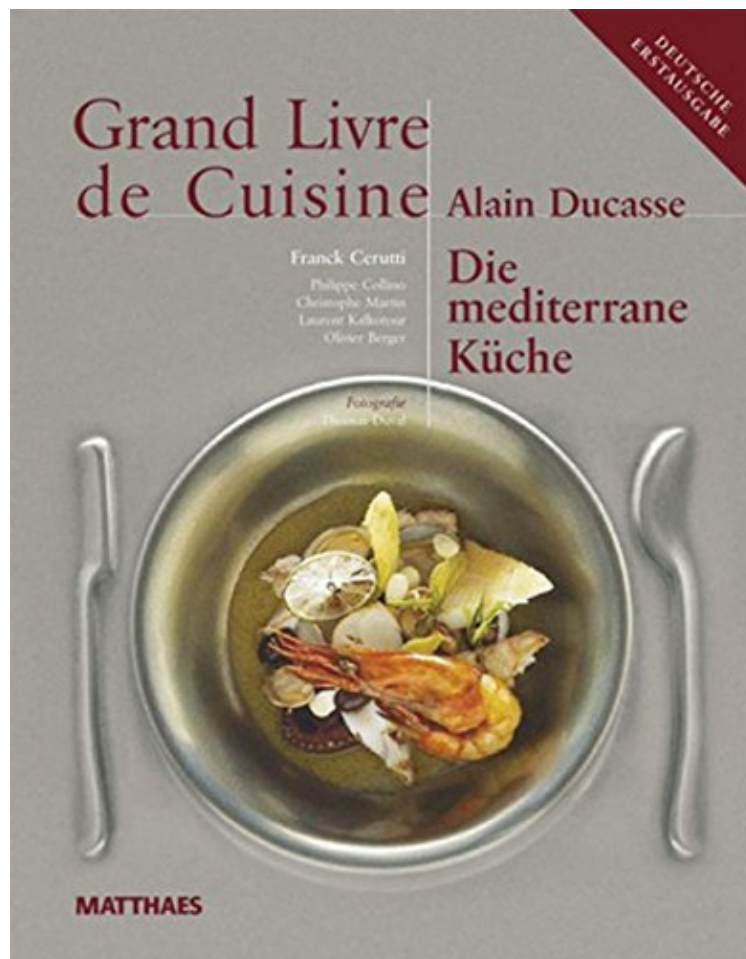


(Free download) Grand Livre de Cuisine / Die Mediterrane Küche: Desserts Patisserie, Die mediterrane Küche und weltweit genießen / Grand Livre de Cuisine

Grand Livre de Cuisine / Die Mediterrane Küche: Desserts Patisserie, Die mediterrane Küche und weltweit genießen / Grand Livre de Cuisine

Von Alain Ducasse
audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



Produktinformation -Verkaufsrank: #338495 in BcherVerffentlicht am: 2008-05-19Abmessungen: 9.88 x 2.60b x 7.72l, Einband: Gebundene Ausgabe1080 Seiten | File size: 66.Mb

Von Alain Ducasse : Grand Livre de Cuisine / Die Mediterrane Küche: Desserts Patisserie, Die mediterrane Küche und weltweit genießen / Grand Livre de Cuisine before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Grand Livre de Cuisine / Die Mediterrane Küche: Desserts Patisserie, Die mediterrane Küche und weltweit genießen / Grand Livre de Cuisine:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen7 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Die mediterrane Küche des Alain DucasseVon Thorsten WiedauDieses Buch, die GRAND LIVRE DE CUISINE des Alain Ducasse zeigt den derzeitigen Gipfel auf dem sich seine Küche gerade befindet. Gerade zu unanstndig einfach und

