



Presseinformation

Ali Güngörmüs

Meine Aromenküche





Ali Güngörmüs
Meine Aromenküche

192 Seiten
mehr als 140 Farbfotografien

ISBN 978-3-8310-3643-1
EURO 24,95 [D]
Erscheinungstermin: 19.02.2019

Mit den Aromen des Mittelmeers aus einfachen Zutaten das Beste machen: Der beliebte Spitzen- und TV-Koch Ali Güngörmüs besinnt sich auf seine Wurzeln und bedient sich aus dem Schatzkästchen der Natur rund ums Mittelmeer. Die Rezepte in seinem neuesten Buch sind raffiniert, aber nachkochbar, besonders, aber für jeden Tag geeignet. Mediterran-orientalische Kräuter, Gewürze, Früchte und mehr perfektionieren jedes Gericht. In seiner Aromenschule erklärt er, welche Kräuter und Gewürze wie schmecken und wie man sie am besten kombiniert.

Das Buch orientiert sich am Lunch-Menü des Pageou in München, dadurch sind die 100 Rezepte mitunter anspruchsvoll, die Küche ist gehoben, aber dennoch dank der genauen Anleitung durch den Profi machbar. Gut nachvollziehbar beschreibt Ali Güngörmüs seine persönliche Küche für jeden Tag, eine mediterrane Küche mit orientalischem Einschlag. Wenige und einfache Zutaten werden mit den Aromen des Mittelmeers und Nahen Ostens zu etwas Besonderem. Die Liebe zum Detail gibt den Ausschlag. Heimische Kräuter, edle Gewürze und exotische Zutaten werden gezielt eingesetzt und geben den Rezepten das gewisse Etwas, ohne die Gerichte zu überfrachten. So entstehen Gaumenfreuden wie gefüllte Zucchini mit Bulgur, Feta und Vadouvan-Zwiebel-Confit oder auf der Haut gebratener Wolfsbarsch mit Auberginenkompott, Pak Choi und BBQ-Hollandaise

Gleichzeitig bewegt sich Ali ganz natürlich in den vier Jahreszeiten und stellt die einzelnen Hauptzutaten in den Mittelpunkt: Im Herbst stehen Kürbis, Reineclauden und Schwarzwurzel auf der Karte, im Frühling Spargel, Erdbeeren und Radieschen. Dabei stellt er aber keine strengen Regeln auf – der Genuss steht immer im Vordergrund.

Die Aromenschule zeigt auf zugängliche Weise, welche Kräuter, Gewürze, Früchte, Käsesorten und mehr wie schmecken, wie man sie kombiniert und wie sie ein Gericht auf einfache Weise perfektionieren.



Rezeptauswahl für PR

Abdruck einer Auswahl frei im Rahmen der Buchvorstellung
© Dorling Kindersley Verlag, Fotos: Sandra Eckhardt, Rezepte: Ali Güngörmüs

VORSPEISEN:



S. 10-11: Karottenhummus,
Spinatsalat, Feta, Sesam



S. 12-13: Gemüse-Spargel-Salat,
Burrata, Serrano,
Taggiasca-Oliven



S. 18-19: Mediterraner Gemüse-
Börek, Tsatsiki



S. 20-21: Falafel, Limettenjoghurt,
Aprikosen-Fenchel-Salat



S. 22-23: Gefüllte Spitzpaprika,
Bulgur, Feta, Tomatenconfit



S. 44-45: Bärlauchcremesuppe,
Pancetta



S. 60-61: Bunter Bohnensalat,
Zitronen-Tahin-Dressing,
Rinderstreifen



S. 84-85: Wildlachs in
Sesam-Pfeffer-Kruste, Gurke,
Ingwer, Kardamomjoghurt

HAUPTGERICHTE:



S. 98-99: Gefüllte Zucchini,
Bulgur, Feta,
Vadouvan-Zwiebel-Confit



S. 108-109: Kräuterrisotto,
Roquefort, Walnüsse



S. 114-115: Kalbspaillard,
Grenaille-Kartoffeln,
Ofengemüse, Oliven, Pesto



S. 122-123: Parmesan-Ricotta-
Gnocchi, Salsiccia, Paprikaschaum



S. 124-125: Lammkoteletts vom
Grill, Parmesanpolenta,
Oliven-Korinthen-Bohnen



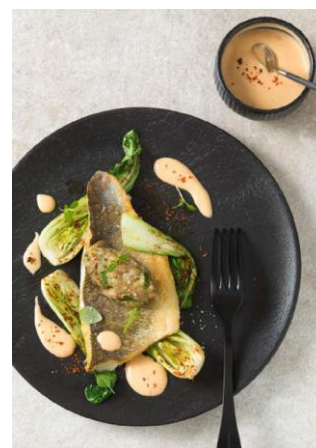
S. 126-127: Kebab,
Tomatengewürzsauce,
Kardamomreis



S. 140-141: Lammschulter
geschmort, Kardamom-
Gremolata, Gemüsebulgur



S. 156-157: Bio-Lachs,
Tomaten-Avocado-Salsa,
Zitronen-Thymian-Püree



S. 160-161: Wolfsbarsch auf der
Haut gebraten,
Auberginenkompott, Pak Choi,
BBQ-Hollandaise

DESSERTS:



S. 178-177: Dunkle Mousse au Chocolat, Rhabarber, Erdbeeren



S. 182-183: Mousse und Geschmortes vom Pfirsich, Rosmarinstreusel



S. 186-187: Brombeer-Topfen-Mousse, Schokoladenstreusel



S. 190-191: Türkischer Joghurt, Aprikosen, Nüsse und Himbeeren



S. 200-201: Gin-Tonic-Sorbet, Gurke, Passionsfrucht



S. 210-211: Sauerrahm-Limetten-Tarte, Himbeersorbet



Über Ali Güngörmüs



Ali Güngörmüs ist Spitzen- und Fernsehkoch mit einem eigenen Restaurant in München. Im Fernsehen hat er sich als kluger und begeisterungsfähiger TV-Koch in Sendungen wie *Die Küchenschlacht*, *Grill den Henssler* und der NDR-Reihe *Tipps und Trends* einen Namen gemacht. Mit seinem 2005 eröffneten Lokal *Le Canard Nouveau* wurde er bereits 2006 als erster und bisher einziger türkischstämmiger Koch weltweit mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Seine Jugend verbrachte er in München, wo er auch eine Ausbildung zum Koch begann. Dort führte ihn sein Weg durch etablierte Gaststätten, wie das *Glockenbach*, die *Käfer-Schenke*, das Zwei-Sterne-Restaurant *Tantris* oder das Szenelokal *Lenbach*. Durch seinen Werdegang sind Güngörmüs nicht nur die Sternekochkunst und die türkische, sondern auch die bayerische Küche bestens vertraut. Seit 2014 hat er mit *Pageou* ein Restaurant in München, in dem er sich mediterran-orientalischen Genüssen widmet.



Kontaktinformationen

DK-Pressabteilung:

Natalie Knauer
Leitung PR und Öffentlichkeitsarbeit
Telefon: 089-442326-241
natalie.knauer@dk-germany.de
Arnulfstraße 124, 80636 München

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

Weitere Kochbücher finden Sie unter www.dorlingkindersley.de.
Instagram, Facebook & Youtube: @dkverlag

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.