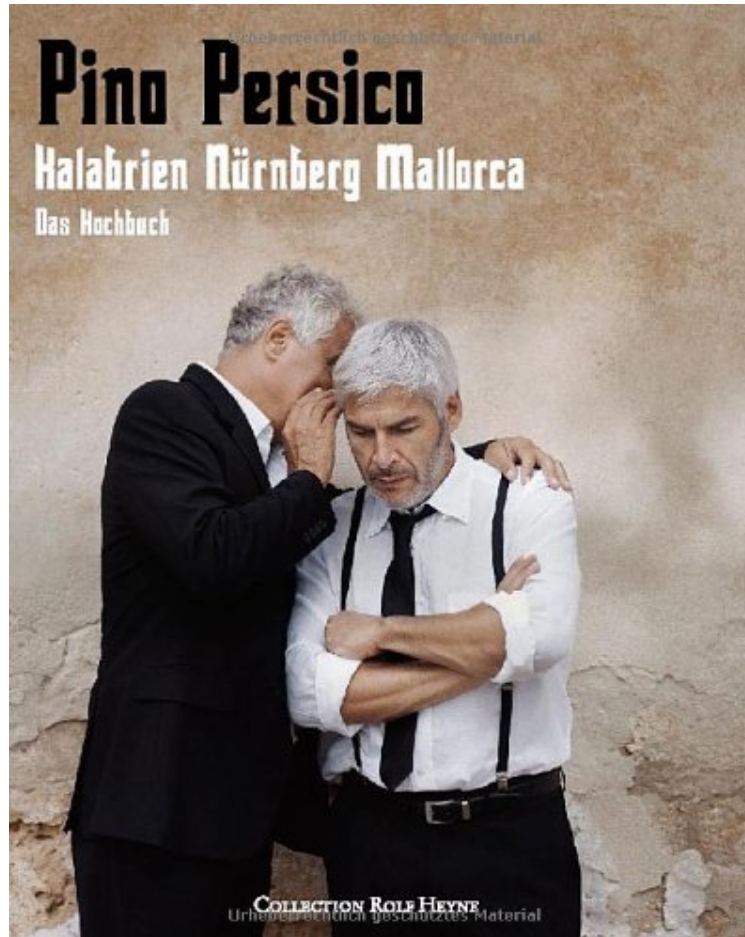


[Free pdf] Pino Persico. Das Kochbuch: Kalabrien. Nrnberg. Mallorca

Pino Persico. Das Kochbuch: Kalabrien. Nrnberg. Mallorca

Von Pino Persico, Inga Griese, Marc Rehbeck
ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #395267 in BcherVerffentlicht am: 2011-06-28Format:
RestexemplarAbmessungen: 12.28 x 1.18b x 9.45l, Einband: Gebundene Ausgabe256 Seiten | File size:
77.Mb

Von Pino Persico, Inga Griese, Marc Rehbeck : Pino Persico. Das Kochbuch: Kalabrien. Nrnberg. Mallorca
before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Pino Persico. Das
Kochbuch: Kalabrien. Nrnberg. Mallorca:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Pino
Persico ist ein Mann, der die Damenwelt neugierig vom Teller aufblicken lsst, weil er optisch dem Bild,Von Helga
Knigeines Latin Lovers entspricht.-:))Dieses Kochbuch enthlt delikate mediterrane Gerichte, die die Handschrift der
Kche Pino Persicos tragen. Der gebrtige Kalabrier betreibt ein Restaurant auf Mallorca, in dem sich die Reichen und
die Schnen treffen. Dieses Restaurant trgt den Namen "Campino" und befindet sich am Golf de Andratx. Der sehr gut
aussehende Italiener ist fr das im Buch vielfach von dem Fotografen Marc Rehbeck abgelichtet worden. Gezeigt
werden dort auch seine Familienmitglieder, seine Freunde, seine Kche und natrlich auch die von ihm geliebte Estfania
Kster, die die Frau an seiner Seite ist.Die Bilder beginnen zu leben, wenn man den spannend verfassten Text von Inga