simpel präsentiert sich die Kunst des Alain Ducasse, welche er zudem in seinem Restaurant im Louis XV in Monaco zelebriert. Die Grand Livre de Cuisine - die mediterrane Küche des Alain Ducasse präsentiert sich hier schlicht und einfach bis zur Genialität. Wie es Tradition ist seien zu aller erst einmal all die kleinen Helfer und die Chefs der einzelnen Bereiche erwähnt, ohne deren Erfolg Alain Ducasse nicht machbar wäre. Neben Alain Ducasse sind dies für dieses Buch: Franck Cerutti, Philippe Collino, Christophe Martin, Laurent Kalkotour und Olivier Berger. Das Buch gibt über alle Bereiche der mediterranen Küche einen guten Überblick. Auf insgesamt 1076 Seiten präsentieren sich hier die Highlights aus Fisch, Fleisch, Speisen und den vielen Varianten unter ihnen. Alain Ducasse zaubert mit seiner GRAND LIVRE DE CUISINE den Purismus der mediterranen Küche herbei - einfach und doch beeindruckend geben wenige Zutaten, den unverfälschten Geschmack der Region wieder. Die Photographien des Thomas Duval sind zudem eine echte Offenbarung, fast schon zu schön um wahr zu sein geben sie jeder Zutat ihr spezifisches Eigenleben wieder. Die mitgelieferte CD-ROM birgt alle Rezepte von Alain Ducasse in einer interaktiven Maske im pdf Format. Leider ohne Bildmaterial, doch dies ist ja bekanntlich beim Kochen nach Rezept zweitrangig. Diese Deutsche Erstausgabe der GRAND LIVRE DE CUISINE von Alain Ducasse wendet sich vor allem an Küche und an Auszubildende, welche dem Meister ein wenig über die Schulter blicken wollen. Das Buch vermittelt einen guten Eindruck und besticht durch seine Einfachheit und Klarheit. Das Geheimnis von Alain Ducasse liegt vor allem auch in der Frische und absoluten Qualität seiner Zutaten, doch auch die liebevolle Behandlung derselben ergibt ein besonderes Ergebnis. Auf der rechten Seite befindet sich immer eine Abbildung des Gerichts, auf der linken Seite die Zutatenliste (grau unterlegt) und die Handlungsanweisung, sehr klar und einfach gehalten - das Ergebnis kann sich sehen lassen. Empfehlenswert! 16 von 17 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen. Deshalb beginnen Sie bei Ihren Ducasse-Büchern. Von Helga Knigam besten mit einem " Eintopf mit Sommergemüse ". Es handelt sich um ein traditionelles Gericht der Balearen, bei dem darauf geachtet wird, dass der Geschmack des Gemüses erhalten bleibt. Der Spitzenkoch Alain Ducasse stellt in diesem umfangreichen Werk die mediterrane Küche vor. Ducasse wurde vom Michelin als erster und einziger Cuisinier zeitgleich dreimal die Höchstwertung von drei Sternen für seine Kochkunst verliehen: Je drei Sterne für seine Restaurants " Le Plaza Athènes in Paris ", " Alain Ducasse at the Essex House " in New York und " Le Louis XV " in Monaco. Der hochdekorierte Meister ist einer der größten Köche unserer Zeit. Er hat eine ganz persönliche Handschrift entwickelt, aufbauend auf die Kunst seiner Lehrmeister Gurard, Chapel, Lenotre und Vergé. Sein Wissen veröffentlicht Ducasse in seinem eigenen Verlag. " Grand Livre de Cuisine - Die mediterrane Küche " ist eines der hochwertigen Bücher aus diesem Verlag. Für die Freunde solcher kulinarischen Lese-Highlights ist das Buch ein Muss. Gemessen daran, dass einer der besten Köche am Sternenhimmel mit seinem Wissen aufwartet, kann man über den Preis nicht meckern. Die mediterrane Küche zeichnet sich dadurch aus, dass sie immer Grundelemente der Mittelmeerregion aufweist und nachweislich sehr gesund ist. Zu diesen Grundelementen zählen u.a. Olivenöl und Oliven, frisches Gemüse, wie Tomaten, Auberginen, Paprika, Zucchini, Knoblauch, Zwiebeln, Fisch, Meeresfrüchte, Kräuter, wie Thymian, Basilikum, Rosmarin und Oregano, Pasta und Reis. Ducasse stellt 500 Rezepte aus folgenden Ländern vor: Frankreich, Italien, Spanien, Marokko, Algerien, Tunesien, Algerien, Malta und Monaco. Die Rezepte untergliedert er in solche für Fisch, Krustentiere und Muscheln, Tintenfische und Schnecken, Kalb, Rind und Schwein, Hase, Kaninchen, Wildschwein, Lamm, Zicklein, Geflügel, Eier und Joghurt, Nudeln, Getreide, Kartoffeln und Nüsse, Hilsenfrüchte und Pilze, Gemüse, Oliven, Salat, Weinblätter, Früchte und Desserts. Berechnet sind die Rezepte für vier Personen. Die Zutaten sind jeweils übersichtlich aufgeführt. Die Zubereitung ist gut nachvollziehbar erklärt. Ducasse verdeutlicht sogar wie man die Speisen anrichtet. Auf entsprechenden Fotos erhält man zudem einen visuellen Eindruck. Zu Beginn eines Rezepts erfährt man in knappen Worten Wissenswertes über die jeweilige Speise. Damit Sie einen Eindruck davon gewinnen, welche Gerichte Ducasse hier präsentiert, möchte ich zehn Beispiele geben: " Bouillabaisse " aus Frankreich/ Provence. Es handelt sich hierbei um eine Fischsuppe, die sehr schnell gegart wird. Man bereitet sie im 18. Jahrhundert schon auf diese Weise zu. Es gibt mehrere Versionen, darunter, die mit Tomaten zubereitet wird und oft als Referenz dient. Ducasse verzichtet auf Tomaten, sie würden letztlich auch das edle Aroma der 10 Safranfäden streuen. " Langostada " aus dem Roussillon ist eine Spezialität an der Côte Vermeille. Hierbei handelt es sich um das obligatorische Festessen für das Fest von Maria Himmelfahrt. Ducasse hat das Gericht leichter gestaltet als man es normalerweise kennt, ohne ihm jedoch seine Authentizität zu nehmen und seinem Geschmack Schaden zuzufügen. " Langustentopf la Menorca ", Spanien Balearen. Vermischt werden in diesem Eintopf in der Bouillon Langusten und Gemüse. Das ist eine Spezialität aus Fornells, einem kleinen, geschützt in einer Bucht liegendem Dorf im Norden Menorcas. Ducasse verzichtet auf die Bouillon und bereitet das Gemüse und die Languste getrennt zu. " Rinderschmorbraten auf Nizza- Art ", Frankreich/ Nizza. Im 17. Jahrhundert tauchten die ersten französischen Rezepte für Schmorbraten auf, allerdings waren sie vor dem 19. Jahrhundert noch nicht an eine bestimmte Gegend gebunden. Seit dem 20. Jahrhundert betrachtet man die Variante aus Nizza als den Schmorbraten " par excellence ". Sein besonderes Aroma erhält das Gericht durch Orangen- und Zitronenschalen sowie durch Tomaten und getrocknete Pilze. " Kaninchen mit Oliven ", Italien Apulien. Dieses Gericht ist für Ducasse ein Beispiel für die gute bäuerliche Küche Apuliens, wo es ausgezeichnete Oliven gibt. " Lamm nach der Art der Mauren ", Spanien, stliches Andalusien. Das Rezept stammt aus der Küche Almerias und Cordobas, weist aber auch einen gewissen nordafrikanischen Einfluss auf. Ducasse hat der Speise Gemüse hinzugefügt. " Couscous mit sieben Gemüsesorten ",

