



Meine türkische Küche

80 aromatische Rezepte von Meze bis Baklava

Als Sternekoch spielten seine kulinarischen Wurzeln lange Zeit keine Rolle, doch in seinem neuen Kochbuch stellt Ali Güngörmüs genau diese Gerichte in den Mittelpunkt. In *Meine türkische Küche* zeigt der sympathische Koch die Lieblingsrezepte aus dem Land seiner Kindheit, mal traditionell, mal mit einem besonderen Dreh modernisiert. Die Begeisterung für die Küche seiner Heimat und die Kombination von guten Zutaten spricht aus jedem Rezept.

Ali Güngörmüs reiste in die Türkei, wo nicht nur die wunderbaren, stimmungsvollen Fotos entstanden, die das Heimatdorf Pageou im tiefsten Ostanatolien sowie die lebendige Metropole Istanbul zeigen. Von dort brachte er auch die klassischen Rezepte seiner Mutter mit, die in diesem Buch einen besonderen Platz einnehmen. Alle Gerichte sind immer wieder mit Anekdoten und Kindheitserinnerungen verknüpft, die Güngörmüs mit den Lesern teilt und damit eine ganz besondere Atmosphäre schafft.

Die Rezepte stecken voller Aromen und spannender Geschmackskombinationen, sind dennoch nicht kompliziert und für jeden Hobbykoch gut zu Hause nachzukochen. Von Meze bis Baklava bringen sie die Frische, Vielfalt und Lebendigkeit der türkischen Küche auf den Teller.

Ali Güngörmüs ist Sterne- und Fernsehkoch mit eigenem Restaurant in Hamburg. Mit seinem 2005 eröffneten Lokal *Le Canard Nouveau* wurde er bereits 2006 als erster und bisher einziger türkischstämmiger Koch weltweit mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Seine Jugend verbrachte er in München, wo er auch seine Ausbildung zum Koch begann. So sind Güngörmüs nicht nur die Sternekochkunst und die türkische, sondern auch die bayerische Küche bestens vertraut. Seit 2014 hat er mit *Pageou* auch ein Restaurant in München, in dem er sich mediterran-orientalischen Genüssen widmet. Im Fernsehen hat er sich als kluger und begeisterungsfähiger TV-Koch in Sendungen wie *Die Küchenschlacht*, *Grill den Henssler* und der NDR-Reihe *Tipps & Trends* einen Namen gemacht.



Meine türkische Küche

80 aromatische Rezepte von Meze bis Baklava

ISBN 978-3-8310-2786-6
192 Seiten, 197 x 266 mm
ca. 140 Farbfotografien
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Jenifer Witte • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.