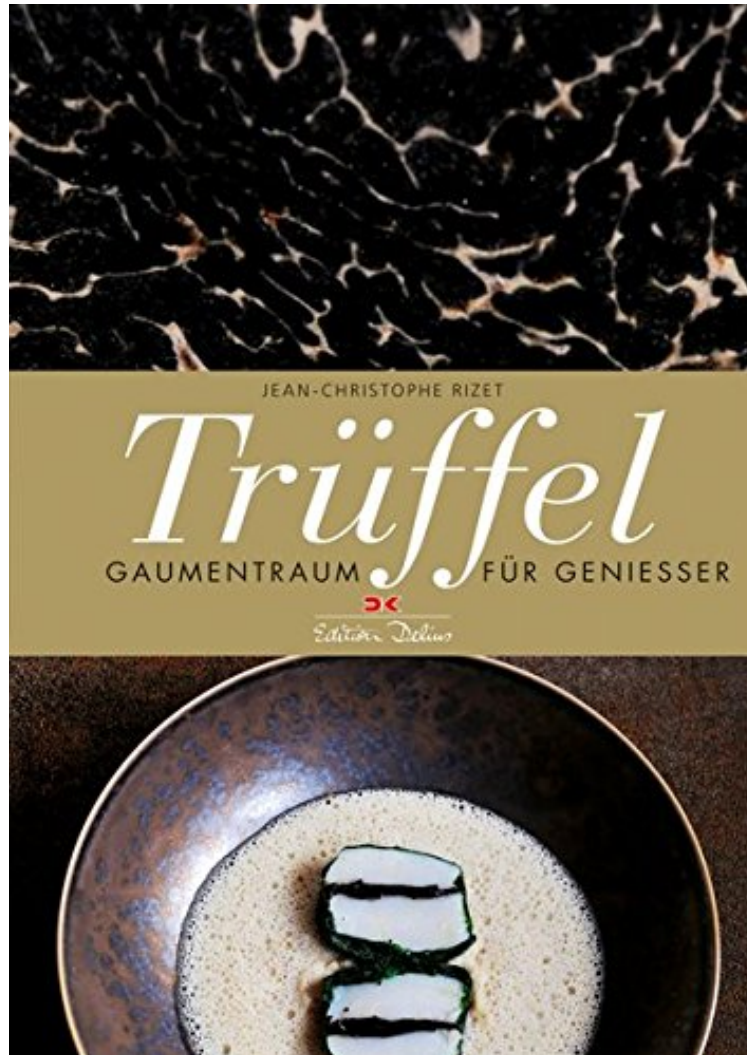


[Free download] Trffel: Gaumentraum fr Genieer

Trffel: Gaumentraum fr Genieer

Von Jean-Christophe Rizet

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #327093 in BcherVerffentlicht am: 2012-10-01Abmessungen: 12.56 x .91b x 9.06l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 68.Mb

Von Jean-Christophe Rizet : Trffel: Gaumentraum fr Genieer before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Trffel: Gaumentraum fr Genieer:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Trffel: Gaumentraum fr Genieer ...Von Helga KnigDieses besonders hochwertig gestaltete Kochbuch ist aufgrund der Zusammenarbeit des Chefs des Restaurants La Truffire Jean-Christoph Rizet, der Fotgrafin Iris L. Sullivan, der Stylistin Nathalie Nannini und Mitarbeitern der Edition La Martinire entstanden.Der Rezeptteil ist untergliedert in:- Die Prigord-Trffel- Tuber melanosporum-Die Sommer-Trffel-Tuber aestivum-Die Burgunder-Trffel- Tuber uncinatum-Die Alba-Trffel- Tuber magnatum Diesem umfangreichen Part des Buches ist die Einleitung, verfasst von

