



## Geschmacksgeheimnisse

### Rezepte, Techniken, Aromen

Wie verleiht man einem Gericht das gewisse Etwas? Dies lässt sich ganz einfach durch einen Blick in Alexander Herrmanns neues Kochbuch "Geschmacksgeheimnisse" beantworten, denn hier macht sich der erfolgreiche Sternekoch daran, das Geheimnis des guten Geschmacks zu ergründen – und verrät dabei seine ganz persönlichen Tipps und Tricks.

#### Optimierung klassischer Gerichte

Mit dem richtigen Handwerkszeug und ein wenig Mut – so Alexander Herrmanns Überzeugung – kann wirklich jeder die optimale Wirkung aus einem Lebensmittel herausholen und herrliche Geschmacksmomente erzeugen. Vor diesem Hintergrund zeigt er nicht nur, weshalb man für ein besonderes Geschmackserlebnis bestimmte Zutaten zusammenbringen sollte, sondern erklärt auch, warum welche Schritte beim Kochen ausgeführt werden.



#### Ein besseres Coaching am Herd gibt es nicht

In jedem der über 150 Rezepte steckt ein individuelles Geschmacksgeheimnis, das sich aus der richtigen Zubereitungsform für das richtige Produkt mit den richtigen Gewürzen, Kräutern und anderen aromatischen Begleitern zusammensetzt. Die Besonderheit liegt im Aufbau des Kochbuchs: In sieben Kapiteln – von Salaten & Vinaigrettes über Fisch und Fleisch bis hin zu Schokolade – stellt Alexander Herrmann 25 praktische Basisrezepte wie zum Beispiel pochierten Fisch vor. Diese beinhalten eine genaue Einführung in die Zubereitungstechniken und werden mittels ausführlicher Schritt-für-Schritt-Anleitungen sehr anschaulich erklärt.

Die Basisrezepte bilden den Einstieg für die nachfolgenden Rezepte, die zwar ähnlich zubereitet werden, jedoch durch ihre ganz eigenen Geschmacksgeheimnisse variiert und ergänzt werden. Aus dem einfachen Schnitzel wird so beispielsweise im Handumdrehen das Jägerschnitzel de Luxe mit Gewürzbutter. Alle Gerichte lassen sich problemlos in den normalen Alltag integrieren und gelingen beim Nachkochen garantiert. Darüber hinaus liefert der Band jede Menge Inspiration, um auch eigene Rezepturen zu verbessern oder ganz neu zu kreieren.

### Geschmacksgeheimnisse

#### Rezepte, Techniken, Aromen

ISBN 978-3-8310-3151-1  
240 Seiten, 218 x 279 mm  
ca. 180 Farbfotografien  
€ 29,95 (D) / € 30,80 (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](mailto:presse@dk-germany.de)

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