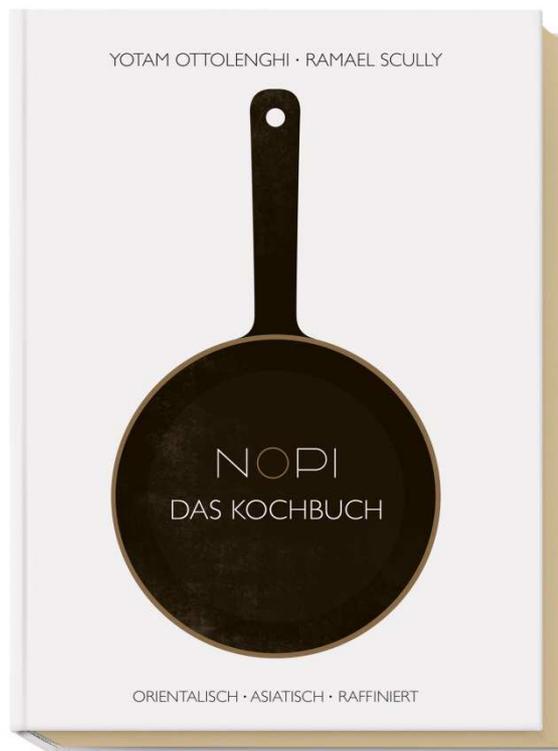


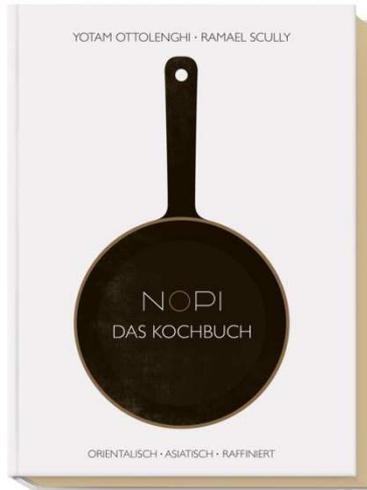


Presseinformation

Yotam Ottolenghi & Ramael Scully



NOPI – Das Kochbuch
Orientalisch – Asiatisch – Raffiniert



Yotam Ottolenghi & Ramael Scully **NOPI - Das Kochbuch** **Orientalisch – Asiatisch - Raffiniert**

352 Seiten mit ca. 100 farbigen Abbildungen

ISBN 978-3-8310-2894-8

€ 26,95 [D] / € 27,80 [A]

Erscheinungstermin: 15. Oktober 2015

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, kreiert im NOPI zusammen mit seinem Küchenchef Ramael Scully, der in Malaysia geboren ist, einen ebenso raffinierten, wie köstlichen Mix aus orientalischen und asiatischen Einflüssen.

Über 120 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 auch ganz wunderbar als Geschenk geeignet – für alle Fans von Yotam Ottolenghi, von London, schönen Kochbüchern oder schlicht von neuen Rezeptvariationen.



Gliederung und Beispielseiten

Vorspeisen: Burrata mit Blutorange, Koriander und Lavendelöl, Scharf-würzige Wassermelonensuppe

Salat: Linsensalat mit eingelegten Schalotten und Berbere-Croutons, Gemischter Blumenkohl mit Sultaninen, Ricotta und Kapern

Beilagen: Buttriges Steckrübengratin, Bohnenpüree mit Rosmarin und Knoblauch

Fisch: Pikanter Kabeljau in Buttermilch mit Urad Dhal, Wolfsbarsch und Kurkumakartoffeln in Rasam-Brühe

Fleisch: Lammfilet mit Erdnüssen, Kokosmilch und Roter-Zwiebel-Salsa, Gebratene Entenbrust mit Haselnuss-Bier-Butter, roter Quinoa und Pilzen

Gemüse: Pikante Kichererbsenküchlein mit Kokos-Curry-Püree, Maisküchlein und Rote-Bete-Salat mit Äpfeln

Brunch: Schwarzer Reis mit Mango und Kokoscreme, Maisbrot mit gegrillten Pfirsichen und Ahorncreme

