

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



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!

„Risotto ti amo!“ wurde ursprünglich von Riso Gallo herausgegeben. Manch einer wird das namhafte Reisuunternehmen 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.



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.



DE MONDION
RESTAURANT
(THE XARA PALACE
RELAIS & CHATEAUX)
MDINA (M)

RISOTTO MIT SAFRAN, GARNELEN UND SEEIGEL

100 FÜR 4 PERSONEN

Garnelen:
120 g Garnelen, geschält
40 g Seeigelfleisch
etwas frischer Dill, gehackt
Salz, Pfeffer, etwas Mehl
1 EL veganes Öl
25 g Semmelbrösel
etwas Olivenöl extra vergine

Rote-Bete-Chips:
reichlich Pflanzenöl
50 g Rote Bete, in dünne
Scheiben geschnitten
25 g Mehl, Salz

Risotto:
30 ml Olivenöl extra vergine
je 1 EL gehackte/ Stauden-
sellerie und Schalotte
2 g Safran, 300 g Risottoreis
450 ml leichte Fischbrühe
Salz, Pfeffer
2 EL Butter
1 EL Mascarpone
1 EL gehackter Dill und
Estragon

Servieren:
50 g Spinat, gewaschen und
gehackt
8 junge Stangen Asparagus
geschält, Kräuter der Saison

1. GARNELEN:
Die Garnelen klein schneiden
und mit dem Seeigel und dem
Dill vermischen. Mit Salz und
Pfeffer würzen.
Die Mischung vierteln und
jede Portion mit den Händen
zu einer kleinen Kugel formen.
Die Kugeln für 1 Stunde in den
Kühlschrank legen. Wenn sie
kalt sind, in Mehl wälzen,
durch das vegane Öl ziehen
und dann durch die Semmel-
brösel. Erneut in den Kühl-
schrank stellen.

2. ROTE-BETE-CHIPS:
Das Öl auf 180 °C erhitzen. Die
Rote Bete in Mehl wälzen
werden, sodass beide Seiten
bedeckt sind. Die Scheiben im
heißem Öl fritrieren und dabei
wenden, bis sie eine intensiv
rote Farbe bekommen. Die
Chips auf Küchenpapier
abtropfen lassen, salzen und,
sobald sie abgekühlt sind, in
einen luftdicht schließenden
Behälter füllen.

3. RISOTTO:
In einem Topf etwas Öl
erhitzen und den Sellerie und
die Schalotte darin andin-

ten. Die Safranfäden
und weitere 2 Minu-
ten dinsten, dann den
Risotto geben und be-
stehen lassen. Einige Mi-
nuten dinsten, dabei
rühren. Das Brot
und unter regelmä-
ßigem Rühren kochen, bis
das Risotto cremig ist.
Sobald das Risotto
fertig ist, mit Salz und Pe-
ffer würzen. Bei Bedarf
die Butter, den Mehl
und den Dill unterrühren.

4. SERVIEREN:
Die Garnelenkugeln
nähern bei 100 °C
dann leicht salzen. 1
Minuten in kochendem
Wasser blanchieren.
Das Risotto auf 1
und die Garnelen
darauflegen. Pro
Person 2 Chips und zwei
Stangen auf dem
Risotto verteilen. Mit
etwas Spinat und
Kräutern garnieren.



CANTINETTA
ANTINORI
WIEN (AU)

RISOTTO MIT FRÜHLINGS- ZWIEBEL, KASTANIEN UND LENDE VOM REH

100 FÜR 4 PERSONEN

Lende:
300 ml Wildfond (oder
anderer Rotwein)
2 Schalotten
1 Zweig Rosmarin
400 g Lende vom Reh
1 Knoblauchzahn
etwas Olivenöl extra vergine
Salz
Pfeffer

Risotto:
2 Schalotten
etwas Olivenöl extra vergine
300 g Risottoreis
200 ml Weißwein
Salz
1 l Gemüsebrühe
40 g gekochte Kastanien
(Maronen)
40 g Bergkäse
60 g Parmigiano Reggiano,
gerieben
50 g Frühlingszwiebel, in
Röllchen geschnitten

Servieren:
Reichhaltiges
Kräuter der Saison

1. LENDE:
Aus Maronen, zwei gewürfel-
ten Schalotten und dem
Rosmarin eine Marinade
anrühren und die Lende darin
marinieren.

