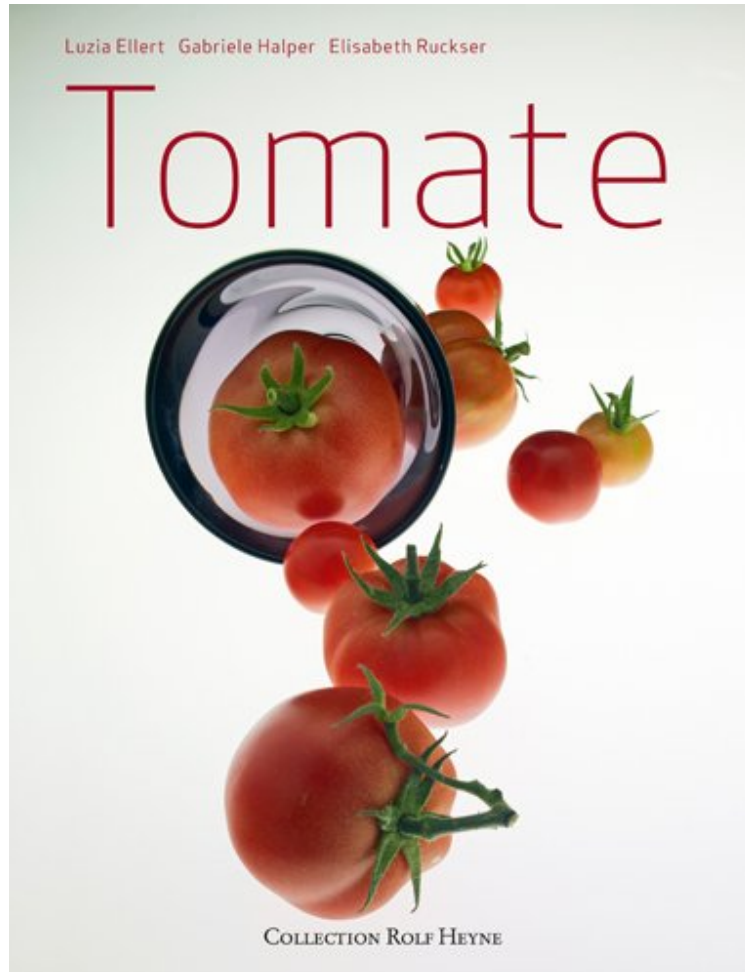


Tomate

Von *Luzia Ellert, Gabriele Halper, Elisabeth Ruckser*
*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation - Verkaufsrang: #766311 in BcherVerffentlicht am: 2010-03-12Abmessungen: 12.24 x 1.26b x 9.65l, Einband: Gebundene Ausgabe296 Seiten | File size: 59.Mb

Von Luzia Ellert, Gabriele Halper, Elisabeth Ruckser : Tomate before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Tomate:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.
TomateVon Helga KnigWie bereitet man "Salsa aus gersteten Tomaten und Chipotle-Chili" zu?,Gabriele Halper hat hat gemeinsam mit Luzia Ellert und Elisabeth Ruckser dieses hochwertige Tomaten-Kochbuch kreiert.Die insgesamt 130 Rezepte sind untergliedert in die Rubriken:Im GlasKalte SommergerichteWarme SommergerichteAus dem GlasIn den mehrseitigen einleitenden Worten zum Buch erfahrt man eine Menge Warenkundliches ber diese Frucht, die die Azteken "Tomatl" nannten und die in den stlichen Regionen sterreichs mit dem Begriff "Paradeiser" bezeichnet wird. Nach Europa gelangte die Tomate im Jahre 1523 und wurde im 16. Jahrhundert bereits rund um Neapel angebaut.Thematisiert wird, weshalb die Tomate so gesund ist. Sie enthlt viele Vitamine, Mineralstoffe, Fruchtsuren und sekundre Pflanzenstoffe, die nher bezeichnet werden und sie enthlt "Lycopin". Dieser Stoff ist primr daran

