

(Free download) Gemse - Das Kochbuch

## Gemse - Das Kochbuch

Von *Andrea Grossmann, Johann Pabst, Michael Kolm*  
audiobook | \*ebooks | Download PDF | ePub | DOC



Produktinformation -Verkaufsrang: #261451 in BcherMarke: Pichler Verlag, WienVerffentlicht am: 2015-04-13Abmessungen: 9.88 x 1.18b x 7.68l, Einband: Gebundene Ausgabe320 Seiten | File size: 33.Mb

**Von Andrea Grossmann, Johann Pabst, Michael Kolm : Gemse - Das Kochbuch** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Gemse - Das Kochbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen8 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. "Die Gemse-Bibel"Von Ira MoritzKennen Sie das? Sie stehen auf dem Wochenmarkt und sind schier berwltigt von dem Angebot an leckerem Gemse. Da lachen Sie die blank polierten schwarzen Auberginen an und Artischocken wollten Sie doch auch immer schon mal probieren.Sie wrden gerne am liebsten alles mitnehmen, aber knnen sich doch nicht so recht entscheiden, weil Sie sich sofort fragen: Wie lange kann ich das lagern? Was muss ich beachten bei der Zubereitung und verflixt wo finde ich denn noch mal ein leckeres und geling sicheres Rezept fr Artischocken?Jetzt ist im sterreichischen Pichler-Verlag ein sehr schnes und umfassendes Buch ber Gemse erschienen, was auf alle diese Fragen Antworten weis und auch sonst viele leckere und vor allem sehr kreative Rezepte und praktische Tipps liefert.Was ist drin?Vorgestellt werden 54 Gemsesorten in alphabetischer Reihenfolge, das geht von der Artischocke