2. RISOTTO:
Die Schalotten hacken und in
wenig Öl bei schwacher Hitze
andünsten. Den Reis zugeben
und einige Minuten rösten
lassen. Den Weißwein zugeben
und verkochen lassen, dann
nach und nach die Gemüsebrühe
zugießen, bis das Risotto
fertig ist. Die Kastanien
hinzuwerfen und unter
Rühren weiterkochen,
bis der Reis al dente ist.

3. LENDE:
Sobald der Reis fertig ist,
die Lende aus der Marinade
heben, trocken tupfen und
in wenig Öl anbraten. Das
Fleisch, das Fett und die
Marinade abgießen und
das Fleisch in Stücke
schneiden. Die Lende
mit etwas Mehl bestäuben
und in heißem Fett
braten.

4. RISOTTO:
Das Risotto auf Teller
verteilen. Die Lende in
Stücke schneiden und
darauflegen. Alles mit
etwas Mehl bestäuben
und in heißem Fett
braten.

5. SERVIEREN:
Das Risotto auf Teller
verteilen. Die Lende in
Stücke schneiden und
darauflegen. Alles mit
etwas Mehl bestäuben
und in heißem Fett
braten.



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.*

Buchvorstellung: „Easy peasy. Einfach kochen mit 2 bis 8 Zutaten“ von Nagahama & Lehmann



Auf meinem Arbeitstisch stapeln sich zurzeit viele neue Kochbücher, die dieses Jahr erschienen sind und die ich euch hier vorstellen möchte. Also werde ich den Buch-Dienstag vom letztem Jahr wieder etablieren und versuchen, euch jede Woche einen neuen Liebling meiner Buchsammlung vorzustellen. Das Werk der Woche stammt wie das vom letzten Dienstag aus dem Hause [Callwey](#). Wie es neuerdings Trend zu sein scheint, kommt es im quadratischen Format daher und schon das Cover verspricht wunderschöne Bilder und ein spannendes Konzept.



Man wird nicht enttäuscht. Das Autoren-Paar lernte sich 2007 in Paris kennen. Beide sind im Bereich Food und Fotografie zuhause. Joerg ist Fotograf und reiste für Modereportagen und später auch für Foodfotos um die Welt. Risa arbeitete in angesehenen japanischen Restaurants und liebt Fotografie. Als beide 2012 nach Berlin zogen, war die Umstellung groß und der kulinarische Schock erst recht. Die Esskultur in Deutschland unterschied sich stark von der französischen und so begann Risa, immer öfter selbst zu kochen. 2016 entstand die Idee, „mit wenigen Produkten genussvolle Speisen auf den Teller zu zaubern und sich dabei auf wenige Aromen zu konzentrieren“.

