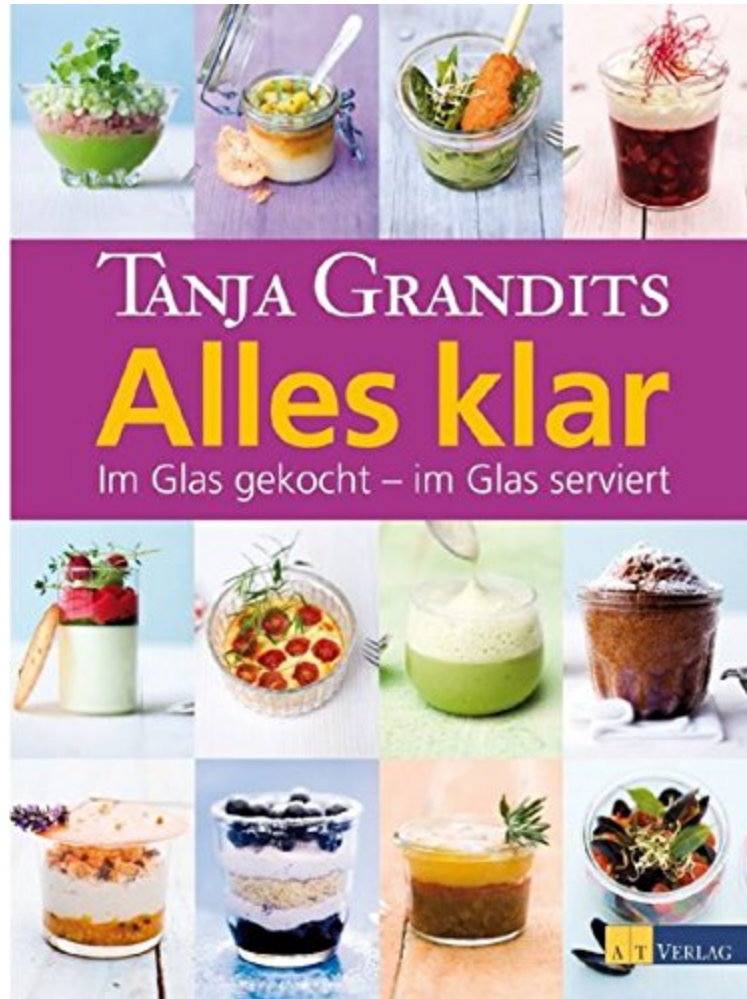


[Read and download] Alles klar: Im Glas gekocht - im Glas serviert

Alles klar: Im Glas gekocht - im Glas serviert

Von Tanja Grandits

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #375506 in BcherMarke: At VerlagVerffentlicht am: 2009-10-29Abmessungen: 10.79 x 1.06b x 8.07l, Einband: Gebundene Ausgabe208 Seiten | File size: 47.Mb

Von Tanja Grandits : Alles klar: Im Glas gekocht - im Glas serviert before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Alles klar: Im Glas gekocht - im Glas serviert:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen20 von 20 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Mit viel Zeit lsst sich viel Gutes kochen.Von SiMiWiDas Buch kann ich durchwegs als positiv weiterempfehlen. Fr alle ist etwas dabei. Und die perfekte Illustration ist schon fast Kaufgrund genug.Punktabzug gibt es, weil bei vielen Rezepten die vorgeschlagenen Glsergrssen nicht mit dem Rezept zusammenpassen.zB. reicht das auf Seite 190 beschriebene Rhabarber-Cranberry-Pie-Rezept nicht wie angegeben fr 6 flache Glser 200 ml sondern fr 8 300 ml. Es werden also 8 Personen mehr als "satt" mit diesem Dessert.Oder Seite 116: Rindsfilet-Tomaten-Curry mit Kreuzkmmel und Zitronenbasmatireis reicht nicht fr 6 Glser sonder nur fr 4 und ist somit nicht wie angenommen fr 6 Personen sttigend, sondern nur fr 4 wenn man nicht gerade einen 5gnger kochen will.Kochen sollte man also schon knnen, sonst fragt

