



Penguin
Random
House

PRESSEMAILING

München, 20. September 2018

Liebe Kolleginnen und Kollegen in den Redaktionen,

der Sommer neigt sich langsam dem Ende zu und mit den ersten kühleren Tagen sehnen wir uns nach Gerichten, die uns von innen wärmen. Allein die Worte „heiße Schokolade“, „Nudelauflauf“ oder „Kürbissuppe“ lösen schon ein wohliges Gefühl in uns aus. Wie gut, dass unsere neuen Kochbücher auch **Herbstgelüste** stillen.

Rachel Khoo bringt uns die schwedische Landesküche näher und Kät zeigt uns schnelle Last-Minute-Gerichte. Leicht und frisch geht es im Kochhaus zu und Carolin Strothe und Sebastian Keitel gehen ihr Gebäck natürlich an. Außerdem zeigen wir Ihnen die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten eines Mixers. Die Bilddokumentation *ESSEN* liefert ein „Best of Food“. Komplementär dazu finden Hobbyköche in *Kochen in Perfektion* alle wichtigen Tipps und Tricks.

Gerne nehme ich Ihre Bestellung für ein Rezensionsexemplar entgegen.

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit herzlichen Grüßen

Claire Banzer

i. A. Claire Banzer
Volontärin PR und Öffentlichkeitsarbeit
Telefon: 089-442326-243
E-Mail: claire.banzer@dk-germany.de





Schweden in meiner Küche

[Link zum Buch](#)



Mit saisonalen Gerichten aus Ihrer Wahlheimat Schweden verzaubert uns Rachel Khoo. Die Liebe zu ihrem Mann hat die sympathische Autorin nach Stockholm gelockt und so hat sie natürlich auch das Essen lieben gelernt.

Die Landesküche richtet sich nach den **Jahreszeiten** und auch das Buch folgt diesem Rhythmus. Für den Spätsommer und den Herbst gibt es natürlich die passenden Gerichte, wie beispielsweise Västerbottentarte mit frischen **Pfifferlingen**.

Sommer/sommer / 118

Västerbotten-Pie

Västerbottenpaaj

Die Briten haben Cheddar, die Franzosen Comté, und die Schweden ihren Västerbotten: einen aromatischen Hartkäse, den man so essen oder zum Kochen verwenden kann. Västerbotten heißt ein Gebäck in Nordschweden. Von dort kommt der Käse, der im ganzen Land beliebt und in fast jedem Kühlschrank zu finden ist. Diese Pie gehört zu den typischen Gerichten, die zu Mittsommerfesten, Krebsfesten und zu Weihnachtsen serviert werden. Dabei ist es eigentlich schade, sie nur zu Festtagen zu backen, denn man kann sie prima einpacken und zur Arbeit mitnehmen.

Für 8 Personen / Vegetarisch /
Vorbereitung: 1 Stunde /
Garzeit: 1 Stunde 5 Minuten /
Zubehör: Quicheform, 21 cm, 4 cm hoch /

Für den Teig:
130 g Mehl
1 EL feines Meersalz
1 EL kühler Saft
80 g kalte Butter, gewirfelt
1 EL Weizke

Sommer/sommer / 119

Für die Füllung:
3 Eier (Größe M)
300 ml Sahne
1/2 TL feines Meersalz
1 TL schwarzer Pfeffer
300 g Västerbotten oder reifer Cheddar, frisch gerieben
1 kleine Zwiebel, geschält und in dünne Ringe geschnitten

Für den Belag:
75 g Butter
250 g Pfifferlinge, abgetropft
1 kleine Handvoll frische Petersilie ohne Stiele, fein gehackt

Mehl und Salz mischen, Saft und kalte Butter zufügen und alles mit den Fingern fein-bröckelig verrühren. Den Weizke zugeben und alles zu einem Teig verkneten. Zwischen zwei Blättern Backpapier legen und zu einem Kreis ausrollen, der größer als die Quicheform ist. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in die Form legen. Wenn er zu hart ist, 5–10 Minuten warten, damit er weicher wird. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier belegen und mit Backsteinen bedecken. 20 Minuten backen, dann Backstein und Papier entfernen. Weitere 10 Minuten backen, bis der Teig trocken und fest ist.

Für die Füllung Eier, Sahne, Salz und Pfeffer gut verrühren. Den Käse einstreuen. Auf den

vorgebackenen Boden gießen, mit Zwiebeln belegen und nochmals 25–30 Minuten backen, bis die Mischung goldbraun ist; aber noch etwas weich ist. Abkühlen lassen.

Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Wenn sie schäumt, die Pilze zugeben und 4–5 Minuten

garen, bis sie goldbraun sind. Mit der Petersilie auf der Pie verteilen.

Verteilen / Die Pie schmeckt auch kalt. Sie kann 2 Tage im Voraus gebacken und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Pie aber erst kurz vor dem Servieren garen.



