



Ali Güngörmüs

Meine Aromenküche

mediterran – orientalisches – besonders

Mit den Aromen des Mittelmeers aus einfachen Zutaten das Beste machen: Der beliebte Spitzenkoch Ali Güngörmüs besinnt sich auf seine Wurzeln und bedient sich aus dem Schatzkästchen der Natur rund ums Mittelmeer. Die Rezepte sind raffiniert, aber nachkochbar, besonders, aber für jeden Tag geeignet. Mediterran-orientalische Kräuter, Gewürze und mehr perfektionieren jedes Gericht.

Das Buch orientiert sich am Lunch-Menü des *Pageou* in München, dadurch sind die **100 Rezepte** mitunter anspruchsvoll, die Küche ist gehoben, aber dennoch dank der genauen Anleitung durch den Profimachbar. Gut nachvollziehbar beschreibt Ali Güngörmüs seine persönliche Küche für jeden Tag, mediterran mit orientalischem Einschlag. Wenige und einfache Zutaten werden mit den Aromen des Mittelmeers und Nahen Ostens zu etwas Besonderem. Heimische Kräuter, edle Gewürze und exotische Zutaten werden gezielt eingesetzt und geben den Rezepten das gewisse Etwas, ohne die Gerichte zu überfrachten. So entstehen gefüllte Zucchini mit Bulgur, Feta und Vadouvan-Zwiebel-Confit oder auf der Haut gebratener Wolfsbarsch mit Auberginenkompott. Gleichzeitig bewegt sich Ali ganz natürlich in den vier **Jahreszeiten** und stellt die einzelnen Hauptzutaten in den Mittelpunkt: Im Herbst stehen Kürbis und Schwarzwurzel auf der Karte, im Frühling Spargel und Erdbeeren.



Die **Aromenschule** zeigt auf zugängliche Weise, welche Kräuter, Gewürze, Früchte, Käsesorten und mehr wie schmecken, wie man sie kombiniert und wie sie ein Gericht auf einfache Weise perfektionieren.

Über den Autor: **Ali Güngörmüs** ist Spitzen- und TV-Koch mit einem eigenen Restaurant in München. Im Fernsehen hat er sich in Sendungen wie Die Küchenschlacht, Grill den Henssler und der NDR-Reihe Tipps und Trends einen Namen gemacht. 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 Ausbildung zum Koch begann er in München, dort führte ihn sein Weg durch etablierte Gaststätten. Durch seinen Werdegang sind Güngörmüs nicht nur die Sternekochkunst und die türkische, sondern auch die bayerische Küche bestens vertraut. Seit 2014 hat er mit *Pageou* ein Restaurant in München, in dem er sich mediterran-orientalischen Genüssen widmet.

Ali Güngörmüs

Meine Aromenküche

mediterran – orientalisches – besonders

ISBN 978-3-8310-3643-1
224 Seiten, 197 x 255 mm
Mit ca. 150 farbigen Fotos
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeiten • 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.