

Hubert Obendorfer

Querbeet

Das Kochbuch

Topinambur als Creme zu Birne, Aal und Pumpernikel, Trüffel und Mandelmilch, Rote-Bete-Tatar begleitet von Passionsfruchtsphären und Currysticks... ein Garten voller kulinarischer Genüsse.

Bei „Querbeet“ ist immer das Gemüse der Hauptdarsteller. Fisch, Fleisch, Milchprodukte und mehr ergänzen die farbenfreudigen Knollen und Wurzeln zu einem eindrucksvollen Geschmackserlebnis – auch bei den Desserts. In über 70 komplexen Kreationen zeigt Hubert Obendorfer, welche Symphonie an Genuss und Vielfaltigkeit in der Zubereitung der altbekannten Gemüsesorten steckt. Man muss sie nur wiederentdecken und neu beleben. Das macht Hubert Obendorfer in einer Exzellenz, die seinesgleichen sucht. Eine ergänzende Warenkunde vervollständigt dieses Buch.

-70 exzellente Gerichte mit Wurzeln und Knollen als Hauptkomponente. Von der Vorspeise bis zum Dessert. Inspirierend und informativ.



Hubert Obendorfer

Querbeet

Das Kochbuch

ISBN 978-3-98541-031-6
272 Seiten, 240 x 290 mm
durchgehend Farbfotos
€ 74,90 (D) / € 77,10 (A)