beteiligt, Krperzellen vor aggressiven freien Radikalen zu schtzen. Zudem schtzt er vor starkem Sonnenlicht, Arteriosklerose und krftigt das Immunsystem. Weil Lycopin durch Erhitzen nicht zerstrt wird, ballt es sich sogar in Tomatensaft, -pree und Ketchup. Das Tyramin in der Tomate hebt den Blutzuckerspiegel und sorgt fr positive Stimmung. Man liest Wissenswertes ber das Saatgut und den Anbau von Tomaten und wie man dieses selbst zchten kann. Allerdings mchte ich an dieser Stelle Saatgut von empfehlen, mit dem ich selbst gute Erfahrungen gesammelt habe. Von den Rezepten unter dem Oberbegriff "Ins Glas" mchte ich "Eingelegte Steinpilz -Tomaten" hervorheben. Es handelt sich hierbei um ein exzellentes Antipasto, das man auch leicht erwrmern und am besten mit frischem Weibrot reichen sollte. Die Rosmarienzweige ergnzen sich gut mit dem Geschmack der Steinpilze und "Mini-Ovalis". Sehr lecker auch sind die "Grnen Tomaten in Pfeffersud". Diese Beilage passt bestens zu gebratenem Rind- oder Lammfleisch, allerdings auch zu wrzigem Ziegenkse. Im Rezept spielen neben den grnen Tomaten auch Sechuanpfeffer, Zimstangen Gewrznelken und Ingwerwurzeln eine nicht unwesentliche Rolle. Von den Tomatensaucen im Glas gefllt mir die Tomatensauce "Santorini" mit Aranzini am besten. Sie eignet sich zu Pasta, Lamm und Geflgel und erhlt durch das Orangeat und den Orangensaft eine sommerlich-fruchtige Note. Besonders gut gefallen hat mir das "Auberginen-Tomaten-Pree mit gebratenem Knoblauch", die sich als Pasta -Sauce eignet, allerdings auch als Begleiter fr weichen Kse. Interessant finde ich das "Tomaten-Boskop-Chutney", - hier sollte man den Ingwer nicht vergessen- und das " Fnf-Gewrze-Tomatensauce", das geschmacklich alles betrifft, was gemeinhin als Ketchup in Supermrkten angeboten wird. Die "Tomatenmarmelade mit Anis und Fenchel" schmeckt lecker zu Wild aber auch zu Kse und das " Zwiebel-Tomaten-Relish" ist eine ideale Beilage zu kaltem Fleisch. Wunderbar sind die Rezepte fr kalte Sommergerichte. Erwhnern mchte ich an dieser Stelle "Geeiste Tomatensuppe mit Granatapfel und Ziegenkse-Wan-Tan" aber auch die "Tomaten-Petit- Fours", die mit zweierlei Ksecremes gefllt werden. Dass man der Ziegenfrischksecreme Minzebltchen hinzufgt, finde ich sehr originell. Delikate kalte Sommergerichte sind das "Thunfisch-Tomaten-Carpaccio mit Sesamcreme" und der "Steirische Rindfleischsalat mit Bohnen, Tomaten und Kernl". Fr ganz heie Tage eignet sich als kleiner Imbiss das "Himbeer-Tomaten-Sorbet mit Karamellstangen". Eine "Bowl von gelben Kirschtomaten mit Orangen und Ingwer" ist eine schne Alternative zu den blichen Sommebowlen, die jeder kennt. Weitere Gerichte knnen Sie meinem Rezensionsblog entnehmen. Die Rezepte werden natrlich auch dort nicht verraten. Alle Rezepte sind sehr gut strukturiert und lassen sich problemlos nachkochen. Lobend erwhnern mchte ich die fast schon knstlerischen Food-Fotos. Sie sind beraus appetitanregend und motivieren zum kreativen Tun am heimischen Herd. 12 von 13 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schne Rezepte, sprliche Informationen. Von ramses101 Von gut 250 Seiten entfallen auf die Einleitung 22. Das ist fr eine Einleitung auch vllig ok, nur reicht es beileibe nicht aus, um dem Produkt "Tomate" irgendwie nher zu kommen. Aber konkreter: Im Prinzip besteht die Einleitung zu 90% aus der Geschichte der Pflanze, es wird ein bisschen auf die gesundheitsfrdernden Inhaltsstoffe eingegangen, die Aufzucht wird mit exakt einer halben Seite abgefrhstekt - da htte ich mir etwas mehr erwartet. Die Gliederung
Ins Glas
Kalte Sommergerichte
Warme Sommergerichte
Aus dem Glas fand ich auf den ersten Blick etwas schrg, hab dann aber verstanden, dass sie sich am Rhythmus der Tomate orientiert: Tomatenzeit und Sommer: Frisch auf den Tisch oder ab ins Glas damit. Tomatenlose Zeit: Von dem zehren, was man ins Glas gepackt hat. In einer Rezension Rezepte aufzulisten, finde ich immer etwas mig, denn wer was wie bevorzugt, ist nun wirklich reine Geschmackssache. Allerdings sind die Anleitungen (sehr) kompakt und gut nachvollziehbar. Dann wiederum fehlt mir (der Platz wre ja durchaus vorhanden) bei den einzelnen Rezepten, warum denn nun ausgerechnet die und die Tomate ausgesucht worden ist. Wegen ihres Fleisches? Wegen ihres geringen Kernanteils? Weil sie einfach schick aussieht? Weil sie viel Se hat? Weil sie wenig Se hat? Im Rezept "Wachteleier mit Tomatenvinaigrette" kommen z.B. laut Anleitung "sehr kleine gelbe Kirschtomaten" zum Einsatz und im Bild erkennt man dann die Galapagostomate, die ja schon einen etwas eigenen Geschmack hat, da ihr die Se fast vllig abgeht. Ist das jetzt relevant fr das Rezept? Oder wurde sie ausgewhlt, weil sie farblich gut aussieht? Kein Wort darber. Die Fotos sind durch die Bank weltklasse, wie überhaupt die Gestaltung des Buches, da hat sich jemand richtig Mhe gegeben. Leider geht das manchmal zu Lasten der Rezepte. Wenn zum Beispiel das Rezept auf Seite 200 wegen des Fotos auf Seite 201 auf Seite 204 fortgesetzt werden muss, weil auf Seite 202 das Foto fr das Rezept von Seite 203 gebraucht wird (das wiederum auf Seite 205 fortgesetzt wird, aber ich will es nicht noch komplizierter machen). Fazit: Schne Rezepte mit vielen Anregungen, da man auch nicht zwingend alles 1:1 nachkochen muss, aber leider viel zu wenig Informationen. Eine umfangreiche Warenkunde htte das Buch zum Standardwerk machen knnen. So bleibt es ein Nischenkochbuch, wenn auch ein gutes.