man sich des fteren, was meint sie nun mit Passionsfruchtmark? Schlussendlich findet man beim Testen heraus, einmal meint sie mit, einmal ohne Kerne. Nicht gerade einfach fr jemanden, der sich BettyBossi-Kochbcher gewohnt ist. Auch erst in den Danksagungen erfahrt der Leser, dass die Glser von Weck und Bodum sind. Eine Einfhrung zu feuerfesten Glsern fnde ich wnschenswert. 42 von 47 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wieso eigentlich nicht im Glas? Von Fuchs Werner DrMit Kochbchern beschenkt zu werden, provoziert jeder, der seinen Mund nicht halten kann und ffentlich bekennt, auch er habe schon eine Bchse geffnet, Fischstbchen gewendet oder ein Ei aufgeschlagen. Schade, dass dieser Reflex nicht eintritt, wenn von anderen berlebungen die Rede ist. Immerhin ist das Risiko klein, dass Hobbykche beim Erhalt dieses Buch nicht die Augen rollen und sich im Geheimen darber aufregen, dass eine liebevolle Widmung das Weiterverschenken wesentlich erschwert. Denn Tanja Grandits schreibt nicht das Tausendste Pastabuch, sondern berrascht die Kochgemeinde mit der Idee, Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts im Glas zuzubereiten. Kleiner Tipp fr Schenkende: Das Budget leicht erhhen und gleich noch zwei geeignete Glser miteinpacken. Warum die Autorin ber geeignete Glser kein Wort verliert, verstehe ich nicht. Denn wie mir ein mit dieser Kochkunst vertrauter Freund sagte, macht es mit dem richtigen Equipment mehr Spa, was mir sofort einleuchtete. Tanja Grandits fllt also gleich mit der Tr ins Haus, oder themengerechter formuliert mit Suppen. Allerdings haben es die Informationskampagnen der Umweltschtzer geschafft, dass ich mich schon beim ersten Menu "Wassermelonen-Rosen-Gazpacho mit Thunfisch-Tataki im Rosa-Pfeffer-Karamell" fragte, ob ich mich an der Ausrottung des Thunfisches weiterhin beteiligen soll. Ohne ein Label-Fundamentalist zu sein, schtze ich inzwischen auch in Kochbchern Hinweise auf kologische Vertrglichkeiten. Die folgenden 15 Rezepte lieen mich solche Bedenken wieder vergessen, was nicht nur an den Zutaten, sondern auch an den schnen Bildern des Fotodesigners Michael Wissing lag. Ab Seite 46 beginnt die Abteilung "Fisch und Meeresfrchte im Glas", in der selbst erfahrene und kreative Kche auf Neues stoen werden. In der Kochkunst weniger bewanderte Leser mssen sich damit abfinden, dass Tanja Grandits Kenntnisse der Grundbegriffe voraussetzt. Wer also bei der Aufforderung zum Abschen an seine letzte Feuerwehrgang denkt, wird kaum etwas Erinnerungswertes ins Glas zaubern knnen. Fr alle brigen Leser reichen die Angaben zur Zubereitung vollkommen aus. Und als gebte Kochkünstler werden sie sich ohne schlechtes Gewissen ber einige Mengenangaben hinwegsetzen und ihre persnlichen Vorlieben in die Rezepte einbauen. Fleisch sei fr sie immer das Lebensmittel gewesen, das sich am wenigsten kreativ zubereiten lasse, gesteht die Autorin zu Beginn des entsprechenden Kapitels. Und liest man ihre Rezeptvorschge, versteht man, warum die bekannte Kchin das Fleisch wieder neu entdeckte, seit sie es in Glser servieren muss. Um dies nachvollziehen zu knnen, einige Rezeptberschriften: Scharf-sauer Spargel-Lammfilet-Salat mit Erdnssen und Pfefferminze - Rindsfiletcarpaccio mit Haselnssen, Parmesan-Chips und Rucola - Kalbsfilettatar mit Apfelgelee und Apfel-Sellerie-Salsa - Tafelspitz-Randen-Slze mit Wasabischaum - Teegerucherte Entenbrust mit Sellerie-Granatapfel-Taboul oder Poulet-Piment-Fleischkse mit Kartoffel-Karamellschalotten-Salat. Fr Vegtarier sind die Seiten 119 bis 154 reserviert. Und wie jeder fleischlos kochende Gourmet wei, ist bei solchen Gerichten noch mehr Kreativitt gefragt, um punkten zu knnen. Da ich zu den Gsten gehre, die ihre Bewertung erst nach dem Desserts abgeben, falls sie denn berhaupt gefragt sein sollte, studierte ich die Vorschge der Autorin besonders genau. Warum sich bei den Nachspeisen auch sehr gute Restaurants im Rahmen der Gau'schen Normalverteilung bewegen, wird beim Aufwand fr einige Kstlichkeiten besser verstndlich. Auch wenn Zeitangaben zur Zubereitung fehlen, sieht der Leser schnell ein, dass sich ein "Joghurt-Tymian-Panacotta mit Himbeerespuma und Kruterhonigsorbet" nicht in einer Viertelstunde ins Glas bringen lsst. Mein Fazit: Die Idee und einige der vorgestellten Rezepte gaben den Ausschlag fr fnf Bewertungsterne. Wer sich fr dafr begeistern lsst, seine Gste mit "Eingemachtem" zu berraschen, wird ber ein paar kritischen Bemerkungen hinwegsehen. Denn anregend ist dieses Kochbuch bestimmt. 16 von 18 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein Traumkochbuch - fr Fortgeschrittene Von Karina Schmidt Tanja Grandits hat mich mit diesem Kochbuch vollkommen berzeugt. Ihre - fr meinen Geschmack - ausgezeichneten Aromenzusammenstellung in den Rezepten sind genial (man sollte allerdings Minze, Limette, Fischsauce und Chili mgen ;-)). Selbst die Tafelspitz-Randen-Slze mit Wasabischaum hat mir sehr gut geschmeckt, obwohl ich das Rezept ursprnglich eigentlich nur meinen Eltern zuliebe zubereitet habe (da sie Tafelspitz, Rote-Bete und Slze in den Einzelkomponenten sehr mgen - ich jedoch kein Fan davon bin). Die Rezepte aus diesem Kochbuch haben mich fast durchweg berzeugt und ich habe mittlerweile 32 getestet (bis auf 2: den sholzgerucherten Schwertfisch und die gerucherte Entenbrust, da die Rezepte leider nicht wirklich funktioniert haben). Alles in allem eine sehr gute Quote ... Vor allem da ich sonst meist im Schnitt nur so 6 bis 8 Rezepte aus einem Kochbuch nachkoche (wenn es gut ist). Voraussetzung fr dieses Kochbuch sind meiner Meinung nach aber fundierte Kochkenntnisse und ein Schuss Improvisationsgabe. Denn fr einige Gerichte bentigt man Gertschaften, die normalerweise in einer Kche nicht unbedingt vorhanden sind wie z.B. fr Espuma Rahmblser oder fr Sorbets und Eis eine Eismaschine. Das wre zu verschmerzen, wenn Vorschlge gemacht werden wrden, wie man diese Gerichte alternativ zubereiten kann - was mit Fachkenntnis auch durchaus mglich ist. Daher empfehle ich jedem das Buch, der gern kocht, solide Kochkenntnisse hat und besondere Geschmackserlebnisse sucht. Anfngern und Gelegenheitkchen wrde ich das Buch nur bedingt empfehlen - wobei das ausgezeichnete Foodstyling die Fotografie von Michael Wissing schon alleine ein purer Genuss sind.