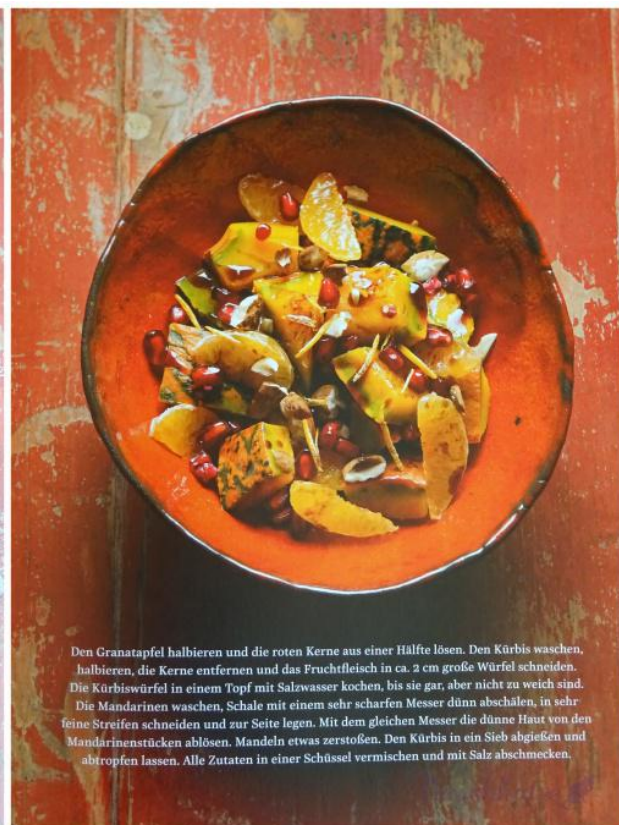
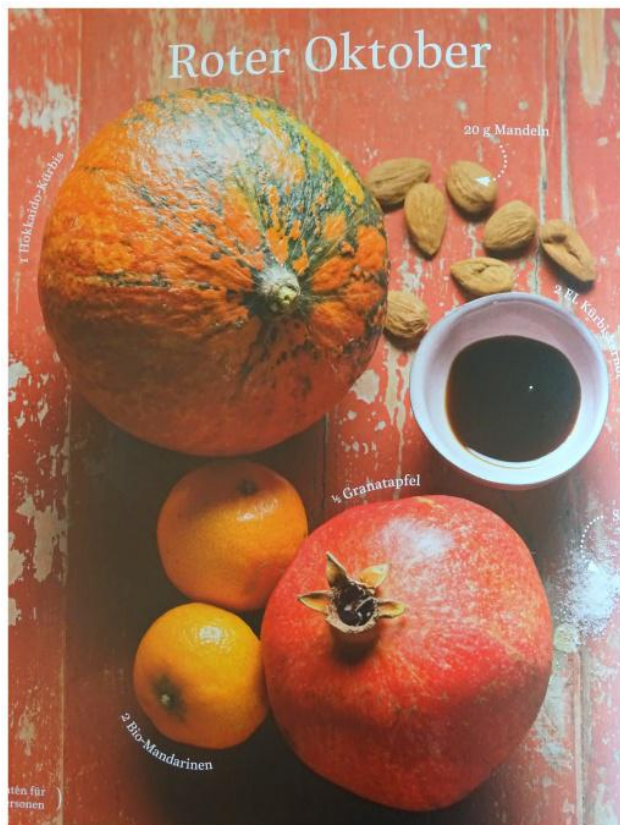


Inhalte

Das Buch bietet nicht nur gesunden Genuss, der schnell und unkompliziert für jeden machbar ist, sondern auch eine genauso simple wie wunderschöne Gestaltung.

Jede Doppelseite enthält ein Rezept. Links sind die beschrifteten Zutaten abgebildet, rechts das fertige Gericht sowie die kurzen Anleitungen.

Die Gerichte sind so easy peasy fertig wie es klingt und jede Seite macht Lust, die Rezepte auszuprobieren, die auch noch **kreative Namen** tragen (Fliegender Mais, Mango-Tango, Roter Oktober).



Der große Vorteil: Es geht nicht nur schnell, man braucht auch nicht viele Zutaten und einige davon hat man meist eh im Haus. Unterteilt wird das Buch in **vier Kapitel**: Morgens, Mittags, Zwischendurch und Abends. Alle Rezepte sind übrigens **vegan**. Am Schluss findet sich eine Doppelseite zu „besonderen Zutaten“, die etwas exotischer und auf dem Wochenmarkt um die Ecke vielleicht nicht unbedingt erhältlich sind.