Griese liest, der dem Rezeptteil vorangeht. Hier erfährt man den bisherigen Lebensweg des Selfmademans, auf dem er viele Hürden bewandern musste, um der zu werden, der er heute ist. Die Stationen Kalabrien- Nürnberg- Mallorca werden bestens ausgeleuchtet. Pino scheint ein sehr kreativer und dabei herzenguter Mensch zu sein. Das machen nicht nur der Text, sondern auch die Bilder deutlich. Ich möchte die Lebensgeschichte nicht nacherzählen, um die Spannung beim Lesen nicht zu mindern. Mir gefällt die Erdverbundenheit dieses Mannes, der auf ganz reizende Art mit seiner Männlichkeit kokettiert und dieses auch darf, weil er es augenzwinkernd für all jene Frauen tut, die Geschichten lieben, die sie nicht leben müssen. Das qualitativ sehr hochwertige Kochbuch enthält Rezepte für: Antipasti- Vorspeisen Brodi- Suppen Pasta- Gnocchi- Risotto Pesci e crostacei- Fisch und Meeresfrüchte Carne- Fleisch Dolci- Desserts Die Rezepte sind sehr gut erklärt. Die einzelnen Kochergebnisse kann man sich auf beigefügten Fotos anschauen. Bei den Bergen von Kochbüchern mit italienischer Kochkunst, die jedes Jahr auf den Markt kommen, fragt man sich natürlich, ob ein weiteres dieser Bücher wirklich notwendig ist. Meine Antwort lautet ja, weil es darum geht, die Küche eines bestimmten Restaurants vorzustellen, das für potentielle Mallorcareisende interessant sein könnte. Die Rezepte in diesem Kochbuch sind sehr einfach und bodenständig. Von großem Schnickschnack kann nicht die Rede sein. Man sollte wissen, dass Persicos Restaurant, das über eine große Auenterrasse verfügt, Raum für 400 Plätze bietet und er in der Hauptsaison 30 Mitarbeiter beschäftigt. Davon arbeiten allein zwölf Personen in der Küche. An einem Gourmetstern ist er nicht interessiert. Seine Sterne sind seine Stammgäste und diese scheinen bodenständige, mediterrane Küche zu schätzen, deren Rezepturen die Aromen des Südens sofort erkennen lassen, die mit vergleichsweise wenig Zutaten herzustellen sind und gerade deshalb zu sehr guten Geschmacksergebnissen führen. Der "Meeresfrüchtesalat" unterscheidet sich von den herkömmlichen dadurch, dass die Meeresfrüchte in Wein und Essig und diversen anderen Zutaten gekocht werden und die Vinaigrette außer fein geschnittener Petersilie keine weiteren Kräuter enthält. Sehr gut gefällt mir das Rezept "Für die geschmorten Artischocken", in dem Lauch eine kleine, nicht uninteressante Nebenrolle spielt und auch die "Fischsuppe alla Mamma", deren einfache Würzung zu einem alles andere als schlichten Geschmacksergebnis führt, sondern den Protagonisten der Speise, speziell dem Petersichfilet, die volle Ehre erweist. Bei den Pasta-Gerichten gefällt mir "Spaghetti! Aglio, Olio, Peperoncino mit Garnelen" am besten, ein einfach herzustellendes, sehr gutes Gericht, bei dem man wirklich nichts falsch machen kann. Auf den Leser warten übrigens interessante Fischrezepte, wie etwa "Kalamare mit Thunfischfüllung", "Dorade in Pergament" und z.B. "Seeteufel mit Kräutern". Auch hier liegt der Schwerpunkt auf Einfachheit. Diese ändert sich selbst bei den Fleischgerichten nicht. Fleischesser werden von der "Zickleinkeule aus dem Ofen mit Kräutern" begeistert sein, die durch ihre ursprünglichen Aromen gewiss auch Gourmets erfreuen wird, die schon lange wissen, dass das Einfache und dabei qualitativ Hochwertige für sich selbst spricht. Die Desserts haben es alle in sich. Wer schlank bleiben möchte, sollte nach dem Genuss einer "Mascarpone-Kaffee-Creme" zwei Stunden schwimmen gehen oder Liebe machen:-)) Empfehlenswert ist das Buch vor allem wegen seines Gesamtkonzeptes, eine hübsche Story, schöne Bilder und delikate Rezepte. 8 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. nicht schlecht aber, ... Von newnellix leider kann ich die Meinung anderer Kritiker nicht ganz teilen, konnte mich mit dem Konzept des Buches nicht anfreunden. Es fehlt mir irgendwie der rote Faden, vor allem wenn ich den Preis im Auge behalten, da gibt es einige Kochbücher die interessanter und vor allem billiger sind. Wieder einmal muss ich feststellen das bei einigen Starkchen (auch die die keine sind oder sein wollen) viel heiße Luft in ihren Kochbüchern zu finden ist. Schade 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kochbuch Von zicke Ich habe für einen guten Preis und schnelle Lieferung endlich dieses langersehnte Buch ergattern können und da ich Italien-Fan bin und Pino begeisterte mich mit seinem Kochgust, auch die Bilder sind sehr faszinierend, schade dass es ihn nicht mehr gibt. Daher werde ich bald Rezepte ausprobieren.

Kurzbeschreibung Wie kommt ein Italiener nach Mallorca? Auf Umwegen. Als ich 14 war, zogen meine Eltern als Gastarbeiter von Kalabrien nach Nürnberg. Dort habe ich meine Liebe zur Gastronomie entdeckt. Und in allen Bereichen gearbeitet: in der Küche, an der Bar, als Kellner. Ich habe sogar Fußball geschribb. Später habe ich einige erfolgreiche Lokale geführt. Mit 34 war ich reif für die Insel. Ich wollte meine Leidenschaft unter südlicher Sonne ausleben. Italien kam für mich nicht in Frage denn dort wäre ich einer von 60 Millionen Italienern gewesen! Koche ich auch privat gerne? Leidenschaftlich. Vor allem asiatisch. Aber natürlich auch italienisch. Und ich mag deftige deutsche Kost: Auf der Karte gibt es auch Nürnberger Rostbratwürste. Pino Persico, Gastronom mit italienischem Migrationshintergrund, Bratwürsten auf der Speisekarte und Inhaber des angesagtesten Restaurants auf Mallorca, dem 16. Bundesland. Einzigartige kulinarische Mischung aus italienischer, deutscher und mallorquinischer Küche mit ca. 90 Rezepten. Sensationelle Bildgeschichte im Stil von Der Pate. Was das Sansibar für Sylt ist, das ist das Campino von Pino Persico für Mallorca, die beliebteste Ferieninsel Europas.