Produktbeschreibung Im Glas gekocht - im Glas serviert Gebundenes Buch Dieses Buch zeigt in 80 Rezepten von Amuse-Bouches und Apro-Glischen ber Suppen und Vorspeisen bis hin zu Hauptgngen und Desserts die attraktive Zubereitung und Prsentation von Gerichten im Glas. Im Glas serviert, lassen sich mit verschiedenen Schichten tolle Effekte erzielen und die Gerichte vermitteln ein besonderes Geschmackserlebnis, indem sich die Schichten beim Essen vermischen. Rezepte im Glas lassen sich sehr gut vorbereiten, sind einfach zuzubereiten und sehen raffiniert aus. Dieses Buch zeigt nicht nur, wie Gerichte im Glas effektiv prsentiert, sondern auch in ber der Hlfte der Rezepte direkt darin mariniert, gegart, geschmort oder gebacken werden. Das Glas eignet sich besonders gut fr das langsame Garen von Fleisch und Fisch bei niedrigen Temperaturen im Vakuum (Sous-Vide-Methode), was viele Vorteile hat: Das Gargut bleibt saftig, Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten und die Zubereitung ist sehr einfach. Auch Backen und Schmoren im Glas ist raffiniert und bringt Abwechslung in die Kche.

Kurzbeschreibung Dieses Buch zeigt in 70 Rezepten von Amuse-Bouches und Apro-Glischen ber Suppen und Vorspeisen bis hin zu Hauptgngen und Desserts die attraktive Zubereitung und Prsentation von Gerichten im Glas. Im Glas serviert, lassen sich mit verschiedenen Schichten tolle Effekte erzielen und die Gerichte vermitteln ein besonderes Geschmackserlebnis, indem sich die Schichten beim Essen vermischen. Rezepte im Glas lassen sich sehr gut vorbereiten, sind einfach zuzubereiten und sehen raffiniert aus. Dieses Buch zeigt nicht nur, wie Gerichte im Glas effektiv prsentiert, sondern auch in ber der Hlfte der Rezepte direkt darin mariniert, gegart, geschmort oder gebacken werden. Das Glas eignet sich besonders gut fr das langsame Garen von Fleisch und Fisch bei niedrigen Temperaturen im Vakuum (Sous-Vide-Methode), was viele Vorteile hat: Das Gargut bleibt saftig, Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten und die Zubereitung ist sehr einfach. Auch Backen und Schmoren im Glas ist raffiniert und bringt Abwechslung in die Kche. ber den Autor und weitere Mitwirkende Chefin des legendren, mit zwei Michelin-Sternen und im GaultMillau mit 18 Punkten bewerteten Restaurants Stucki in Basel. Vom GaultMillau ausgezeichnet als 'Koch des Jahres 2014'. Sie ist bekannt fr ihren virtuosen Umgang mit Aromen, Gewrzen und Texturen. Kolumnistin und Autorin mehrerer erfolgreicher Bcher im AT Verlag. 1956 geboren, Fotodesigner (BFF), Ausbildung zum Fotograf und Schriftsetzer. Seit 1983 selbstndig mit eigenem Studio in Winden im Schwarzwald. Arbeitet fr die renommiertesten internationalen Magazine, fr viele Agenturen und Firmen. Fotografierte zahlreiche Bcher, insbesondere Kochbcher. Gewinner internationaler Preise und Auszeichnungen.