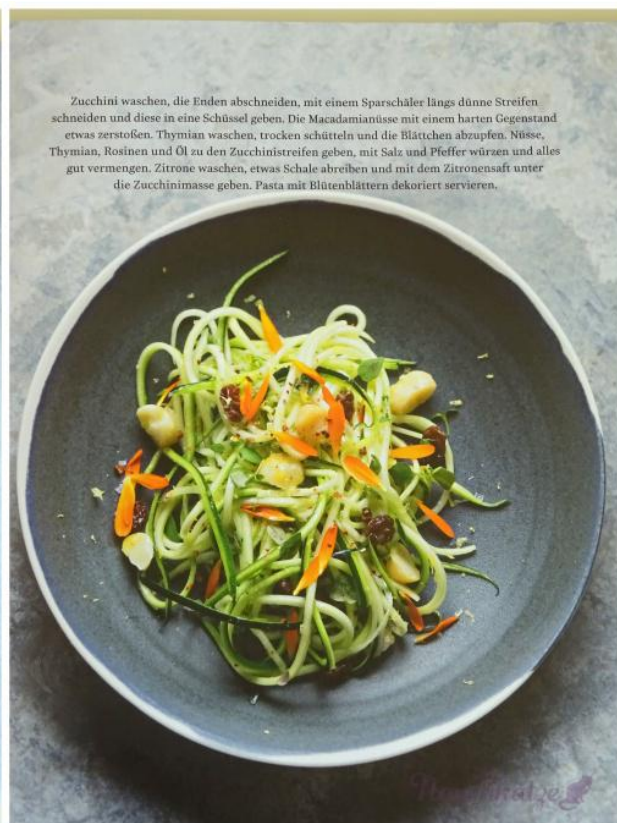
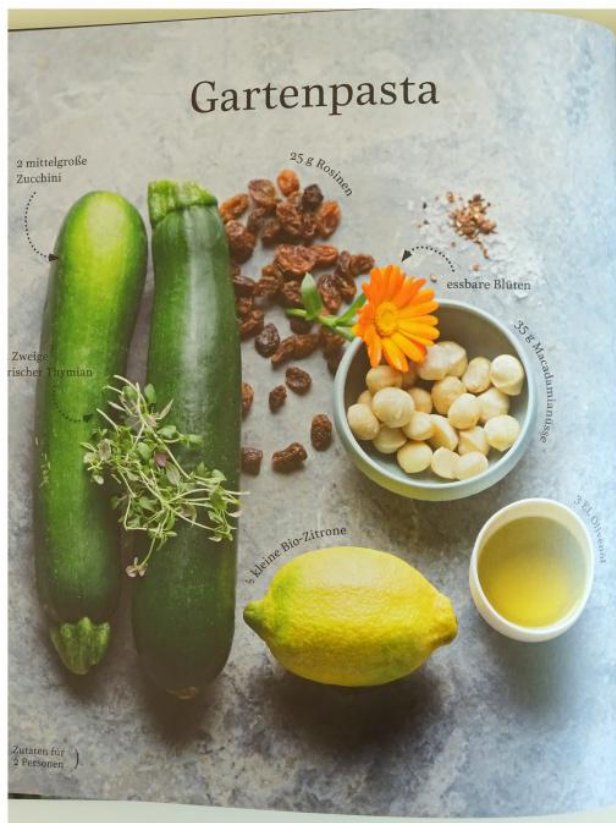
Kostprobe?

Mit „**Die Queen in Japan**“ in den Tag starten heißt, ein grünes Haferporridge mit Reis-Kokos-Milch, Matcha und Pistazien zu genießen.

Ein schnelles und köstliches Mittagessen wäre die „**Nudelei**“: Spaghetti mit Koriander-Curry-Kokos-Pesto und Champignons. Die Zubereitung dauert solange, wie die Pasta kocht.

Zum Knabbern zwischendurch klingen die Braunkohlchips mit Olivenöl, Salz und Chili wunderbar – der Name ist Programm: „**Scharf im Sofa**“.

Abends kann man den Tag mit einer „Kaminsuppe“ ausklingen lassen. Hier treffen Maronen auf Zwiebel, Hafermilch und Kürbiskerne und vereinen sich zu einer Cremesuppe.



In diesem Buch kann man blättern, wenn man nur eine Handvoll Zutaten da hat und einfach schauen, was man damit machen könnte.

Um es kurz zu sagen: Ich finde, das Buch ist ein kleines Kunstwerk geworden und das Projekt der beiden Autoren ist absolut gelungen!

Wer ein besonderes Kochbuch besitzen oder verschenken möchte, dem sei dieses hier wärmstens ans Herz gelegt.

