



Presseinformation

Alexander Herrmann



GESCHMACKSGEHEIMNISSE

Rezepte | Techniken | Aromen



Geschmacksgeheimnisse
Rezepte / Techniken / Aromen



GESCHMACKSGEHEIMNISSE
Rezepte | Techniken | Aromen



Alexander Herrmann Geschmacksgeheimnisse

Rezepte / Techniken / Aromen

240 Seiten, gebunden
ca. 180 Farbfotografien
ISBN 978-3-8310-3151-1
29,95 [D] 30,80 [A]

Erscheinungstermin: 26. September 2016

Wie verleiht man einem Gericht das gewisse Etwas? Dies lässt sich ganz einfach durch einen Blick in Alexander Herrmanns neues Kochbuch „Geschmacksgeheimnisse“ beantworten, denn hier macht sich der erfolgreiche Sternekoch daran, das Geheimnis des guten Geschmacks zu ergründen – und verrät dabei seine ganz persönlichen Tipps und Tricks.

Optimierung klassischer Gerichte

Mit dem richtigen Handwerkszeug und ein wenig Mut – so Alexander Herrmanns Überzeugung – kann wirklich jeder die optimale Wirkung aus einem Lebensmittel herausholen und herrliche Geschmacksmomente erzeugen. Vor diesem Hintergrund zeigt der Sternekoch nicht nur, weshalb man für ein besonderes Geschmackserlebnis bestimmte Zutaten zusammenbringen sollte. Er erklärt darüber hinaus, warum welche Schritte beim Kochen ausgeführt werden und vermittelt so die praktischen Grundlagen, damit die Leser die Geheimnisse nicht nur verstehen, sondern auch nachkochen und erleben können.

Ein besseres Coaching am Herd gibt es nicht

In jedem der über 150 Rezepte steckt ein individuelles Geschmacksgeheimnis, das sich aus der richtigen Zubereitungsform für das richtige Produkt mit den richtigen Gewürzen, Kräutern und anderen aromatischen Begleitern zusammensetzt. Die Besonderheit des Kochbuchs liegt dabei in seinem Aufbau: In sieben Kapiteln – von Salaten & Vinaigrettes über Gemüse, Fisch und Fleisch bis hin zu Schokolade – stellt Alexander Herrmann insgesamt 25 praktische Basisrezepte wie pochierten Fisch oder auf Meersalz gegartes Gemüse vor. Diese beinhalten eine genaue Einführung in die Zubereitungstechniken und werden mittels ausführlicher Schritt-für-Schritt-Anleitungen sehr anschaulich erklärt.

Die Basisrezepte bilden den Einstieg für die nachfolgenden Rezepte, die zwar ähnlich zubereitet werden, jedoch durch ihre ganz eigenen Geschmacksgeheimnisse variiert und ergänzt werden. Auf diese Weise lassen sich zahlreiche köstliche Gerichte ableiten, die dazu einladen, mit weiteren Aromen zu spielen und das Gelernte gleich anzuwenden. Aus dem einfachen Schnitzel wird so im Handumdrehen das Jägerschnitzel de Luxe mit Gewürzbutter oder aus Schokolade die köstliche Schokoladenpraline 2.0. Alle Gerichte lassen sich problemlos in den normalen Alltag integrieren und gelingen beim Nachkochen garantiert. Darüber hinaus liefert der Band jede Menge Inspiration, um auch eigene Rezepturen zu verbessern oder ganz neu zu kreieren.

Mit dem Wissen um Alexander Herrmanns Geschmacksgeheimnisse zaubert wirklich jeder ein anspruchsvolles und geschmacksintensives Menü auf den Tisch!



Gliederung und Rezeptbeispiele

Salate

Basisrezept: Vinaigrette

Ableitungen: Gebratener Chinakohl mit Yuzu-Sesamöl-Vinaigrette,
Bohnensalat mit Tomaten-Vinaigrette

Ceviche & Tatar

Basisrezept: Ceviche

Ableitungen: Lachs-Ceviche, Doraden-Ceviche

Gemüse

Basisrezept: auf Meersalz garen

Ableitungen: Rote Bete mit Meerrettichlassi, Kürbis auf Salz mit Chiliglasur

Fisch

Basisrezept: Bunsenbrenner-Methode

Ableitungen: Geflämmtter Heilbutt mit Supercrunch-Bröseln,
Jakobsmuscheln mit Trüffelmarinade