Marokko. Dieses Rezept gibt zahlreichen Interpretationen eine Chance, so etwa mit Kalb, Hammel oder auch mit Gemse. Ducasse hat dem Hammel das Lamm vorgezogen und die Zubereitungsart mit sehr feinen Ingredienzen gewählt." Auberginen-Lasagne ", Italien, Kampanien. Das ist ein ein Klassiker der Küche Neapels. Die Aubergine ist ursprünglich die Basis dieses Rezeptes, allerdings kann man diese Lasagne auch in diversen Variationen mit Zucchini zubereiten." Orangenmilchreis ", Malta . Zu den Reichtümern Maltas zählen die Orangen. Dort sind sie in der Patisserie sehr präsent. Dieses Familienrezept dokumentiert es. Ducasse wartet in diesem Buch auch mit vielen delikatsten Rezepten aus seinem Restaurant " Le Louis XV " auf. Deshalb habe ich als 10. Beispiel ein Dessert aus seinem Lokal in Monaco gewählt." Rhabarber mit gekochten und rohen Erdbeeren ". Der Meister bezieht die Erdbeeren für dieses Frühjahrsdessert aus Carros in der Nähe von Nizza und den Rhabarber von den provenzalischen Märkten. Im Anhang des Kochbuchs lernt man eine Fülle von Rezepten, Grundrezepten, wie etwa " Eingelegte Tomaten " und " Schneckenbutter " sowie viele Teigrezepte kennen. Ein Glossar hilft bei der Klärung weniger bekannter Begriffe, z.B. Darne, Figatelli oder Rapa. Die Mengentabellen zum Schluss sorgen für akribisches Arbeiten. Ein tolles Buch, mit appetitanregenden Fotos von Thomas Duval. 11 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Der Geschmack des Sdens Von Carla Wer auf der Suche nach einem ausgezeichneten Kochbuch ist, das nicht nur leckere sondern auch gesunde Gerichte bereithält, sollte beim Ducasse zuschlagen. Die Auswahl ist wirklich überwältigend. Fisch, Krustentiere und Muscheln, Tintenfische und Schnecken, Kalb, Rind und Schwein, Hase, Kaninchen und Wildschwein, Lamm und Zicklein, Geflügel, Eier und Joghurt, Nudeln, Getreide, Kartoffeln und Nüsse, Hilsenfrüchte und Pilze, Gemse, Oliven, Salat und Weinblätter, Früchte und Desserts werden hier vorgestellt. Zusätzlich noch eine Vielzahl von Rezepten und Grundrezepten. Der Drei-Sterne-Koch hat mit seiner Reihe "Grand Livre de Cuisine" einen Meilenstein der Kochbuchliteratur geschaffen. Mehrere hundert Rezepte hat er bereit, die für jeden Geschmack etwas zu bieten haben. Selbst Vegetarier werden hier zur Genge mit Rezeptvorschlägen versorgt. Besonders interessant finde ich übrigens die kurzen Einführungstexte, die jedes Gericht in wenigen Sätzen vorstellen. Ducasse hat hier ganze Arbeit geleistet. Immerhin wurden für dieses Buch zehn renommierte Historiker beschäftigt, die nicht nur nach typischen Gerichten gesucht haben, sondern auch Geschichte und Herkunft der Speisen erforschten. Die Gestaltung des Buches ist ebenfalls sehr ansprechend. Die Gerichte werden auf einem einfarbigen Hintergrund präsentiert, so dass nichts von den Speisen ablenkt. Die Fotografien haben Bildbandqualität. Das Preis-Leistungs-Verhältnis bei diesem Buch ist mehr als gerechtfertigt. Zu diesem Preis bekommen sie niemals diese Rezeptvielfalt. Hier ist einfach alles drin! Fazit: Dieses Buch ist ein Muss für alle die lecker und gesund kochen und sich den Sden auf den Teller zaubern möchten. Sehr zu empfehlen!