Ich hoffe, ihr könnt euch auch mit gutem Soulfood wärmen, bis dieser Kälteeinbruch vorüber ist und wünsche euch genussvolle Tage! Macht es euch schön und haltet euch warm!

Eure Judith

Risa Nagahama & Joerg Lehmann

„Easy peasy. Einfach kochen mit 2 bis 8 Zutaten“

Callwey Verlag

ISBN: 978-3-7667-2269-0

gebunden

20,00 Euro

Buchrezension: Buddha Bowls. von Annelina Waller



Nach einer Pause über den Jahreswechsel hinweg gibt es endlich mal wieder eine Buchvorstellung.

Der Food-Trend „Bowl“ erobert seit einigen Jahren hartnäckig die Köpfe, Küchen und Bücherregale gesundheitsbewusster Genießer. Annelina Waller, die Autorin dieses Buchs, hat die gesunde Schüsselmahlzeit schon lange für sich entdeckt. Während einer Reise durch Kalifornien probierte sie sich durch sämtliche Varianten frischer und gesunder Bowls und nahm diese Ernährungsweise für sich mit nach Hause. In ihrem Buch will sie die teilweise etwas aufwändigen pflanzenbasierten Schüsseln praktikabler gestalten und alltagstauglicher machen.



Inhalte

Für Fach-Fremde gibt es erst einmal eine ausführliche Einführung ins Thema. Was sind die Vorteile von „Bowl Food“? Wie setzen sich die Bowls optimalerweise zusammen? Ein Einmaleins der Nährstoffe schließt sich an, gefolgt von „goldenen Hauptzutaten“, die gesunde Energie- und Eiweißlieferanten darstellen.

Im Prinzip kann man bei Bowls experimentieren und zusammenstellen, was schmeckt. Ein paar Regeln sollte man jedoch befolgen, weshalb es zwei Seiten mit „Buddha-Bowl-Regeln“ gibt. Die Autorin verrät auch wichtige Grundzutaten, die sie immer zuhause hat, nennt die wichtigsten Küchenhelfer und gibt sogar Tipps, wo man welche Zutaten bekommen kann.



Im

folgenden Kapitel gibt es „Basisrezepte“. Toll finde ich die Listen, wie man welche Körner oder Hülsenfrüchte zubereitet, also welche Menge mit wie viel Flüssigkeit wie lange gekocht wird und welche Menge man daraus erhält.

Anschließend gibt es verschiedenste Dressing-Rezepte, die alle köstlich klingen und sich sicher auch für Salate großartig eignen.

Weiter geht es mit Frühstück-Bowls. Unter den zehn kunterbunten Ideen sollte jeder etwas finden, mit dem er genussreich in den Tag starten kann.

Nach den „Mittagsbowls“ und den „Abendbowls“ kann man sich noch durch leckere „Dessertbowls“ schlemmen.



Gestaltung

Jedes Rezept ist mit einem schönen Foto bebildert. Die Schritte der Anleitung sind nummeriert und gut strukturiert. Zu den Rezepten gibt es fast immer einen „Health fact“ zu einer bestimmten Zutat, einen (Küchen)Tipp oder „Wissenswertes“ über Trends, Nährstoffe oder Einkaufsmöglichkeiten bestimmter Produkte.



Fazit

Bei Bowls bin ich noch etwas skeptisch, was den Zeitaufwand angeht.

Manche Rezepte sind jedoch von der Anleitung her so kurz, dass sie gar nicht aufwändig sein können und auch die Vorteile solcher Bowls sprechen für sich: Viel Gemüse und Obst sättigen schnell und liefern Vitamine, viele Ballaststoffe unterstützen unsere Darmflora und verhelfen zu einer ausgewogenen Verdauung und der ökologische Fußabdruck ist gut fürs Klima und unseren Planeten, denn die Bowls bestehen aus unverarbeiteten, pflanzlichen und frischen Lebensmitteln, bei denen wir zudem Regionales und Saisonales wählen können.

Die Fotos und Zusammenstellungen von so vielen pflanzlichen Leckereien machen aber auf jeden Fall Lust auf viele Kostproben und auf mehr gesunde, vollwertige Ernährung.

