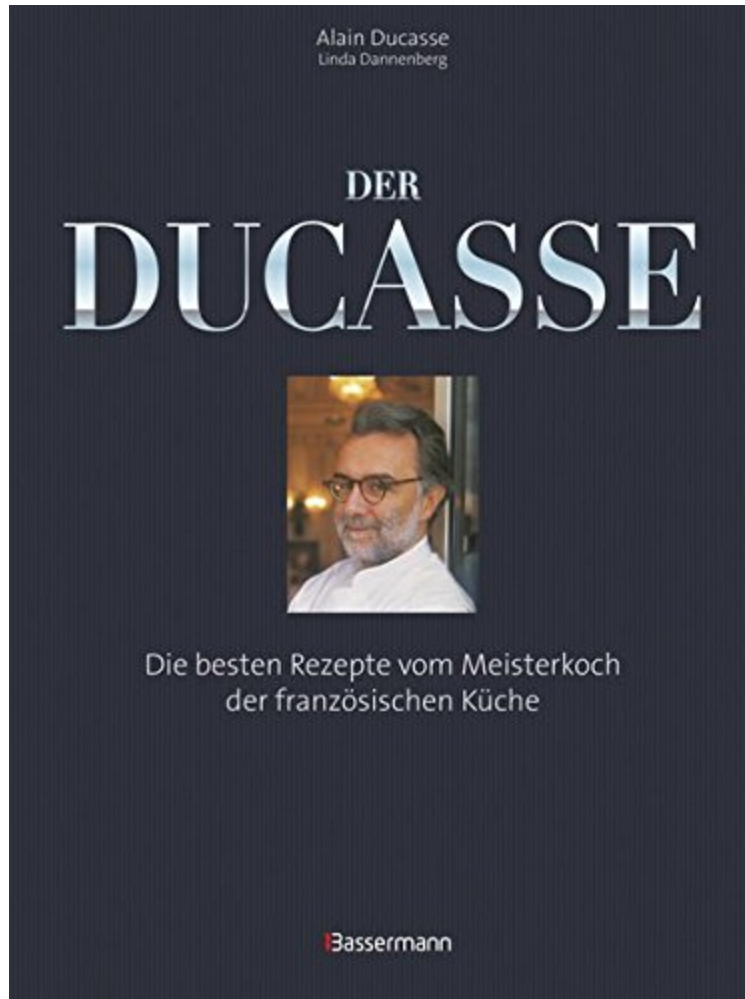


(Read now) Der Ducasse: Die besten Rezepte vom Meisterkoch der franzsischen Kche

Der Ducasse: Die besten Rezepte vom Meisterkoch der franzsischen Kche

Von Alain Ducasse

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



Produktinformation -Verkaufsrank: #44846 in BcherVerffentlicht am: 2014-09-08Erscheinungsdatum: 2014-09-01Abmessungen: 12.36 x .94b x 9.29l, Einband: Gebundene Ausgabe264 Seiten | File size: 51.Mb

Von Alain Ducasse : Der Ducasse: Die besten Rezepte vom Meisterkoch der franzsischen Kche before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Der Ducasse: Die besten Rezepte vom Meisterkoch der franzsischen Kche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ducasse ... allein der Name verspricht schon viel.Von LeoFr mich als Koch eines der besten Bcher überhaupt.Sowohl einfache Gerichte als auch 3 Sterne Zauber verstndlich erklrtund mit Bildern perfekt wiedergegeben.Klare Empfehlung meinerseits.12 von 14 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. WoW WoW WoW ...Von Saar-TaniaDer Ducasse ein Buch vom Rekord-Meisterkoch Alain Ducasse.Alain Ducasse erhielt vom Guide Michelin als weltweit erster und einziger Cuisinier dreimal die Hchstwertung von 3 *** Sternen. In diesem groformatigen Kochbildband

