

[FREE] Kochkultur mit Absinth

Kochkultur mit Absinth

Von Michael Erdmann, Heiko Antoniewicz
*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #1039998 in BcherVerffentlicht am: 2003Einband: Gebundene Ausgabe128 Seiten | File size: 67.Mb

Von Michael Erdmann, Heiko Antoniewicz : Kochkultur mit Absinth before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kochkultur mit Absinth:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen8 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Grandiose Rezepte, schne Fotos, gut geschriebenVon Ein KundeSchon beim Lesen des Inhaltsverzeichnisses lief mir das Wasser im Mund zusammen. Wenn doch nur nicht so viel Mhen und Geduld damit verbunden wren, die Rezepte nachzukochen. Wahnsinnig lecker z.B. die gefllte Auberginen mit Frischkse und Tomaten oder sautierter Hummer mit Melone la Absinth und Portwein-Karamel. Matjes-Absinth-Tartar auf Pumpernickel mit Sauce Gribiche Kerbelsalat oder in Absinth pochierter Zander auf Spitzkohlsalat und Olivenjoghurt. Aber halt alles ein wenig aufwendiger als es

klings und man es in "normalen" Kochbchern vorfindet. Sehr stilvoll auch die "leckeren" Fotos zu den einzelnen Rezepten. Aber auch wenn man nicht kocht ist es ein Genu das Buch zu lesen, weil es sehr viele nett geschriebene Informationen ber Absinth liefert und im Gegensatz zu dem vielen Unsinn, der ber Absinth bisher geschrieben wurde, endlich mal ein niveauvolles, zeitloses Werk. Nur zu empfehlen.

Der Verlag ber das Buch Absinth (im Volksmund besser bekannt als die grne Fee) ist eine mit Wermuth-Auszgen hergestellte Spirituose, die wegen des im Wermuthkraut enthaltenen Neurotoxins Thujon, 1923 als Rauschdroge per Gesetz verboten wurde. Nun erlebt dieses anregende Getrnk seine Renaissance, nachdem es seit 1998 mit reglementiertem Anteil an Thujon wieder zulssig ist. Doch Absinth ist nicht nur ein aussergewhnlich ungewhnliches Getrnk, es eignet sich auch hervorragend zum Kochen! Den beweis dieser Behauptung tritt dieses ungewhnliche Kochbuch an. Wandeln Sie mit uns auf den Pfaden von Toulouse-Lautrec, Gauguin, Hemingway, Picasso, van Gogh, Walt Whitman, Edgar Allan Poe und vieler anderer Absinth-Freunde. Bei diversen kulinarischen und literarischen Kostproben erfahren Sie alles rund um das kreative Kochen, die Absinth-Geschichte und all das, was den Motor des Knstlers am laufen hlt. Und so wird Absinth klassisch zelebriert: 4-6 cl Absinth in ein Glas geben. Einen kleinen Teelffel Zucker mit Absinth betrufeln und entznden. Wenn der Zucker durch die Verbrennung karamellisiert und die Flamme vollstndig erloschen ist (nie den brennenden Zucker in das Glas geben!!!), den Zucker im Glas verrhren und mit mehr oder weniger eiskaltem Wasser aufgieen, wobei sich die charakteristische Trbung ergibt. Selbstverstndlich kann Absinth auch pur, auf Eis oder mit Wasser oder Champagner verdnnt getrunken werden.