



[Yotam Ottolenghi](#)

## NOPI - Das Kochbuch

**orientalisch · asiatisch · raffiniert. Edle Ausstattung mit Goldschnitt.**

Yotam Ottolenghi, gilt in der Foodszene schon lange als der Koch dieser Zeit und wird international gefeiert. Der Wahllondoner betreibt neben mehreren Delis seit 2011 auch das Restaurant NOPI in Soho, das zu den Kultadressen der britischen Hauptstadt zählt. Ottolenghi, dessen Küche ansonsten ganz klar seine israelischen Wurzeln erkennen lässt, kreierte im NOPI zusammen mit seinem Küchenchef Ramael Scully einen ebenso raffinierten, wie köstlichen Mix aus orientalischen und asiatischen Einflüssen.

Über 100 Rezepte aus der Küche des Restaurants werden hier präsentiert – von scharf-würziger Wassermelonensuppe über Lavendel-Labneh mit gebratenem Rhabarber und Pinienkern-Biscotti oder Gebratene Entenbrust mit Haselnuss-Bier-Butter, rotem Quinoa und Pilzen bis hin zu einem Sumach-Martini. Eine unglaubliche Aromenvielfalt, die ihresgleichen sucht. Die edle Ausstattung mit Goldschnitt macht dieses Buch zu einem ganz besonderen Hingucker. Es ist natürlich auch ganz wunderbar als Geschenk geeignet – für alle Fans von Yotam Ottolenghi, von London, schönen Kochbüchern oder schlicht von neuen Rezeptvariationen.



**Yotam Ottolenghi** gelang sein Durchbruch in Deutschland mit seinem Band *Genussvoll vegetarisch*, mit dem er neue Maßstäbe in der Gemüseküche schuf – und das, obwohl er selbst kein Vegetarier ist. Zusammen mit seinem Geschäftspartner Sami Tamimi schrieb er das Kochbuch *Jerusalem*, eine Hommage an die Heimatstadt der beiden. Er betreibt mehrere erfolgreiche Delis, das Restaurant NOPI, einen Shop für exklusive Foodprodukte und schreibt für eine Tageszeitung sowie seinen Blog. Er gilt als der Feingeist unter den Köchen.

**Ramael Scully**, geboren in Kuala Lumpur, Malaysia, begann seine kulinarische Karriere mit 17 in Sidney, Australien. Es folgten Stationen in namhaften Restaurants wie dem *Bathers' Pavilion*, dem *Balzac* sowie dem *Correa's* in Moskau. Heute ist Scully Chefkoch in Ottolenghis stylischem Restaurant NOPI, wo er in der multikulturellen Küche das asiatische Element noch stärker betont.

[Yotam Ottolenghi](#)

## NOPI - Das Kochbuch

**orientalisch · asiatisch · raffiniert. Edle Ausstattung mit Goldschnitt.**

ISBN 978-3-8310-2894-8  
352 Seiten, 202 x 277 mm  
Ca. 100 Farbfotografien  
€ 34,95 (D) / € 36,00 (A)

**DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Ira Zeitzen • 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.**