Ich habe große Lust, ganz viele Rezepte aus diesem Buch auszuprobieren. Mein Problem wird nur sein, mich zu entscheiden. Vielleicht muss man aber auch einfach das Buch einmal von vorne bis hinten durch kochen. Ganz dem Motto

entsprechend: „Let´s start Bowling!“ =)

Habt ihr schon Bowls gegessen oder selbst zubereitet? Wäre dieser Trend etwas für euch? Ich freue mich über eure Erfahrungen und Meinungen zum Thema! Postet doch einfach einen Kommentar unter diesen Artikel!

Genussvolle Tage wünscht euch

Judith

Quelle der Besinnlichkeit – Buchvorstellung: „Wintertraum & Weihnachtszeit“ & mein Jahresstollen mit Cranberries, Marzipan und Walnuss

Weihnachten. In dieser Zeit des Jahres sollte man öfter mal innehalten, sich ruhige Momente suchen und das Schöne des Alltags umso mehr zelebrieren. Einen heißen Punsch trinken, aus dem Fenster in den vereisten Garten blicken, ein Plätzchen knabbern. Mit den Lieben zusammen sitzen, etwas Schönes kochen und gemeinsam genießen.



Stattdessen wird oft die Hektik noch größer, als sie es eh schon ist. Man arbeitet verbissen To-Do-Listen ab, hetzt durch Läden auf der Suche nach passenden Geschenken, plant seine Terminkalender voll, um allen noch einmal gerecht zu werden, bevor das Jahr vorüber ist.

Wo bleiben da die Besinnlichkeit und der Genuss? Öfter mal auf der Strecke, oder?

Dieses Jahr ergeht es mir irgendwie so. Zum einen gibt es bei der Arbeit im Dezember generell bei uns am meisten zu tun, darauf konnten wir uns schon einstellen. Aber auch privat kommt bei mir bisher wenig Besinnlichkeit auf, zu wenig Zeit bleibt, um gemütlich zu backen oder gar die Ergebnisse für euch schön zu fotografieren.

Da kommt ein Buch gerade recht, das ich für euch besprechen darf! „Wohnen & Garten“ hat zusammen mit dem Callwey Verlag ein Weihnachtsbuch heraus gegeben, das ein großartiges Gesamtpaket liefert, um weihnachtliche Stimmung zu schaffen.



Inhalt

t

In wunderschönen Bildern führt einen das Buch durch die Winterzeit. Da gibt es im Kapitel „**Winterstimmung in Haus und Garten**“ Dekoration aus Mistelzweigen, Rezepte für heißen Punsch oder Schokolade mit Rum, leckere Wintersalate, Deko mit Zapfen, Äpfeln und Nüssen und ganz traditionell Rezepte zum Martinsgansessen. Man bekommt Lust, das Haus oder die Wohnung schön zu machen, sie mit duftenden Zweigen und winterlichen Elementen zu dekorieren.



Blätt

ert man weiter, landet man „In der Weihnachtsbäckerei“. Deutsche Klassiker wie Zimtsterne, Stollen und Bratapfel finden sich ein, dazu stoßen italienischer Panettone, englische Shortbread-Cookies oder auch diverse Rezepte mit der Knolle fürs gewisse Etwas: Ingwer. Wie wäre es mit einem Winterpunsch mit geriebenem Ingwer, der von innen wärmt, oder mit einem gedämpften Ingwerpudding?

Nach der Bäckerei kann man sich auf die Festtage einstellen.



„Morg

en, Kinder, wird's was geben. Herrliche Festtagszaubereien“ ist das Motto des dritten Kapitels. Köstliche Ideen fürs Weihnachtsmenü warten da auf Genießer: Rehrücken mit Birne und Preiselbeeren, Putenroulade mit Walnuss-Parmesan-Pesto oder gestürzte Karamellmousse. Auch die Tischdeko kommt nicht zu kurz. Glas und Silber, Zapfen und Gold, Lebkuchen als Tischkarten – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Die Ideen fürs Fischbuffet an den Feiertagen sehen großartig aus und machen sofort Appetit und die Deko aus alten Notenblättern ist etwas ganz Besonderes.



