

Buchvorstellung: „Aromen. Das Kochbuch“ von Heiko Antoniewicz



HEIKO ANTONIEWICZ

AROMEN

DAS KOCHBUCH



KREATIV KOMBINIEREN FÜR NEUE GESCHMACKSERLEBNISSE

Heute

Buchvorstellung: „Aromen. Das Kochbuch“ von Heiko Antoniewicz

stelle ich euch ein weiteres neues Mitglied meiner Kochbuchsammlung vor. Kennt ihr Heiko Antoniewicz? Ich hatte ihn in der letzten Staffel Kitchen Impossible gesehen, einer Sendung, von der Naschkater und ich große Fans sind. Als ich dann las, dass er ein Aromen-Kochbuch herausgebracht hat, war klar: Das will ich haben!

Der Untertitel „Kreativ kombinieren für neue Geschmackserlebnisse“ hält meiner Meinung nach, was er verspricht. Heiko lässt den Leser eintauchen in die fantastische Welt der Aromen, Gerüche und Geschmäcker. Er sensibilisiert für die Vielfalt von Texturen, für die Intuition beim Kochen und Anrichten, und ermutigt dazu, alles bisher gekannte zu hinterfragen und Neues auszuprobieren.

Inhalt

INHALT

Vorwort	6–9
Basics und Grundrezepte	10–37
Rezepte	
Gemüse	38–91
Fisch	92–141
Fleisch	142–203
Frucht	204–233
Aromenporträts und Tastings	
Der Allrounder: Kaffee	44–45
Bitter: Rosmarin	138–139
Salzig: Sojasauce	158–159
Süß: Petersilienwurzel	174–175
Sauer: grüner Apfel	216–217
Register	235–237
Impressum	239

Das Buch beginnt mit einem ausführlichen Vorwort, dann folgen „Basics und Grundrezepte“. Darin geht es unter anderem um „Aromen in Perfektion“, „Was schmecken wir wirklich?“, um „Die Kunst der Aromenkomposition“, „Das Spiel mit den Aromen“, sowie „Vermählung und Kontrast“.

Die 4 Rezepte-Kapitel sind durchzogen von „Aromenporträts und Tastings“: auf einer Doppelseite werden Aromen dargestellt, ihre Verwendungsmöglichkeiten und viele Zutaten aufgelistet, mit denen man dieses Aroma „vermählen“ oder „kontrastieren“ kann.



Aufbau

Alle Rezepte sind auf einer Doppelseite präsentiert und mit einem wunderschönen Foto bebildert. Bei jedem Gericht stehen ein paar Sätze über dessen Besonderheiten und seine Aromen. Die Zutaten der einzelnen Komponenten sind an der Seite getrennt aufgeführt. Die Arbeitsschritte verständlich beschrieben. Zum Schluss gibt Heiko oft Tipps zu Beilagen, die gut dazu passen und zu Variationen oder zur Zubereitungsart.

Kostprobe?

Mir gefällt an diesem Buch sehr, dass man unglaublich viel Neues lernt! So viele spannende und unerwartete Kombinationen von Aromen und Zutaten! Man blättert und staunt. Zum Beispiel über „**Blumenkohl mit Schokoladensahne, Chili und Spinatsalat**“ oder „**Weißer Schokolade, Kardamom und Hähnchen**“. Da tun sich neue Welten auf und plötzlich scheint in der Küche alles möglich zu sein. Wer gerne Neues wagt und Ausgefallenes ausprobiert, für den ist dieses Buch eine Inspirations-Bombe. Manche Rezepte sind schon sehr ausgefallen – auch was manche Zutaten angeht. So etwas

kocht man nicht mal eben, sondern meistens muss man dafür wohl extra einkaufen gehen. Die Gerichte im Buch sind also etwas für Momente der Muse, für besondere Anlässe oder ein gemeinsames ambitioniertes Kochen.



Aber alleine das Schmökern macht Appetit und große Lust, in Heikos Aromenwelt einzutauchen und unter seiner Anleitung kleine Tastings zu machen oder neue Geschmäcker zu entdecken.

Schon im ersten Teil des Buchs habe ich so viel gelernt! Und dass ich es bis jetzt noch nicht geschafft habe, etwas nachzukochen, liegt weniger an meiner aktuellen Faulheit beim Einkaufen und Kochen, sondern vielmehr daran, dass ich mich schlicht nicht entscheiden konnte, welchen der kreativen Augenschmäuse ich ausprobieren soll.

Seid ihr neugierig geworden? Dann hoffe ich, ihr werdet genauso große Freude an dem Buch haben wie ich.

Übrigens: Was viele offenbar gar nicht wissen ist, dass man Bücher auch ohne Versandkosten direkt beim Verlag bestellen kann (wenn man keinen kleinen Buchhändler des Vertrauens in der Nähe hat). So unterstützt man direkt die Verlage oder kleine Läden und nicht die digitalen Riesen... =)

Habt eine genussvolle Restwoche!
Eure Judith

Dorling Kindersley

Buchvorstellung: „Aromen. Das Kochbuch“ von Heiko Antoniewicz

Heiko Antoniewicz
„Aromen Das Kochbuch“
ISBN 978-3-8310-4009-4
240 Seiten, fester Einband
28 Euro



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email