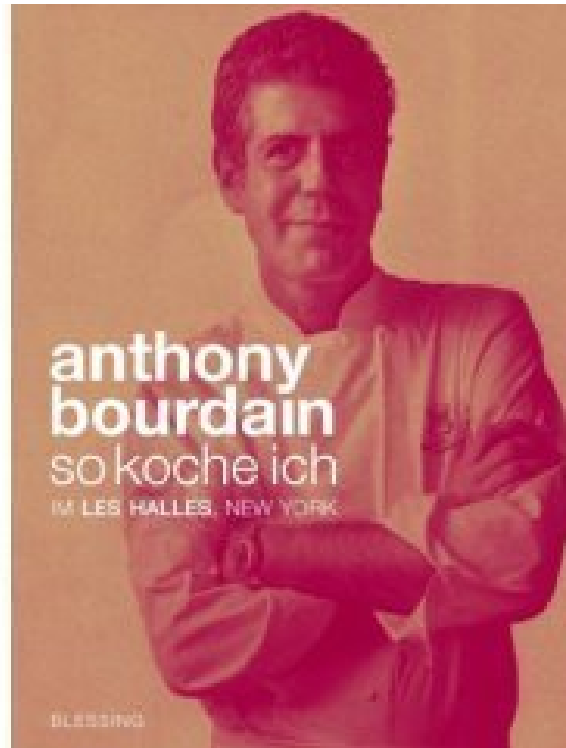


[PDF] So koche ich: Im Les Halles, New York

So koche ich: Im Les Halles, New York

Von Anthony Bourdain

*Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #555007 in BcherVerffentlicht am: 2004-10-05Einband: Gebundene Ausgabe304 Seiten | File size: 61.Mb

Von Anthony Bourdain : So koche ich: Im Les Halles, New York before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised So koche ich: Im Les Halles, New York:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wer Bourdain mag, liebt dieses BuchVon MarsellusIch liebe diesen Mann und seine Bibel! Geniales Buch, losgelst von den anderen schreibenden Kchen. Rezepte bentigen keine wahnwitzigen Zutaten, welche nur mit Glck ber das Internet oder in einer europischen Grostadt zu bekommen sind.1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein Muss fr GernkocherVon JBNeben realistisch nachzukochenden Rezepten finden sich in der typischen erfrischenden "Bourdain-Art" geschriebenen kleinen Hinweise, nette Anekdoten und, auch mal ironische, Kochanweisungen.6 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Lndlich franzsischVon Niclas GrabowskiOK, das ist das erste Kochbuch, das ich am Stck gelesen habe. Eher wie ein Sachbuch, als eine Rezeptsammlung, wo man sich das raussucht, warauf man gerade Appetit hat. Das Lesen ist auch sehr unterhaltsam, man fhlt sich als Lehrling in eine Kche versetzt, wo der Chef oft mit einem Klartext redet und dabei auch nicht vor Sprchen unter der Grtellinie zurckschreckt. Aber die besondere Sprache ist man ja schon gewohnt von den anderen erfolgreichen Bchern des Autors.Insofern ist das Buch nicht nur Kochbuch, es gibt auch einen weiteren Einblick in Bourdains Welt, und hier kommen die Fans sicherlich nicht zu kurz. Es ergnzt insbesondere die "Gestndnisse eines Kchenchefs", da man zu vielen der Geschichten jetzt auch Rezepte zum Nachkochen hat.Die Rezepte selbst entstammen der konservativen, franzsischen Bistrotkche, wobei ich den Eindruck habe, dass diese fr Amerikaner ohne den europischen Kulturbackground etwas

spannender sind als für einen mit der Nouvelle Cuisine aufgewachsenen Deutschen. Hier würde man das alles als solide, aber nicht sehr kreative Restaurantküche sehen. Ich persönlich habe bisher kaum ein Gericht nachgekocht, so sind mir auch viele der in den anderen Kritiken genannten Fehler bei Mengenangaben und Übersetzung nicht weiter aufgefallen. Wo mir das Buch beim Kochen aber dennoch geholfen hat, ist die Beschreibung einiger handwerklicher Techniken, die man auch für andere Rezepte gut einsetzen kann. Diese sind oft inspirierend, insbesondere wenn man in der Küche gerne selbst experimentiert und sich eher nicht sklavisch an Rezepte hält. Kurz: Ein Buch für Bourdain-Fans und unorthodoxe Köchinnen.

Kurzbeschreibung Seit über zehn Jahren führt Anthony Bourdain die Brasserie Les Halles in der Park Avenue. Abend für Abend verwöhnt er und seine Küche hier Promis wie Heidi Klum und Kate Hudson, aber auch Normalsterbliche, die eine entspannte Atmosphäre und eine nachvollziehbare Preisgestaltung zu schätzen wissen. Die Gäste kommen wieder, und statt Schadensersatzklagen zu erheben, bitten sie den Inhaber um Rezepte und Tipps. Sie wollen wissen, warum es hier so gut schmeckt. Ein Glück für sie, dass Anthony Bourdain genauso gern schreibt, wie er kocht. So hat er sich hingesetzt und die besten Rezepte aus Les Halles auf Papier gebracht, von Beef Bourguignon über Coq au vin bis zu Moules marinières, von Pilzsuppe über gegrillte Lammsteaks bis zu Elsser Tarte und Crème brûlée. Das alles angereichert mit Anekdoten und handfesten Tipps aus jahrzehntelangen Erfahrungen. Die wichtigsten Zutaten zu allen Speisen aber kann man, wenn überhaupt, nur mit diesem Buch erwerben: Spaß, Begeisterung und den unbeugsamen Willen, es weiter zu versuchen, selbst wenn die erste Sauce angebrannt und das Soufflé schon zusammengefallen ist. Mit seinen Enthüllungen über den Restaurantbetrieb hat Anthony Bourdain Weltruhm erlangt - und vielen Restaurantbesuchern einen heilsamen Schrecken eingejagt. Jetzt wartet der Spitzenkoch und Starautor mit Überraschungen auf, die Hobbyköchinnen ebenso auf der Zunge zergehen werden wie angehenden Chefköchinnen: 110 Rezepte für die klassische französische Bistro-Küche, frisch aus Les Halles, Bourdains Brasserie in New York. Das alles gewürzt mit handfesten Tipps und schrägen Anekdoten. Das ultimative Kochbuch, stilvoll und mit authentischen Fotos seiner Gerichte.