



Heute möchte ich euch mal wieder ein Buch vorstellen. Letztes Jahr habe ich ja eine Weile relativ regelmäßig ältere und neue Koch- und Backbücher vorgestellt. Ab der zweiten Jahreshälfte kamen dann aber einfach nicht mehr so viele dazu und ich war sehr damit beschäftigt, dafür zu sorgen, dass es auf dem Markt nie an neuen Kochbüchern mangelt. Letztes Jahr habe ich nämlich wieder zwei Kochbücher übersetzt. Das erste war ein wahres Mammutprojekt. In „Osteria“ des Callwey Verlags finden Italienbegeisterte alles, was das Genießerherz begehren könnte. Viele Gerichte und auch Zutaten werden einige gar nicht kennen und auch ich habe noch unfassbar viel gelernt über regionale Spezialitäten, ihre Herstellung und Verwendung in der lokalen Küche. Das zweite Projekt 2018 stelle ich euch heute vor, denn ich finde, es ist einfach so schön geworden und macht so Lust auf Reis!

Buchvorstellung: „Risotto ti amo!“ von Riso Gallo (Hrsg.)



„Risotto ti amo!“ wurde ursprünglich von Riso Gallo herausgegeben. Manch einer wird das namhafte Reisunternehmen aus Italien kennen. Seit 10 Jahren sammelt die Firma Risottorezepte von Starköchen aus aller Welt und veröffentlicht sie in einem Buch. Das aktuellste bringt nun der Callwey Verlag heraus.



Buchvorstellung: „Risotto ti amo!“ von Riso Gallo (Hrsg.)

Das Buch enthält 101 Risottorezepte, darunter klassische mit Meeresfrüchten oder Pilzen, aber auch ganz ausgefallene Kreationen.

Eingeleitet wird „Risotto ti amo“ mit einem Vorwort von Cornelia Poletto und meiner Wenigkeit. (Ich empfand es als große Ehre, das Vorwort zu schreiben – und dann noch mit einer der bekanntesten deutschen Köchinnen!)

Gegliedert ist das Buch in 4 Teile: Italien, Europa, Asien und Amerika. Zu Beginn des Buchs sieht man auf bunten Karten, wo alle Restaurants liegen.

Jedes Rezept wird begleitet von einem einseitigen Foto des Gerichts, das sofort Appetit macht. Neben dem Rezept erfährt man etwas über den Koch und Erfinder der Kreation sowie über sein Restaurant und dessen Geschichte.

Die Zutaten und Rezepte sind klar nach Arbeitsschritten und einzelnen Bestandteilen des Gerichts gegliedert.

Zum Schluss gibt es 2 Register, eins nach Hauptzutaten, das noch einmal unterteilt wird in „Fisch & Meeresfrüchte“, „Fleisch“ und „Nicht Fleisch/Nicht Fisch“. Im Register nach Kapitel, Land & Alphabet findet man alle Rezepte nach Kontinent und Land sortiert.

Ganz am Ende findet man eine kurze Biografie von Cornelia Poletto und der Übersetzerin (also mir) und eine kurze Info zu Riso Gallo.



Und natürlich mache ich euch auch wieder den Mund wässrig und gebe eine „Kostprobe“.
=)

Wie wäre es mit „Risotto mit karamellisiertem Blumenkohl, Trauben und Apfel“ oder mit „Risotto mit Burrata, Zitrone, geräucherter Makrele und Oliven“? Fleischliebhaber kommen vielleicht beim „Cremigen Risotto mit Kaffee, Wachteln und Rote-Bete-Tropfen“ auf ihre Kosten. Und exotisch wird es beim „Risotto mit 3 Pilzsorten und Lotuswurzel“.

Habt ihr jetzt Reis-Hunger? Dann hoffe ich, das Buch spricht euch genauso an wie mich (auch wenn ich natürlich ein klein bisschen befangen bin) und wünsche euch ganz viel Freude beim Blättern, Nachkochen und Genießen!

Eure Judith

Risotto ti amo!

Riso Gallo (Hrsg.)

Callwey Verlag

Gebunden

39,95 Euro

ISBN: 978-3-7667-2410-6

** Dieser Beitrag enthält unbezahlte Werbung, da (aus Überzeugung) ein tolles Kochbuch empfohlen wird und wegen Verlinkung zum Verlag.*



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

1

Send email