Jean-Christophe Rizet vorangestellt. Er berichtet zunächst über den Stellenwert der Trüffel in der Geschichte. Wie man erfährt, wurde der Knolle bereits in der Antike gehuldigt, der römische Kaiser Plinius der Ältere nannte sie sogar die "Nahrung der Götter". Einige Jahrhunderte war das kulinarische Interesse an der Trüffel nicht besonders stark ausgeprägt. Erst Ende des 14. Jahrhunderts begann man sich erneut für sie zu interessieren. Darüber und wie es mit dem Trüffel-Interesse weiter ging, schreibt der Autor sehr spannend, um wenig später genau zu erklären, was man unter einer Trüffel zu verstehen hat. Die Trüffel ist ein unterirdisch wachsender Pilz und weist neben dem unterirdischen Wachstum ihres Fruchtkörpers eine Besonderheit auf, auf die speziell hingewiesen wird. Auch erfährt man, in welchem Umfeld und auf welchem Boden Trüffel gut gedeihen. Neben sehr guten Informationen im Hinblick auf die Trüffelkultur und Trüffelforschung, erfährt man, dass es etwa 100 unterirdisch wachsende Pilze gibt, die man als Trüffeln bezeichnen kann, allerdings sind nur eine begrenzte Zahl davon kulinarisch wertvoll und können vermarktet werden. Die Alba-Trüffel ist wohl die seltenste und teuerste Trüffelart. Es handelt sich dabei um die Weiße Trüffel, die in erster Linie im Piemont wächst, aber auch in Slowenien und Kroatien gedeihen soll. Im Rezeptteil werden die vier für die Rezepte vorgesehenen Trüffelarten jeweils genau beschrieben und auch anhand von beeindruckenden Fotos vorgestellt. Über die Einkaufszeit, die Herkunft und die Verwendung in der Küche wird man auch bestens aufgeklärt. Die Rezepte werden sehr gut beschrieben, angedacht sind sie stets für 4 Personen. Man erfährt immer, welches Wein oder dazu passt oder wie im Falle von "Viennoise mit grünem Spargel und Morcheln", welcher Tee. Der Viennoise wird aus Périgord-Trüffel zubereitet. Die Garnitur enthält Morcheln und grünen Spargel. Die subtil erdigen holzigen Aromen des Tees werden mittels der Schwarzen Trüffel und der Morcheln unterstrichen. Die "Kärischremsuppe mit geräucherter Sahne" lässt sich unproblematisch zubereiten, weit schwieriger ist es, "Rosa gebratene Entenstopfleber mit dem Artischockenherz" zu kreieren. Einfach aber köstlich ist das "Rheinfleisch mit Périgord-Trüffel" und ein Festessen für Fleischgourmets das "Rippenstück von Charolais-Rind mit Périgord-Trüffeln gespickt. Bei den weniger kostspieligen Sommer-Trüffeln haben mir die Rezepte für "Weichgekochtes Ei, dazu Brotschiffchen zum Eintunken" und "Bruschetta mit Bffelmozzarella, Gemse und baskischem Schinken" am besten gefallen und bei den Burgunder-Trüffeln "Pochierte Eier auf Rotweinsauce und Pfifferlingen". Die Rotweinsauce wird mit 50 g gehackten Burgunder-Trüffeln aromatisiert. Neugierig war ich auf die Gerichte mit den Alba-Diamanten. Hier hat mich besonders das "Weich gekochte Ei in einer Brühe dazu Brunnenkressensalat" angesprochen, zu dem ein Glas Grüner Veltliner, Schloss Gobelsburg Alte Reben 2007 empfohlen wird. Ein weich gekochtes Ei zu panieren, ist kein Spaziergang, aber die Mühe lohnt, zumindest dann, wenn man die Speise mit Alba-Trüffeln krönt. Ich vermute, dass "Warme Comtesse de Vichy" den eigentlich Kuss vom Himmel verkörpert, weil hier die Alba-Trüffel wohl am besten zur Geltung kommt. Dazu ein Glas Champagner aus dem Hause Taittinger und das Silvesterfest wird zum kulinarischen Highlight des Jahres. Ein tolles Buch und ideales Weihnachtsgeschenk für Gourmets, die gerne kochen. Dem Fotografen gilt mein besonderes Lob für die wunderschönen Food-Aufnahmen. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. ... und Augenschmaus für Fortgeschrittene (mein persönlicher Untertitel) Von BroID Das Buch ist wirklich toll und sehr aufwendig gestaltet. Man sollte sich aber im Klaren darüber sein, dass die Rezepte fast durchweg in die Kategorie "Haute Cuisine" fallen. Eher ungewöhnliche Zutaten und nicht gerade unkomplizierte Zubereitung inklusive. Für die Küche und stehen sicherlich das Richtige. Ich persönlich habe ein anderes Buch bevorzugt, in dem die Rezepte etwas mehr dem Hausgebrauch entsprechen. 2 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ausgezeichnete Texte und ebensolche Bilder! Von Gisela Ahlf Ich habe dieses Buch einem guten Freund zu Weihnachten geschenkt, der vom Fach ist (Küchenchef) und bereits zahlreiche Seminare bei Sterneküchen absolviert hat (u. a. Wohlfahrt, Dieter Müller, Witzigmann etc.). Er verfügt über eine beachtliche Anzahl von "Kochbüchern", so auch bereits zwei zum Thema Trüffel. Dieses hier aber betrifft wirklich alles. Großes Kompliment - sterneverdient! G. Ahlf, 02.01.13

Kurzbeschreibung Geheimnisvolle Knolle Genuss der Küche Dieser aufwendig gestaltete Rezept- und Bildband ist im Inhalt wie in der Aufmachung ein absoluter Genuss! Jean-Christophe Rizet, der junge Chef des Pariser Restaurants La Truffière, hat eine ausgesprochene Vorliebe für edle Produkte besonders für Trüffeln. Nicht nur erklärt er in diesem Kochbuch die Besonderheiten der unterschiedlichen Trüffelarten, er verbindet sie leichter Hand mit köstlichen Rezepten, von denen die meisten (gegebenenfalls sogar ohne Trüffeln) auch vom Normalkoch zu meistern sind. Die von Nathalie Nannini in Szene gesetzten und von Iris L. Sullivan fotografierten 46 Trüffel-Gerichte lassen die Herzen von Feinschmeckern, Ess-Neugierigen, Kochaffinen und stehen ihnen hinherschlagen.