Geflügel

Basisrezept: gebratenes Geflügel

Ableitungen: Kräuter-Wiesn-Hendl mit Kürbiskern-Chutney,
Orientalisches Huhn mit süßsaurer Salsa

Fleisch

Basisrezept: Langzeitgaren

Ableitungen: Lammhaxe mit grünen Oliven und mediterraner Jus,
Gewürzter Schweinerücken mit Senfkörner-Chutney

Besonders wertvoll

Rezepte: Kalbszunge mit Macadamianüssen gratiniert, Gepuffte Schweineschwarte mit
Sauerkrautdip, Geflügelherzen süßsauer mit Pilzpolenta

Schokolade

Rezepte: Gefrorene Luftschokolade, Kakaobohnencracker, Schokoladen-Englischcreme-Kugeln,
Weißer Schokoladenschaum mit Wasabi

Ansichtsbeispiele aus dem Buch

Salate & Vinaigretten

Vinaigrette-Grundrezept

4 Personen 15 Minuten

Für den Krautanteil: 1-8 Handvoll grüne Kräuter und Blätter (unabhängig, z. B. glatte Petersilie, Kerbel, Estragon, Schnittlauchbündel und 2-3 cm Länge ge-waschene, verholzte Kressestängel, Basilikum, Crisp von Sauermilchreis)
grünliche Blätter und Stängel von Mist-Rettichsalat
Für die Vinaigrette: 1 Nussöl • 20 ml Zitronensaft (oder Essig, wie im Rezept angegeben)
100 ml Rapsöl • 100 ml Wasser • 100 ml Rapsöl • Zucker
Für den Xanthan-Mix: 5 g Xanthan • 200 ml Wasser

Xanthan verbindet
 Zum Binden verwendet ich gerne Xanthan, das ist fermentierte Maisstärke. Das Pulver wird zuerst mit Wasser gemischt und handelt sowohl kalte als auch warme Flüssigkeiten. Dadurch, dass es hier kalte Zutaten verwendet werden, gehen keine Aromen verloren.

Gehobener Sojaseife
 Benutzen Sie kalte Sojaseife statt Salz. Neben der salzigen Würze ist Sojaseife, die aus fermentierten Sojabohnen besteht, ein natürlicher Geschmacksverstärker, der die Vinaigrette einen leichten „Umami-Effekt“ verleiht. Dadurch wird die einfache Sojaseife ein noch süßeres und frischeres Geschmackserlebnis.

Blanchierte Schalotten
 Rote Schalotten haben einen sehr intensiven und -kantigen Geschmack - daher blanchiere ich sie immer kurz, bevor ich sie zur Vinaigrette gebe. Das gibt ihnen einen abgemilderten, süßeren Geschmack.

Konstante Konsistenz
 Xanthan eignet sich besonders gut, um Flüssigkeiten durchluft mit Ölen zu emulgieren; d. h. die Vinaigrette emulgiert sich - auch wenn sie länger steht - nicht. Im Gegensatz zu anderen Vinaigretten setzt sich die Öl nicht wieder an der Oberfläche ab. So kann es nicht passieren, dass das eine Salatblatt blüht schmeckt, das nächste noch Essig. Der perfekte Geschmack bleibt für den ganzen Salat erhalten.

Die Öl mit einem Schaumbecher unter-schlagen. Eventuell mit Zucker ab-schmecken.

Alle Kräuter und Blätter kurz abspülen, trocken tupfen und in der Vinaigrette schwen-ken, anrichten.

Beispiel für ein Basisrezept aus dem Kapitel Salate

Salate & Vinaigretten

Kopfsalat-Viertel mit Petersilien-Vinaigrette

4 Personen 20 Minuten

1/4 Kopfsalat (Bettler oder Toppo) • 1 Kapsel • 20 g zerlassene Butter • Meer Salz • Schnittlauchspitzen
glatte Petersilie • 1 Handvoll Kerbel • 2-3 EL Meerrettich
Für die Vinaigrette: 1 Hand glatte Petersilie • 100 ml Rapsöl • 1 fermentierte Schalotte
je 100 ml Rapsöl, 100 ml Sojaseife und Wasser • 3-4 EL Xanthan-Mix • 1 EL Salbe-Meerrettich

1. Kopfsalattüten mit Butter bestreuen und salzen. Zwischen 2 Backpapierblätter auf ein Backblech legen und mit einem Gabelrost bestreuen. Damit das Papier nicht wegweht, bei 160 °C (Umluft) im Backofen etwa 14 Minuten goldbraun backen.
2. Kapseln abwaschen, trocken schüttern. Salat vierfeln und leicht auseinander drücken. Blattsalat, Schnittlauchspitzen und geputzte Petersilienblätter und Kerbel dazwischen stecken.
3. Die Petersilienblätter für die Vinaigrette-Halbtüten, abspülen, trocken tupfen und zusammen mit dem Rapsöl geben. Das grüne Pulver mit dem anderen Vinaigrette-Zutaten mischen.
4. Gebackene Petersilienblätter, Schnittlauchbündel und Kerbel unterheben. Über die Salatviertel gießen, mit Meerrettichfäden toppen und anrichten.

