



Presseinformation





Yotam Ottolenghi SIMPLE

320 Seiten, gebunden mit Prägung und Lesebändchen
270 x 195 mm
ca. 200 Farabbildungen
ISBN 978-3-8310-3583-0
€ 28,00 [D] / € 28,80 [A]

Erscheinungstermin: 28. September 2018

Yotam Ottolenghis preisgekrönte Rezepte sind immer ein Fest, ein unvergessliches Erlebnis in Kombination von Fülle, Geschmack und Überraschung. SIMPLE ist da nicht anders, mit 140 brandneuen Gerichten, die alle maximalen Geschmack bei minimalem Aufwand garantieren. Ottolenghi und simple Küche, diese beiden Schlagworte passen auf den ersten Blick nicht zusammen. Und doch gelingt dem bekannten Koch aus Großbritannien in seinem neuesten Buch der Spagat zwischen einfachen aber besonderen, orientalischen Gerichten hervorragend. Die originellen Rezepte sind alle in weniger als 30 Minuten nachgekocht. Auch die Zutatenliste ist kurz gehalten und oft greift der Autor dafür in die Vorratskammer. Ottolenghis beeindruckende Kreationen passen zu einem ruhigen Feierabend oder zu einem spontanen Besuch von Freunden. Ob Lamm-Feta-Bällchen oder Harissa-Tofu, alle Kreationen sind gewohnt orientalisches raffiniert und dabei schnell und unkompliziert zubereitet.

In der Einleitung werden die sechs Kategorien, passend zu den Buchstaben von SIMPLE erklärt. Bei jedem Gericht signalisieren dann die entsprechenden Icons, ob es zum Beispiel einfach als gedacht oder gut vorzubereiten ist. Zum Brunch gibt es bei dem sympathischen Briten etwa Omelette mit Harissa und Manchego oder Rote-Beete-Ziegenkäse-Brot. Gemüsegerichte sind natürlich auch vorhanden, so gibt es beispielsweise Blumenkohl-Tabouleh oder geröstete Aubergine mit Sardellen. Zudem finden sich Reis- und Pastagerichte sowie Kreationen mit Fleisch und Fisch, wie Lamm-Pistazien-Bratlinge oder Wolfsbarsch mit Sojasauce und Ingwer. Auch süße Desserts und Kuchen dürfen natürlich nicht fehlen. Außerdem finden sich Menüvorschläge und Ideen für Festessen oder Schlemmereien für Gäste am Ende des Buches. Das Kapitel „Ottolenghi-Zutaten“ zeigt wie Tahini oder schwarzer Knoblauch aus einfachen Gerichten etwas Besonderes macht.

SIMPLE ist das beeindruckende neue Kochbuch, das wir uns alle gewünscht haben: Yotam Ottolenghis lebhaftes Essen leicht gemacht, einfach SIMPLE:

S – short on time: in weniger als 30 Minuten vorzubereiten

I – 10 ingredients: 10 (oder weniger) Zutaten

M – make ahead: mach einfach weiter

P – pantry: du findest alles in der Speisekammer

L – lazy: heute mal faul

E – easier than you think: einfacher als du – oder deine Gäste – denkst/denken



Rezeptauswahl für PR

Abdruck von maximal drei Rezepten frei im Rahmen der Buchvorstellung.

© Text: Yotam Ottolenghi, Fotos: Jonathan Lovekin, f. d. dt. Ausgabe Dorling Kindersley Verlag



Braised eggs with leek
an za'star



Hot charred cherry tomatoes
with cold yoghurt



Puy lentils with aubergine,
tomatoes and yoghurt



Slow-cooked chicken with a
crisp corn crust



Pappardelle with rose harissa,
black olives and carpers



Cauliflower, pomegranate and
pistachio salad



Bridget Jones's pan-fried
salmon with pine nut salsa



Iranian Herb Fritters



Plum, blackberry and bay
friend bake



Autorenfoto

Abdruck des Autorenfotos frei im Rahmen der Buchvorstellung.

© Jonathan Lovekin



Über den Autor

Yotam Ottolenghi, geboren 1968, wuchs als Sohn eines Italieners und einer Deutschen in Jerusalem auf. 1997 ging er nach London und absolvierte die Kochschule *Le Cordon Bleu*. Danach arbeitete er als Chef-Pâtissier bei *Baker&Spice* in London. Bereits sein erstes Werk „Ottolenghi – Das Kochbuch“ war in England ein bahnbrechender Erfolg. Obwohl selbst kein Vegetarier, setzte er mit den Nachfolgern „Genussvoll vegetarisch“ und „Vegetarische Köstlichkeiten“ neue Maßstäbe in der Gemüseküche und schuf sich damit auch in Deutschland eine wachsende Fangemeinde. Sein letztes Werk „SWEET“ widmete sich süßen Gerichten und Desserts. Die Bücher des Israeli mit deutscher und italienischer Großmutter sind in Deutschland wahre Bestseller. In seiner Wahlheimat London betreibt Ottolenghi mit seinem Team mehrere Delis und Restaurants, u.a. das *NOPI*, die zu den Kultadressen der britischen Hauptstadt zählen.



Kontaktinformationen

Alle Kochbücher von Yotam Ottolenghi und mehr finden Sie auf unserer Website:

www.dorlingkindersley.de

Natalie Knauer

Leitung PR und Öffentlichkeitsarbeit

Telefon: 089-442326-241

natalie.knauer@dk-germany.de

Alle weiteren Ansprechpartner der Presseabteilung finden Sie [hier](#).

Weitere Informationen finden Sie auf Yotam Ottolenghis Homepage:

www.ottolenghi.co.uk

Über den DK-Verlag:

Die Dorling Kindersley Verlag GmbH ist die deutsche Tochter des internationalen Sachbuchverlags Dorling Kindersley Ltd. und gehört zur Verlagsgruppe Penguin Random House. Das Verlagsprogramm umfasst ein breites Spektrum an hochwertigen Lexika und Ratgebern zu den unterschiedlichsten Themen: Mensch und Natur, Geschichte und Musik, Garten, Essen und Trinken, Fitness und Wellness, Erotik und Partnerschaft, Eltern und Kind, Tiere, Hobby, Sport und Gesundheit, Reiseführer sowie Sach- und Spielbücher für Kinder.