Käts Last Minute Küche

[Link zum Buch](#)

Die Rezepte aus Käts neuestem Kochbuch sind modern, international und frisch. Und alles ist clever durchdacht: vom Einkauf über die Vorratskammer und die Zubereitung. Die Gerichte aus den Kapiteln „Ofenzauber“ und „Suppen & Eintöpfe“ eignen sich hervorragend zum Aufwärmen nach einem langen Herbstspaziergang. Auch der Süßhunger wird mit One-Bowl Kuchen und Blitzdesserts wie Pfirsich-Ingwer-Cobbler gestillt. Also, nichts wie ran an den Herd und sich in Rekordzeit glücklich schlemmen!





SUPPEN & EINTÖPFE

Blumenkohl-CURRY-SUPPE

mit Toping-Tipp

Auf die Schwabe sind Suppen zutun, die sich noch spontan schmecken! Kein Problem: Blumenkohl ist vielfältig gut und geschmacklich ein toller Versäuerungsbeleg. So wird das Rezept mit Ziegenkäse und aromatischem Curry zupf.

- Den Blumenkohl putzen, waschen und in Röhren teilen. Die Zwiebel schneiden und fein würfeln. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und Blumenkohl und Zwiebeln darin kurz anbraten, Ingwer und Currypulver unterrühren und mit Wasser angießen, bis das Gemüse bedeckt ist. Den Blumenkohl bis maximaler Hitze in etwa 15 Minuten weich kochen.
- Den Blumenkohl mit dem Brüheerzeuger zerhacken, mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Die Sahne und den Ziegenkäse unterrühren. Falls die Suppe zu dickflüssig ist, noch etwas Wasser hinzugeben.
- Die Suppe auf Teller verteilen, den Ziegenfrischkäse feinbröckeln und damit den Teller dekorieren.

Topping-Tipp

Grünspitzkresse, Petersilie, Sesam oder Kürbiskerne passen super in die Suppe und passen sie zudem perfekt auf. Wer mag, nimmt je ein oder zwei Frischkäse-Linientorten dazu.

41



Frisch und leicht

[Link zum Buch](#)



Der neueste Streich aus dem Kochhaus befasst sich ganz mit dem Thema leichte und gesunde Ernährung. Dabei muss es aber nicht low carb, proteinreich oder rein pflanzlich sein. Die asiatische Küche mit kurz gegartem Gemüse oder die mediterrane mit sanftem Olivenöl sind perfekte Beispiele dafür, dass gesunde Ernährung nicht mit striktem Verzicht einhergehen muss. Koreanisches Bibimbap beispielsweise ist vollgepackt mit **Vitaminen** und stärkt so unsere Abwehrkräfte gegen Schnupfen, Husten und Co.



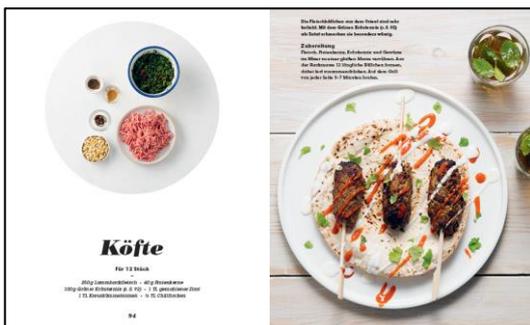
Schnell gemixt

[Link zum Buch](#)



In fast jeder Küche findet sich heutzutage ein Mixer oder Blender, um Smoothies und Co. zu machen. Aber wie oft mixen wir uns aus Obst und Gemüse ein leckeres Getränk? Höchstens zweimal am Tag und ansonsten steht das Küchengerät den ganzen Tag nur rum. Mit „Schnell gemixt“ werden zahlreiche weitere Verwendungsmöglichkeiten präsentiert, die über das Fruchtepürieren hinausgehen.

Egal ob süß, fruchtig oder herzhaft – der Mixer bekommt alles hin. Vom Teig für saftigen Orangen-Mandel-Kuchen über würzige Köfte bis hin zum Aufstrichen wie Hummus und Guacamole oder erfrischendem Negroni-Sorbet.





Penguin
Random
House

Einfach natürlich backen

Für einen gesunden Nachtisch, Kuchen oder Waffeln sorgen Carolin Strothe und Sebastian Keitel. Ihr Buch richtet sich nach den Jahreszeiten und im passenden Kapitel „**Voller Erntekorb**“ finden sich klassischer Zwetschkuchen, Brombeer-Apfel-Pie oder Buchweizenguglhupf mit Feigen. Weniger Zucker, alternative Mehlsorten und wunderschön inszenierte Fotos machen dieses Backbuch zu etwas ganz Besonderem.

[Link zum Buch](#)



Kein Wunder, dass auch **Jamie Oliver** ganz begeistert ist und das Vorwort geschrieben hat!



© Carolin Strothe & Sebastian Keitel

BUCHWEIZEN-GUGELHUPF

Spezialrezept & tolle Dekoration

Buchweizen mit Preiselbeeren ist in der Region Cöln ein echter Klassiker. Sie werden von uns nun als Gugelhupf neu interpretiert. Die Mischung aus Buchweizen und Feigen ist Preiselbeeren oder sogar als Füllfüllung für eine Schokoladenkugel und aus Eiers und Nüssen Rigen.