Spinatsalat mit Himbeeren

4 Personen 20 Minuten

100 g Cabernet • 200 g Babyspinat mit Stiel
Für die Vinaigrette: 1 halbes Nussöl • je 100 ml Rapsöl, 100 ml Sojaseife und Wasser
3-4 EL Xanthan-Mix • 20 ml Rapsöl • 20 ml Rapsöl • 20 ml Rapsöl • 20 ml Rapsöl
grünliche Meeresalge • 100 g Himbeeren

1. Cabernet auf einem Blech im Backofen bei 160 °C (Umluft) für 12 Minuten rösten, dann gold backen.
2. Spinat waschen, trocken tupfen und schneiden.
3. Aus dem abgekühlten Zitrone eine Vinaigrette rühren und die Himbeeren kurz unterheben.
4. Spinat, Cabernet und Vinaigrette mischen und anrichten.

Die Belegblätter lassen sich prima mit der Anlehnungsmaschine schneiden. Gut ist, wenn die Belegblätter zu weich ist (1 Tag ab ist ideal).

Beispiel für Ableitungen vom Basisrezept aus dem Kapitel Salate



Über Alexander Herrmann



Alexander Herrmann wuchs als Sohn einer Hoteliersfamilie im fränkischen Wirsberg auf und kam so schon früh mit dem Thema Kochen in Berührung. Nach seiner Ausbildung im „Gasthaus Rottner“ in Nürnberg folgten unter anderem Stationen im Restaurant „Schweizer Stuben“ in Wertheim-Bettingen, wo er bei Sternekoch Fritz Schilling lernte, und im „Scholteshof“ im belgischen Hasselt, bevor er 1994 zu Karl Ederers mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant „Glockenbach“ nach München wechselte. Anschließend absolvierte er seine Prüfung zum Küchenmeister als Jahrgangsbester und wurde im Zuge dessen mit dem Meisterpreis des Bayerischen Staates ausgezeichnet. Seit 1995 führt Alexander Herrmann als Küchenchef den eigenen Familienbetrieb „Herrmann’s Posthotel“ in Wirsberg und erkochte sich 2008 seinen ersten eigenen Michelin-Stern.

Alexander Herrmann betreibt neben seinem Restaurant eine eigene Kochschule, in der er Gourmet-Workshops für ambitionierte Hobbyköche anbietet, und ist Mitglied der deutschen Sektion des Verbands „Jeunes Restaurateurs d’Europe“. Darüber hinaus hat er mit „So schmeckt Bayern“ (Bayern1) seine eigene Radiosendung. Ferner moderiert er regelmäßig die TV-Kochshow „Die Küchenschlacht“ im ZDF. Hier bringt er den Kandidaten und Zuschauern sein kulinarisches Wissen anhand kleiner Tipps und Tricks leicht verständlich näher. Ab dem 26. September 2016 moderiert der Sternekoch die neue tägliche Vorabend-Show „Kampf der Köche“ auf Sat.1. Außerdem wird der Starkoch als fachkundiger Juror ab dem 12. Oktober 2016 in der neuen Staffel von „The Taste“, ebenfalls auf Sat.1, zu sehen sein.



Kontaktinformationen

Dorling Kindersley Verlag GmbH

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Natalie Knauer

Arnulfstraße 124

D-80636 München

Telefon: +49 (0)89/44 23 26-241

Fax: +49 (0)89/44 23 26-410

E-Mail: presse@dk-germany.de

www.dorlingkindersley.de

Management Alexander Herrmann:

Sundance Communications GmbH

Florian Bruns

Hans-Henny-Jahnn-Weg 35, Fleetseite, 2. OG

D-22085 Hamburg

Telefon: +49 (0)40 / 69 64 68 5-16

Fax: +49 (0)40 / 69 64 68 5-29

E-Mail: florian.bruns@sundance.de

www.sundance.de

Website Alexander Herrmann:

<http://www.alexander-herrmann.de/>