Kurzbeschreibung Zehn renommierte Experten haben die besten Rezepte aus den mediterranen Ländern Frankreich, Spanien, Italien, Algerien und Marokko zusammengestellt. Sie präsentieren mehr als 450 sowohl traditionelle als auch zeitgemäße Rezepte. Alle Rezepte wurden von dem Koch-Team aus Alain Ducasses berühmtem Gourmet-Restaurant Louis XV. in Monaco kreiert. Jeder Koch hat seinen eigenen Stil und seine ganze Erfahrung eingebracht. Es ist ihnen gelungen, die Haute Cuisine einfach und für jeden zugänglich zu machen. Ein Meilenstein der mediterranen Küche. Das Glossar, die Saisontabelle und das Indexverzeichnis ermöglichen eine einfache Handhabung. Der dritte Band der Reihe Grand Livre de Cuisine ist eine wahre Freude für alle Liebhaber der anspruchsvollen mediterranen Küche. Der Autor und weitere Mitwirkende Autoren vita Alain Ducasse, geboren 1956 auf einem Bauernhof im südlichen Südwesten Frankreichs, entwickelte schon sehr früh ein natürliches Gespür für subtile Geschmacksunterschiede. Nach seiner Ausbildung zum Koch arbeitete er bei bekannten Köchen wie Michel Guérard, Roger Vergé und Alain Chapel, um nur einige zu nennen. Alain Ducasse erhielt vom Guide Michelin als erster und einziger Cuisinier neun Sterne für seine Kochkunst: Je drei Sterne für seine Restaurants Le Plaza Athènes in Paris, Alain Ducasse at the Essex House in New York und "Le Louis XV" in Monaco. Alain Ducasse selbst erklärt den Erfolg seiner Küche mit dem ständigen Versuch, die Haute Cuisine einfach zu gestalten wahrnehmbar und verständlich für alle. Heute managt der weltweit bekannte Köchen 30 Restaurants, betreut seine Bäckerei, die Auberges, die Kochschule und veröffentlicht sein Wissen in Büchern.