präsentiert Alain Ducasse viele seiner wunderbaren Rezepte aus der französischen Küche. Seine Küche zeichnet sich durch "Frische Geschmack" der verwendeten Zutaten aus. Bei ihm steht die Kochkunst und der unvergleichliche Geschmack im Vordergrund. Alle die schon einmal bei dem Meister gegessen haben, wissen wovon Ich spreche. Er ist ein begnadeter Künstler. Dieses Buch ist in folgende fünf Rubriken gegliedert ... Appetithappen Vorspeisen Gemüsegänge Meeresfrüchte Fleisch Geflügel Fisch Desserts In der Einleitung lesen wir viel Persönliches über Alain Ducasse. Im Rezeptteil finden wir zu jedem Rezept eine kl. Anmerkung zum Gericht, eine separate Zutatenliste und eine Schritt für Schritt - Anleitung mal mit mal ohne Bild. Alles relativ einfach beschrieben, so dass es auch ein nicht so versierter Koch alles nacharbeiten kann. Mit etwas Fingerspitzengefühl, einer gut ausgestatteten Küche und etwas Zeit wird man schnell zu einem guten Ergebnis kommen. Rezepte die mir besonders gut gefallen haben und an Weihnachten meinen Gästen serviert werden sind folgende ... ein Dreierlei von Blätterteigplätzchen mal mit Champignons, Schinken Gruyère, dann mit einer Fisch-Kartoffelfüllung und mit Spinat Comté - Käse. Die Krabben-Suppe mit Pfifferlingen. Seezunge in Feigenblättern gebacken mit frischen Feigen. Hühnerfrikassee mit Morcheln. Rinderbraten in der Pfefferkruste mit Pommes Frites römischem Salat. Karamellisierte Herbstfrüchte im Blätterteignest ein Birnenkuchen mit Honig. Dieses Buch steckt voller köstlicher Ideen, die man nach und nach ausprobieren sollte. Schon beim ersten Durchblättern lief mir das Wasser im Munde zusammen. Für die Zubereitung der Rezepte kann man einen großen Teil der Zutaten überall kaufen, bei anderen muss man sich halt vorab informieren u. dann in diversen Feinkostabteilungen oder einem Onlineshop danach suchen. Nichts ist unmöglich ;) Den Anhang sollte man unbedingt mal durchlesen, dort findet man sehr viele sehr hilfreiche Tipps zu den ausgesuchten Zutaten. Mein Fazit : Ein Kochbuch der ganz besonderen Art, dass Nachkochen zweier Gerichte hat mich vollkommen überzeugt, ich habe zuerst mal etwas ganz Einfaches nachgemacht ... Quetschkartoffeln mit Olivenöl Petersilie, ein Gedicht, einfach aber doch sooooo lecker. Ich bin mir zu 100% sicher, dass Sie mit diesen Gerichten ihre Gäste schwer beeindrucken können. Absolut Empfehlenswert ! 3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Großer Aufmacher, der dann nicht liefert Von Gourmatres Da es keinen "Blick ins Buch" gab, habe ich den Artikel sozusagen "blind" gekauft. Es ein durch und durch schnelles Kochbuch, mit vielen interessanten Rezepten - aber wenn das die "besten Rezepte des Meisterkochs der französischen Küche" sein sollen, dann frage ich mich, wie er zu seinen Sternen gekommen ist. Leider sind viele Rezepte auch ungebildet. Einen Stern Abzug,

Kurzbeschreibung Das Meisterwerk vom Rekord-Meisterkoch Alain Ducasse erhielt vom Guide Michelin als erster und einziger Cuisinier zeitgleich dreimal die Höchstwertung von drei Sternen. In diesem großformatigen Kochbildband präsentiert der Meisterkoch fantastische Rezepte der französischen Küche. Frische und Eigengeschmack der Zutaten stehen im Mittelpunkt seiner Kochkunst und garantieren Ihnen unvergleichliche Geschmackserlebnisse. über den Autor und weitere Mitwirkende Alain Ducasse ist der weltweit einzige Koch, der mit 3 mal 3 Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Er gilt als einer der größten Meister der Kochkunst unserer Zeit. Stark geprägt von der Küche des Mittelmeerraums, vertritt Ducasse die Reinheit und Qualität des Ausgangsproduktes als Grundpfeiler seiner Küche. Ducasse wuchs als Sohn einer Familie auf, die eine Gänse- und Entenmast betrieb. Heute ist er Besitzer zahlreicher Restaurants in aller Welt, darunter die 3-Sterne-Restaurants Louis XV in Monte Carlo, Alain Ducasse in Paris und Alain Ducasse at the Essex House in New York.