

Buchvorstellung: „TOSKANA in meiner Küche“ von Cettina Vicenzino



Bei einer großen Italienliebhaberin wie mir darf dieses neue Kochbuch in einer

Buchvorstellung: „TOSKANA in meiner Küche“ von Cettina Vincenzino

Kochbuchsammlung natürlich nicht fehlen: „TOSKANA in meiner Küche“ von Cettina Vincenzino erzeugt Fernweh und Sehnsucht nach dem Süden.

Die Toskana hat es ja vielen Deutschen angetan. Wer kennt nicht die Bilder sanfter grüner Hügel mit kleinen Landgütern und piniengesäumten Straßen? Früher war die Toskana, so schreibt Cettina in ihrem Vorwort, der Inbegriff für Italien. Mittlerweile ist der Blick auf Italien zum Glück etwas vielfältiger geworden und man findet auch Kochbücher über andere Regionen, die genauso schön, spannend und liebenswert sind.



Trotzdem verbinde ich mit der Toskana sehr viel, denn ich habe sie mehrmals intensiv bereist – allerdings vor allem unter kunsthistorischem Aspekt – wobei der Genuss natürlich trotzdem nicht zu kurz kam. Umso spannender finde ich es jedoch, einen Reisebericht von jemand anderem zu lesen, gepaart mit Ausflügen zu lokalen Produzenten und Gastronomen.

INHALT:

Die 6 Kapitel des Buchs lauten wie folgt:

Vorwort 8

APRIRE 16

Il cioccolato 30
Martina & Vanessa 42

PANE & POMODORI 46

Michaela 58
Pici fatti a mano 74
Il formaggio 84

LEGUMI & VERDURE 88

Valeria 106

CARNE 128

Il macellaio 144
Emanuela 150
La Maremma 162

ACQUA 164

CHIUDERE 188

Viaggiare 200
Il gelatiere 214

Nachwort 224
Adressen 230
Register 232
Danke 238
Impressum 240

Kapitel 1 dreht sich um den Aperitif, Kapitel 2 um „Brot und Tomaten“. In Kapitel 3 findet man Rezepte aus Hülsenfrüchten und Gemüse, dann folgen Fleisch und Fisch, bevor das Buch mit den Desserts und Kuchen „schließt“ (chiudere= schließen). Die Kapitel enthalten neben zahlreichen Rezepten auch mehrere Porträts, beispielsweise der Antica Macelleria Cecchini oder von Valeria, der 2-Sterne-Köchin aus der Maremma.



KOSTPROBE?

Einfache Dinge, die köstlich schmecken – das beherrschen die Italiener bestens. Da reicht schon eine Schiacciata all'olio, ein toskanisches Fladenbrot mit Olivenöl. Oder eine **Panzanella**, ein Tomatensalat mit altbackenem Brot. Nicht ganz so bekannt, aber absolut köstlich: Gnudi toscani, Spinat-Ricotta-Knödel, die mit Parmesan serviert werden. Raffiniert wird es mit dem „Tonno (Thunfisch) del Chianti“, der gar kein Thunfisch ist, sondern gekocht und in Öl eingelegte Schweinekeule, die sich dann wie Thunfisch präsentiert. Und nach den herzhaften Leckereien kann man sich dann durch eine **Torta della nonna**, **Cantucci** oder **Castagnaccio** – Kastanienkuchen mit Rosmarin, Rosinen und Pinienkernen – naschen.



Die Rezepte sind alle wunderschön bebildert und die Fotos von Landschaft, Produzenten und lokalen Persönlichkeiten wecken Reiselust. Toskana-Fans werden einige Rezepte kennen, aber für mich war noch einiges Neues dabei, obwohl ich diese Region **kulinarisch recht gut kenne**.

Auf jeden Fall macht es Spaß, in „TOSKANA in meiner Küche“ zu schmökern und ganz sicher werde ich die „Torta del nonno“, das von der Autorin kreierte Pendant zur „Torta della nonna“ ausprobieren: Schokomürbekuchen mit Kaffee creme, Pinienkernen und Walnüssen.

Buchvorstellung: „TOSKANA in meiner Küche“ von Cettina Vincenzino



Ich freue mich jetzt noch mehr auf meine baldige Italienreise und wünsche euch eine genussvolle Woche und herrliche Sommertage!
Eure Judith

Cettina Vincenzino
„TOSKANA in meiner Küche“
DK (Dorling Kindersley Verlag)
ISBN: 978-3-83104172-5
28,00 Euro



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email