezepte zu sehen sind. Fazit: Elverfeld. Das Kochbuch sticht aus der Masse der auf dem Markt verfügbaren Kochbücher deutlich heraus und ist ein tolles Geschenk fr jeden passionierten (Hobby-)Koch. Die Umsetzung der Rezepte erfordert allerdings viel Zeit, handwerkliche Fhigkeiten und beste (z.T. auch sehr kostspielige) Zutaten. 7 von 13 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Elverfeld-Das Kochbuch Von holger roesch Ich finde dieses Kochbuch von Sven Elverfeld richtig Klasse. Ist am Puls der Zeit mit Kochstil und allen anderen Sachen. Bin selbst Kchenchef in einem Sternebetrieb und finde diese Buch auch fr angehende Kche, die etwas spezielles haben mchten suer. 1 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. kchenbiebel Von Marc Also ich kann mich meinen Kollegen hier nur anschließen, das Buch ist Klasse! Jedesmal wenn mans aufschlgt, findet man irgendwas neues aufregendes drin und wills sofort nachkochen. Zwar ist es etwas unhandlich, aber das soll ja auch kein Buch sein, was man mit ins Bett nimmt zum lesen. Man muss sich wirklich die Zeit nehmen und es einfach GENIEEN! Die Rezepte sind ausführlich beschrieben und mit Klasse Bildern versehen. Ein muss fr jeden Koch der auf hnlichem Standart kocht!

Kurzbeschreibung ELVERFELD HOCH 3 DAS GROE KOCHBUCH VON UND MIT SVEN ELVERFELD Unter den deutschen Sterneköchen ist Sven Elverfeld vom Aqua in Wolfsburg bekannt fr seine ganz eigene Kche. Getreu seinem Motto Erreiche Dein Ziel mit Engagement und Liebe zum Detail ist er stets auf der Suche nach prgenden Geschmacksnuancen. Dabei legt er hchsten Wert darauf, dass bei jeder seiner kulinarischen Kreationen Einfachheit und Raffinesse ein berzeugendes Zusammenspiel eingehen. Auf der Suche danach, so sagt er, verwandelt er das Alltgliche und Triviale in hchste Kochkunst. So entstehen ungewhnlich fantasievolle Kreationen, die mit einer kunstvoll durchdachten Sthetik beraschen. In seinem ersten Dreisternebuch stellt Sven Elverfeld seine besten Kreationen vor. Begleitet werden die Rezepte von Luzia Ellerts bekannt grandiosen Fotografien. Im Stile der Rezepte wird Wolfgang Seidls Buchdesign die Verbindung von Einfachheit und Raffinesse perfektionieren und so eine ganz neue Sthetik schaffen, deren vornehmliche Charakteristika Klarheit und Transparenz auch das Aqua prgen. Das grosse Kochbuch im Schmuckschuber ber den Autor und weitere Mitwirkende Sven Elverfeld, Jahrgang 1968, absolvierte zunchst eine Ausbildung zum Konditor, an die er eine Kochlehre anschloss. Es folgten Stationen unter anderem in Dieter Bieslers Gutsschnke Schlo Johannisberg, Dieter Mllers Schlosshotel Lerbach in Bergisch-Gladbach und als Chef de Cuisine im Gourmetrestaurant La Baie im Ritz-Carlton in Dubai. Chef de Cuisine des Aqua ist Elverfeld seit Januar 2000. Auszeichnungen: Drei Sterne Guide Michelin, 19 Punkte und Men des Jahres 2009 Gault Millau sowie Neueinstieg auf Platz 34 im aktuellen Ranking The Worlds 50 Best Restaurants.