bis zu den Zwiebeln und beinhaltet auch Hlsenfrchte, wie die in der Steiermark so beliebten 'Kferbohnen'. Jedes Kapitel beginnt erst mit einer schn gemachten Warenkunde und sehr ansprechendem Foto. Auerdem gibt es schn herausgestellte Tipps mit allen Informationen, worauf man beim Kauf achten sollte und wie sich die Gemse am besten lagern lassen. Auf exotische Gemse wurde bewusst verzichtet, aber die sogenannten 'Urgemse', wie die Chioggia-Rbe und Topinambur haben ihren Weg ins Buch gefunden. Bewusst wurde auch auf den Einsatz von Fleisch als Zutat verzichtet, um das Geschmackserlebnis nicht zu beintrchtigen. Insgesamt hat das Buch rund 300 schne kreative Rezepte vereint: Das reicht von den einfachen leckeren Happen zwischendurch zu den wirklich sehr ideenreichen Hauptgerichten, die nicht nur die ambitionierten Hobbykche, sondern auch den Profikoch begeistern werden. Alles wurde sehr schn in Szene gesetzt und die vielen schnen Fotos liefern damit auch gleich viele Tipps zum Anrichten der Speisen. Rezepte wie Brlauch-Dinkel-Spaghetti, Crme brule vom Karfiol (Blumenkohl) mit Tempura-Mohn-Gemse, oder die Rhabarber-Variationen lassen einem das Wasser im Mund zusammen laufen. Wer sind die Autoren? Andrea Grossmann, Michael Kolm und Johann Pabst allesamt sterreichische Spitzenkche mit eigenen Restaurants und zum Teil 'Hauben' dekoriert haben diese beraus fantasievollen Rezepte kreiert. Die sehr geschmackvollen und stilsicheren Fotos und Illustrationen sind von Michael Rathmayer und korrespondieren wunderbar mit den kreativen Rezeptideen. Was ist besonders? Das Buch ist auch optisch ein absoluter Hingucker und besticht mit lackiertem schwarzem Einband, Fotos mit Wow-Effekt und sehr hochwertigem Papier sowie solider Fadenheftung. Das Layout modern und geschmackvoll untersttzt diesen Eindruck perfekt. Auerdem ist es nicht nur was frs Auge, sondern es erleichtert das Lesen der Rezepte und erfllt damit auch hohe Ansprache an die Benutzerfreundlichkeit des Buches. Fazit: 'Gemse ' Das Kochbuch' ist ein wunderschnes Kochbuch, das viele kreative Ideen liefert, damit Gemse eben nicht nur als fade Beilage daher kommt. Es passt somit perfekt zum aktuellen Trend zur vegetarisch veganen Ernhrung, vor allem liefert es aber viele ntzliche Informationen zum Umgang mit den einzelnen Sorten und sehr kreative Rezeptideen, die mich als ambitionierte Hobbykchin berrascht und begeistert haben. Alles ist ebenso absolut Restaurant tauglich, deshalb bin ich mir sicher, dass dieser schne Titel auch die Profis begeistern wird, die in ihrem Restaurant mit kreativen Kreationen mehr auf diesen Trend eingehen mchten. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Mein Eindruck Von Ghostreader Oft bleibt uns heute verborgen, in der Zeit der Fertiggerichte, welche geschmackvollen Schtze unsere Erde fr uns bereit hlt. Wie zum Beispiel der Rhabarber auf der Titelseite und die wunderschnen Fotos im gesamten Buch, animieren und laden ein zum Nachmachen. Der alphabetische berblick lsst uns dazu schnell das Lieblingsgemse finden. Kochknste werden wohl nicht mehr so oft an die nchste Generation weitergegeben, bzw. fehlt es auch oft am eigenen Interesse. Es ist ein Genuss in dem Buch Gemse mit insgesamt 54 Gemseorten zu lesen und zu blttern. Alle Hauptgruppen unserer heimischen Gemsewelt sind vertreten. Es ist lngst keine fade Beikost, was uns die Autoren auf ber 300 Seiten prsentieren, denn jedes Gemse wird hier geschmacklich in ihrer Eigenart herausgestellt. Es regt Hobbykche, die mehr darber wissen und knnen wollen an, ihre eigenen Ideen und Kreationen zu entwickeln. Die 3 Spitzenkche und gleichzeitig Autoren fhren uns zu jedem Gemse in eine kleine aber auch geschichtliche Warenkunde ein, ebenso was beim Kauf und der Lagerung zu beachten ist. Mit den genialen Fotografien von Michael Rathmayer und den Gemseportraits von Christiane Holler wird das Buch perfekt. Somit wird das Ausprobieren und Nach kochen leicht und mit entsprechender Liebe wird auch Ihnen das eine oder andere Gericht gelingen. Wie kochen Sie Gemse? 4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gemse in vielen tollen Rezepten Von Kleeblatt Monika Drei Autoren haben sich zusammengetan, um ein Buch mit Gemse Rezepten zu kreieren. Das Buch ist unterteilt in mehrere Abschnitte, in denen jeweils ein Gemse abgehandelt wird. Wir finden von A - Z Gemse wie Artischocken, Gurken, Kraut, Krbis, Lauch, Pilze, Zwiebeln und viele viele andere. Interessant und neu war fr mich die Erkenntnis, dass Linsen ebenfalls zum Gemse zhlen. Ich wsste jetzt adhoc nicht, zu was ich sie gezhlt htte, aber zum Gemse ganz sicher nicht. Aber je lnger ich darber nachdenken, macht das Sinn. Zu jedem vorgestellten Gemse gibt es eine kurze Beschreibung, in der der Leser erfhrt, wo das Gemse ursprnglich beheimatet war, ob und welche Heilkrfte es hat und wie man damit umgehen sollte. Eine kleine Gemsekunde sozusagen und interessant obendrein. Natrlich fehlen auch die diversen Rezepte nicht, die sich aus dem Gemse zaubern lassen. Man findet viel althergebrachtes wie Kohlrabisuppe, Rhabarberkompott oder auch gefllte Tomaten, aber auch viele neue Kreationen, die Lust darauf machen, sie nachzumachen. Dort findet man beispielsweise "Crme brle vom Karfiol (Blumenkohl) mit Tempura-Mohn-Gemse" oder "Kohlsprossen (Rosenkohl)-Gnocchi mit Gorgonzolarahmsauce" wie auch "Rahmdalken mit Hokkaidotopfen und Balsamicoerdbeeren". Solche Namen klingen in den Ohren, schon wenn man die Rezepte nur durchblttert und liest. Ich habe mir daraufhin die Rezepte genauer durchgelesen, um zu wissen, was sich dahinter verbirgt. Beim ersten Durchsehen des Buches fanden wieder viele Post-it an den Seiten ihre Endstelle, denn ich habe mir jede Menge vorgemerkt, was ich im Laufe der Zeit noch nachkochen mchte. Die Rezepte sind zum Groteil fr 4 Personen ausgelegt. Unterteilt sind sie in die Zutatenliste und der Beschreibung der Zubereitung. Leicht verstndlich und sehr gut beschrieben sind sie ebenfalls. Leider gibt es nicht zu jedem typisch sterreichischem Begriff, wie z.B. Topfen, eine eingedeutschte bersetzung. Nicht jeder wei, dass sich dahinter Quark verbirgt. An der Stelle htte ich mir ein Register gewnscht, wo zusammengefasst die sterreichischen Begriffe noch mal in deutsch bersetzt werden. Zu vielen der Rezepte findet man Fotos, bei einigen darf man selbst kreativ ttig werden. Alles, was ich ausgetestet habe, ging flott von der Hand, war vom Rezept her leicht verstndlich und

