

## Rohstoff

### Unbekanntes Saisonales Gesammeltes

#### **Außergewöhnliche Produkte auf den Punkt gebracht**

Wenn sich **Heiko Antoniewicz**, einer der innovativsten Köche Deutschlands, mit **Adrien Hurnungee**, dem auf Mauritius geborenen Koch, zusammenschließt, um ein Buch zu schreiben, dann kann nur ein ganz außergewöhnliches Werk dabei herauskommen. „**Rohstoff**“ ist ein Buch, das sich vollkommen dem **Produkt** widmet. Die Autoren verarbeiten darin ungewöhnliche Produkte zu absolut hochkarätigen, kreativen Gerichten. **130 dieser unbekanntenen, saisonalen und von Hand gesammelten Rohstoffe** werden einzeln vorgestellt und unter die Lupe genommen. Neben zahlreichen Kräutern, wie Pimpernelle oder Wiesen-Schaumkraut, exotischen Gemüse- und Obstsorten, werden auch Produkte wie Gänseeier, Stint oder Kapaun beschrieben. Das i-Tüpfelchen sind die ganz **persönlichen Tipps der Chefs**, die über das Rezept hinaus weitere Inspirationen zur Verarbeitung geben.



#### **Kreativ, modern, ungewöhnlich – Rezepte rund um das Produkt selbst**

Die Art wie Antoniewicz und Hurnungee die **Zutaten kombinieren** ist spannend und einzigartig. Da gibt es eine Sous-vide gegarte Putenbrust mit gesammelten frittierten weißen Taubnesseln, einer gebratenen Banane und Blüten der Lila Moschus-Malve oder in Butter geschmorte Calamares-Eier und -Arme mit wildem Spargel und weißen Bohnen im Tomatensud. Aber nicht nur durch seinen Inhalt besticht dieses kreative Kochbuch für alle, die sich mit großer Neugier und Lust auf Neues in die Küche begeben. Der dänische Fotograf René Riis komplettiert das unschlagbare Team und schafft es, die Kunst des Köcheduos in seinen Bildern auf authentische und pointierte Weise einzufangen.

#### **Einzigartige Rohstoffe kreativ in Szene gesetzt. Heiko Antoniewicz und Adrien Hurnungee setzen das Produkt selbst in den Mittelpunkt aller Rezepte**

## Rohstoff

### Unbekanntes Saisonales Gesammeltes

ISBN 978-3-98541-028-6  
280 Seiten, 250 x 296 mm  
€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)