Auch

der Ausklang wird nicht vergessen: Zum Schluss heißt es „**Willkommen, neues Jahr!**“. Silvesterdeko mit Glückssymbolen, Minihefezöpfe fürs Neujahrsfrühstück, Lachs- und Heringsrezepte für den ersten Frühstücksgenuss des neuen Jahres.

Wenn man sich in Weihnachtsstimmung versetzen möchte, ist dieses Buch absolut perfekt. Man bekommt nicht nur wunderbare Ideen für die Gestaltung der Räume, Tische oder des Menüs, sondern man spürt mit jedem Bild ein wenig mehr, auf was man sich in dieser schönen Zeit konzentrieren sollte: Auf ein genussvolles Miteinander, auf gemeinsame Vorfreude, auf liebevolle Details, die beides verschönern.

Wenn ich jetzt aus dem Fenster schaue, strahlt die Sonne auf den weiß glitzernden Garten und kleine, dick aufgeplusterte Vögel hüpfen auf der Suche nach Futter über den gefrorenen Boden. Schön ist er, dieser Winter und bei dieser Kälte kommt so langsam auch die Vorfreude auf die Festtage, an denen man dann endgültig die Füße hochlegen und das Jahr beschließen

kann. Bis dahin möchte ich alles etwas gemächlicher angehen und mache es mir schön.

Meine Stollenvariante

Diese Woche habe ich meinen alljährlichen Quarkstollen gebacken. Das Rezept von letztem Jahr findet ihr im Archiv beziehungsweise über diesen [Link](#). Dieses Jahr habe ich ihn variiert und ihm mit Rum, Walnüssen und Cranberries einen erdig-fruchtigen Akzent verpasst.

Für 1 großen oder 2 mittlere Stollen:

150 g Butter
250 g Quark
2 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Zucker
5 EL Rum
100 g getrocknete Cranberries
150 g Zitronat/ Orangeat (am besten eine Mischung aus beidem)
100 g gehackte Walnüsse
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 geh. TL Lebkuchengewürz
5 Tropfen Mandelaroma
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt
150 g Marzipanrohmasse

etwa 150 g Butter zum Bestreichen
4 EL Puderzucker

Butter schmelzen und abkühlen lassen.

Zitronat und/oder Orangeat sowie Cranberries hacken. Mit den Walnüssen, dem Mehl samt Backpulver und Gewürzen in einer großen Schüssel mischen.

Quark mit Eiern, Vanillezucker, Zucker, Mandelaroma und Rum aufschlagen.

Die trockenen Zutaten mit der noch flüssigen Butter und der Quarkmasse verkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Das Marzipan halbieren und aus jeder Hälfte zwei Stränge rollen.

Den Ofen vorheizen auf 180° C (bei Umluft nicht vorheizen und 160° C einstellen).

Ein Blech mit Backpapier belegen.

Den Teig halbieren und auf etwas Mehl zwei ovale Laibe formen. In diese zwei Rillen drücken und je zwei Marzipanschnüre einlegen. Dann den Teig von beiden Seiten zuklappen, so dass ein runder geschlossener Laib entsteht. Oben etwas seitlich der Mitte eine Kerbe eindrücken. Den Laib etwas höher formen, er geht während des Backens noch etwas auseinander.

Auf unterer Schiene ca. 1 Stunde backen. [Gegen Ende im Auge behalten, damit die Stollen nicht zu dunkel werden.] Die 150 g Butter schmelzen lassen.

Nach 20 Minuten Backzeit den Stollen mit zerlassener Butter einpinseln und das noch zwei, drei Mal während des Backens machen.

Nach dem Backen mit der restlichen Butter bepinseln und Puderzucker darüber streuen.

Wenn er abgekühlt ist, den Stollen noch mal mit Puderzucker bestäuben. [nurkochen]

Euch wünsche ich besinnliche Adventstage. Lasst euch nicht stressen, nehmt euch kleine Auszeiten und vor allem genießt die Zeit mit euren Lieben, backt und kocht etwas zusammen und – macht es euch schön!