Kurzbeschreibung Die wunderbare Welt der Tomate: Eigentlich ist es erstaunlich, dass die Tomate sich einen solch prominenten Platz in unserem Speiseplan erkmpft hat, besteht sie doch zu 95 Prozent aus Wasser. Aber die verbleibenden 5 Prozent machen es aus: s, nussig, saftig, herb, die Auswahl aus ber 2500 Sorten flt schwer. Heute besonders beliebt sind die wilden Tomaten, die ursprnglich aus Mittel- und Sdamerika stammen. Sie zeichnen sich durch einen robusten, buschigen Wuchs und ihre vorzgliiche Se aus. Gabriele Halper bereitet hier Tomaten in ungeahnt

stlichen Varianten zu, und Luzia Ellerts Bilder machen Lust, gleich morgen unter die Tomatenzchter zu gehen. 150 kreative Rezepte, die bestimmt gelingen und die Tomate neu entdecken. Nach Schokolade, Ingwer und Chili das neue Trendthema. Ausführliche Warenkunde, Hintergrundwissen über Herkunft und Geschichte, dazu umfassendes Glossar über den Autor und weitere Mitwirkende. Niemand setzt Sternchen so gekonnt in Szene wie Luzia Ellert. Ob Johanna Meier, Johannes King oder Kolja Kleeberg jedes ihrer Foodfotos ist ein Kunstwerk. Elisabeth Ruckser ist seit 2007 Chefredakteurin des Gourmetmagazins Wienerin Food Style, und seit Herbst 2009 auch der Frauenzeitschrift Compliment. Gabriele Halper ist Köchin und Foodstylistin. Schon Chili, Ingwer und Schokolade verdanken ihr das unverwechselbare Styling. Für Tomate hat sie nun auch die Rezepte verfasst.