500g FOR 1 GUGELHUPF (Ø 22 CM)

BEWERTUNG
3 Eier
150g Vollkornmehl
250g weiches saures Pflanzöl + mehr für die Form
175g Buchweizenmehl + mehr für die Form
75g Meisenkörner
100g gemahlene Haselnüsse
1 TL gemahlene Vanille
1 TL Weizenmehlspeisestärke
1 Prise Salz
175g Mandelblättchen
200g Biofein Preiselbeeren
100g Biofein Schokolade (70% Kakaoanteil)
AUSSERDEM
100g Biofein Schokolade (70% Kakaoanteil)
3 Biofein Feigen

Den Backofen auf 175°C vorheizen. In einer Schüssel Eier und Zucker einige Minuten mit dem Handrührgerät verquirlen, nach und nach die Öl dazugeben. In einer zweiten Schüssel Mehl, Speisestärke, Haselnüsse, Vanille, Buchweizen und Feigen mischen, abwechselnd mit der Milch zur Eierschnee geben und abwechselnd verquirlen. Die Preiselbeeren waschen, trocken tupfen und verfeinern. Die Schokoladen grob hacken und mit dem Pflanzöl vermengen vorzeitig unter den Teig geben.

Ein Gugelhupfformen (Ø 22 cm) mit Öl einfetten und mit einem Mehl bestäuben. Das Teig in die Form füllen und auf der mittleren Schiene des Ofens 50–55 Minuten backen. Mit einem spitzen Messer prüfen, ob der Gugelhupf fertig. Das fertige Gugelhupf vorzeitig auf ein Gitter abheben und vollständig abkühlen lassen.

Für den Glanz die Schokoladen hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Den Gugelhupf mit der Schokolade bestreichen. Die Feigen waschen, trocken tupfen, waschen und auf den Gugelhupf setzen.

Tipps
Wenn Sie keine Biofein Preiselbeeren bekommen, können Sie auch ungegüllte FE Preiselbeeren oder -beeren verwenden, die Sie vorher waschen und abtropfen lassen, verwenden. Dieser Gugelhupf schmeckt ebenfalls auch mit Biofein Quince oder gelb. Damit die Feigen-Obst schön sieht, lassen die Feigen mit halberem Quinceobst bestreuen.







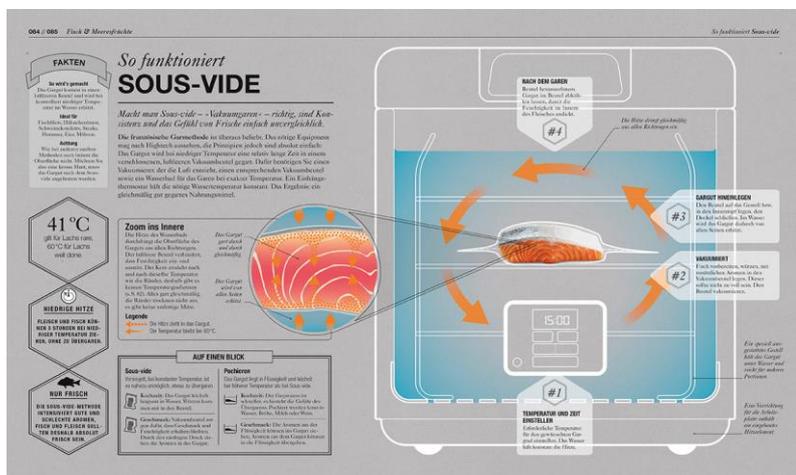
Penguin Random House

Kochen in Perfektion

[Link zum Buch](#)



Mit Profi-Wissen für Hobbyköche wartet dieses Kochbuch auf: Prozesse verstehen, Gewohnheiten überdenken, mit Mythen reinen Tisch machen. Wie gelingt die perfekte Bratenkruste? Kann Reis wieder aufgewärmt werden? Hätten Sie gewusst, dass beim Garen von Pilzen Fleischaromen entstehen? Neben **Fakten** liefert „Kochen in Perfektion“ auch **Tipps und Tricks**, damit das neue Wissen gleich getestet werden kann. Ein faszinierendes Buch über die Kunst des Kochens und die Wissenschaft dahinter!



ESSEN - Kultur, Tradition, Herkunft. Die illustrierte Geschichte

[Link zum Buch](#)

Schwimmende Märkte in Thailand, Haute Cuisine aus Frankreich oder die eher verschriene britische Küche – unser Essen ist viel mehr als nur Nahrungsaufnahme. Es erzählt **Geschichten**, prägt **Kulturen**, weckt **Emotionen**. Egal ob Fleisch, Obst oder Pilze: alle Nahrungsmittel werden genau unter die Lupe genommen und mit Fotografien, alten Zeichnungen und Werbeplakaten oder Anekdoten greifbar gemacht. Ein spannender Streifzug durch die Geschichte unserer Lebensmittel! Das Vorwort stammt von niemand geringerm als **Jamie Oliver**.

