



[Heiko Antoniewicz](#)

Aromen – Das Kochbuch

Kreativ kombinieren für neue Geschmackserlebnisse. Genial kochen mit Foodpairing

Mehr Aroma geht nicht!

Ob Banane und Petersilie oder Karotten und Oliven – dieses **originelle Aromen-Kochbuch** verwandelt vermeintlich kulinarisches Chaos in ein geschmackliches Feuerwerk! In **90 außergewöhnlichen Rezepten** spielt der **Geschmacksexperte und Impulsgeber Heiko Antoniewicz** mit den Aromen und zaubert **gewagte köstliche Kreationen** wie Gurkensalat mit Rhabarber oder Erbsenragout mit Holunderschaum und geröstetem Speck. In **Aromentasting** lernen Sie die **wichtigsten Geschmacksbilder und die Kunst der Aromenkombinationen** kennen.



Das ultimative Aromen-Buch für experimentierfreudige Hobbyköche

Schluss mit langweiligen Konventionen in der Küche! Dieses **Foodpairing-Buch** kombiniert genau die Produkte, die auf den ersten Blick nicht unbedingt zusammenpassen – geschmacklich jedoch zu einer wahren Offenbarung führen. Lassen Sie sich von **verblüffenden Aromenkombinationen** überzeugen wie z.B. geschmorter Karotte mit Oliven und Passionsfrucht oder Hähnchen mit weißer Schokolade und Kardamom.

Heiko Antoniewicz gilt in der Spitzenküche als Impulsgeber und Innovator. Normalerweise schult er Profiköche für die Gastronomie in Sachen **Geschmack**. In diesem Buch erklärt er **locker und anschaulich für Hobbyköche**, wie man neue Geschmackserlebnisse selber schafft.

- Über 90 einzigartige Rezepte für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse mit Gemüse, Fisch, Fleisch und Frucht
- Einzelne Aromentastings führen Sie in die Welt der Aromen ein
- Kreative Geheimtipps von Profikoch Heiko Antoniewicz

Bereit für das kreative Spiel mit den Aromen? Entdecken Sie mit diesen einzigartigen Rezepten unvergessliche Geschmackserlebnisse!

[Heiko Antoniewicz](#)

Aromen – Das Kochbuch

Kreativ kombinieren für neue Geschmackserlebnisse. Genial kochen mit Foodpairing

ISBN 978-3-8310-4009-4
240 Seiten, 217 x 278 mm
Über 150 farbige Fotos
€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)