schmeckte zudem auch noch. Die Rezepte sind bis auf wenige Ausnahmen durchgehend vegetarisch. Einige lassen sich selbst für die vegane Küche zubereiten. Es macht nicht nur Spaß, die verschiedenen Rezepte nachzuarbeiten, sondern es ist ein Erlebnis, das ganze Buch durchzublättern. Das Buch ist informativ und appetitanregend, was will man mehr. Ich kann es in jeder Hinsicht nur weiterempfehlen.

**Produktbeschreibung** Das Kochbuch Gebundenes Buch Wer kennt das nicht? Man steht vor einem Marktstand oder Supermarktregal und kann der Versuchung nicht widerstehen - pralle Krautköpfe tröten sich da auf, duftende Tomaten und Paprika, erdfrische Knollen und Wurzeln, saftige Zwiebelgewächse und knackig-grüne Salate. Kraft- und Vitaminbomben, die zum Riechen, Reinbeien, Genießen verhören - dennoch zögert man, denn die eine lustige Frage lässt sich nicht ganz verdrängen: Wie verkoche ich das am besten, was fange ich damit wirklich an? Die Spitzenköche Andrea Grossmann, Michael Kolm und Johann Pabst zeigen, wie man mit den einzelnen Schätzen der Erde in der Küche richtig umgeht und was man daraus zaubern kann. Das beginnt bei so grundsätzlichen Fragen wie "Schlen oder nicht schlen?" oder "Wie richtig schneiden?" und setzt sich fort mit fleischlosen Rezepten, die leicht nachkochbar und für jede Hausfrau und jeden Hobbykoch sicher zu bewältigen sind. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt, mit ihren inspirierenden Rezepten laden die Autoren ein zu neuen Erfahrungen und neuem kulinarischem Glück.

**Kurzbeschreibung** Wer kennt das nicht? Man steht vor einem Marktstand oder Supermarktregal und kann der Versuchung nicht widerstehen pralle Krautköpfe tröten sich da auf, duftende Tomaten und Paprika, erdfrische Knollen und Wurzeln, saftige Zwiebelgewächse und knackig-grüne Salate. Kraft- und Vitaminbomben, die zum Riechen, Reinbeien, Genießen verhören dennoch zögert man, denn die eine lustige Frage lässt sich nicht ganz verdrängen: Wie verkoche ich das am besten, was fange ich damit wirklich an? Mit der Gemsebibel werden nun alle Gemsetrume wahr. Die Spitzenköche Andrea Grossmann, Michael Kolm und Johann Pabst zeigen, wie man mit den einzelnen Schätzen der Erde in der Küche richtig umgeht und was man daraus zaubern kann. Das beginnt bei so grundsätzlichen Fragen wie Schlen oder nicht schlen? oder Wie richtig schneiden? und setzt sich fort mit fleischlosen Rezepten, die leicht nachkochbar und für jede Hausfrau und jeden Hobbykoch sicher zu bewältigen sind. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt, mit ihren inspirierenden Rezepten laden die Autoren ein zu neuen Erfahrungen und neuem kulinarischem Glück. **ber den Autor und weitere Mitwirkende** DIE AUTOREN ANDREA GROSSMANN ist Haubenköchin in Prtschach am Wrthersee (Hotel Balance). Bei Styriabooks erschien zuletzt ihr Band Se Cremes, Mousses und Sorbets. MICHAEL KOLM kocht im Familienbetrieb Brenhof in Arbesbach, ausgezeichnet mit einer Haube von Gault Millau. Im Pichler Verlag erschien von ihm Mein Waldviertel. JOHANN PABST kocht seit 1992 im Hotel Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf. Zahlreiche Kochbücher, u. a. Die neue Krüsküche und Getreide DER FOTOGRAF: MICHAEL RATHMAYER ist seit 1990 als Food-Fotograf tätig. Für die Edition Styria fotografierte er zuletzt Moos.Fisch.Rinde.Blatt.