Desserts: Rosiges Eton Mess à la NOPI, Gebackene Schokoladen-Ganache mit pikanten Haselnüssen und Orangenöl

Cocktails: Rooibos old-fashioned, Martini mit Ingwer und Koriander

Würzmittel & Fonds: Asiatische Meisterbrühe, Chili-Konfitüre





Über Yotam Ottolenghi & Ramael Scully

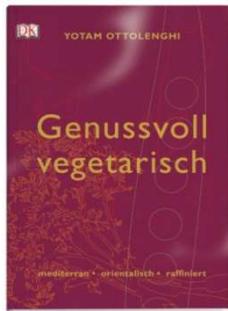
Yotam Ottolenghi ist Kochbuchautor, Inhaber und Küchenchef der Ottolenghi Delis und des Restaurants NOPI in London. Er schreibt eine wöchentliche Food-Kolumne für das Wochenend-Magazin des *Guardian* und ist dank seiner inzwischen vier erfolgreichen Kochbücher – die in den letzten Jahren vielfach prämiert wurden – über die Grenzen Großbritanniens hinaus bekannt. Yotam Ottolenghi stand bereits für seine Sendung *Mediterranean Feast* vor der Kamera, sowie für die Dokumentation *Jerusalem on a plate*.



Ramael Scully (oder einfach Scully, wie ihn jeder nennt) wurde 1979 in Malaysia geboren, seine Mutter hat chinesische und indische Wurzeln, sein Vater malaiische und irische Vorfahren. Im Alter von acht Jahren zog er mit seiner Mutter und seiner Schwester nach Sydney, wo er die Hotelfachschule besuchte. Nachdem er mehrere Jahre in Australien gekocht hatte, ging er nach London und arbeitete im Ottolenghi Deli Upper Street. Als 2011 das Restaurant NOPI eröffnete, kam er als Küchenchef dazu. Scullys einzigartige kulinarische Einflüsse – die malaysischen Aromen seiner Kindheit, seine Koch-Ausbildung in europäischer Tradition, sein unersättliche Freude an asiatischen Zutaten – waren die kreative Kraft hinter vielen Gerichten, die im NOPI auf der Karte stehen.



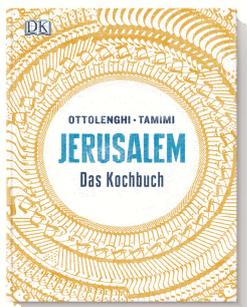
Weitere Kochbücher von Yotam Ottolenghi bei DK



Yotam Ottolenghi
Genussvoll vegetarisch
mediterran, orientalisches, raffiniert
288 Seiten
140 Farbfotografien
ISBN 978-3-8310-1843-7
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)



Yotam Ottolenghi & Sami Tamimi
Das Kochbuch
mediterran, orientalisches, raffiniert
304 Seiten gebunden
134 Farbfotografien
ISBN 978-3-8310-2108-6
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)



Yotam Ottolenghi & Sami Tamimi
Jerusalem
Das Kochbuch
320 Seiten gebunden
130 Farbfotografien
ISBN 978-3-8310-2333-2
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)



Yotam Ottolenghi
Vegetarische Köstlichkeiten
352 Seiten gebunden
150 Farbfotografien
ISBN 978-3-8310-2691-3
€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)



Kontaktinformationen

Die DK-Pressabteilung:

Natalie Knauer
Leitung PR und Öffentlichkeitsarbeit
Telefon: 089-442326-241
natalie.knauer@dk-germany.de

Daniela Doyscher
Assistenz PR und Öffentlichkeitsarbeit - Erwachsenenprogramm
Telefon: 089-442326-243
daniela.doyscher@dk-germany.de

Sie finden uns in der
Arnulfstraße 124 in 80636 München
www.dorlingkindersley.de

Zu *NOPI – Das Kochbuch* ist ein Interview mit Yotam Ottolenghi und
Ramael Scully verfügbar – sprechen Sie uns an!

Website Yotam Ottolenghi:
www.ottolenghi.co.uk