Eure Judith



Wintertraum & Weihnachtszeit. Rezepte und Ideen für die schönste Jahreszeit.

Wohnen & Garten, Callwey Verlag

ISBN: 978-3-7667-2236-2

Buchvorstellung: Toskana.
Eine kulinarische
Liebeserklärung. Von Csaba
dalla Zorza



Diese

Buchvorstellung ist eine sehr persönliche, denn ich hatte die Ehre, „Toskana“ aus dem Italienischen ins Deutsche zu übersetzen! Somit fühlt es sich natürlich ein bisschen an wie „mein“ Buch und offen gestanden bin ich auch ein bisschen stolz auf dieses Projekt.

Alles begann...

...ganz zufällig. Wie ich es manchmal tue, stöberte ich online nach neuen Kochbüchern aus aller Welt. Plötzlich wurde mir in einer Leiste „Around Florence“ vorgeschlagen, so heißt das Original. Das Titelbild zeigte eine italienische Straße und die Autorin auf einer Vespa, mit einem Eis in der Hand und einer Einkaufstasche mit frischem Gemüse zu ihren Füßen. Bei solch einem schönen Titelbild musste das Buch auch schön sein, beschloss ich – und bestellte es. Die Liebe auf den ersten Blick bestätigte sich beim Durchblättern: Fantastische Bilder, sehr persönliche Texte der Autorin und leckere, authentische Rezepte.



Diese
s Buch MUSS es auf Deutsch geben, beschloss ich, fertigte eine
Probeübersetzung an und begann eine lange Suche nach einem
Verlag. Ich muss gestehen, ohne die Unterstützung meines

Naschkaters, der mich nicht aufgeben ließ, hätte ich vielleicht das Handtuch geworfen. Der Stapel mit Absagen wuchs und viele Verlage machen sich nicht mal die Mühe, abzusagen... Aber es gibt ein Happy End, denn der [Callwey Verlag](#) wollte das Buch (was mich bei diesem Verlag doppelt freute) und so durfte ich mein Projekt endlich verwirklichen und kann euch heute „mein Baby“ präsentieren! =)

CALLWEY

Toskana



Eine kulinarische Liebeserklärung

Csaba dalla Zorza

„Mehr als nur ein Kochbuch“

Italien und speziell die Toskana lieben sicher fast alle Deutschen, genau wie das dortige Essen. „Toskana“ enthält

jedoch nicht nur über 100 Familienrezepte der Autorin, die sie größtenteils von ihrer toskanischen Großmutter und Mutter übernahm, sondern auch zu jedem Rezept ein paar persönliche Sätze, was das Gericht ausmacht, von wem sie es kennt und was das Typische oder Besondere daran ist. Dazu kommen viele schöne Texte, in denen sie vom Landleben in der Toskana erzählt, von ihren Besuchen bei den Großeltern in Kindertagen, von regionalen Produzenten, Freunden und Erntefesten.

Dieses Buch lässt den Leser eintauchen in die Genusswelt der Toskana und die wunderschönen Fotos von Stefano Scatà wecken Appetit und Fernweh zugleich.



Allen, die gerne gut essen und Italien sowie seine Küche lieben, kann ich dieses Buch wärmstens ans Herz legen und hoffe, ihr habt viel Freude beim Blättern, Schmökern und

Ausprobieren der Rezepte! „Toskana“ ist sicher auch ein großartiges Geschenk für Kochbegeisterte und Italienfans! ;)





Kostproben

Natürlich habe ich aus „Toskana“ auch schon gekocht und gebacken! Den Pastateig für selbstgemachte [Ravioli](#) oder

[Tagliolini](#) findet ihr auf dem Blog und auch die [Cantucci](#) kann ich sehr empfehlen. =)

Habt eine genussvolle Woche!
Eure Judith

Toskana. Eine kulinarische Liebeserklärung.
von Csaba dalla Zorza.
Callwey Verlag 2016
ISBN: 978-3-7667-2234-87
39,95 Euro.

Alle Fotos wurden mir liebenswerterweise vom Callwey Verlag zur Verfügung gestellt. Herzlichen Dank!