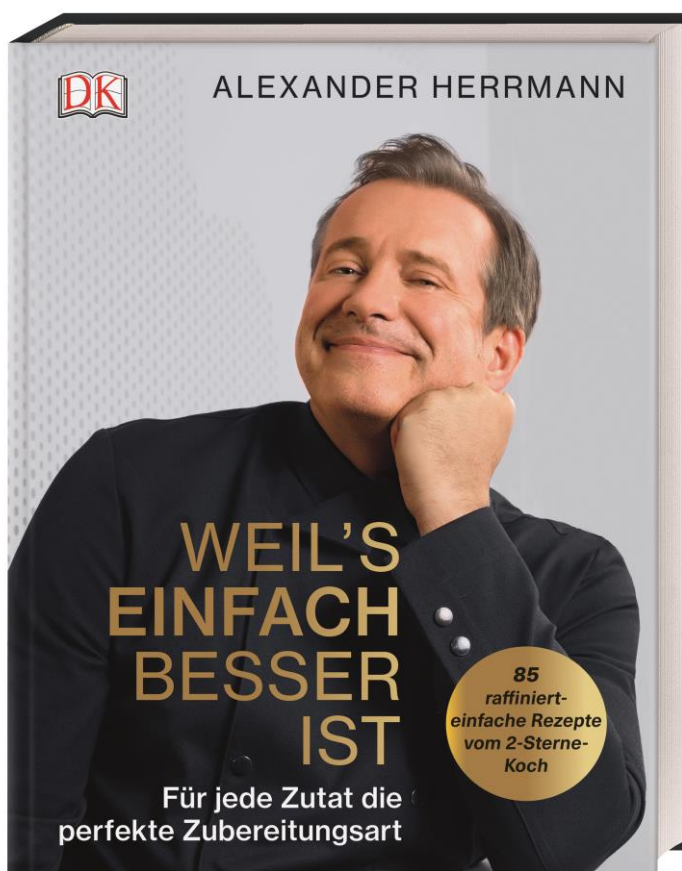


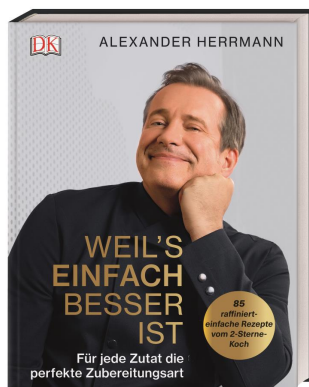


## Presseinformation

# Alexander Herrmann Weil's einfach besser ist

Für jede Zutat die perfekte Zubereitungsart





**Alexander Herrmann**

## **Weil's einfach besser ist**

Für jede Zutat die perfekte Zubereitungsart

224 Seiten

ISBN 978-3-8310-3832-9

EURO 24,95 [D] / 25,70 [A]

Erscheinungstermin: 27.09.2019

**#weilseinfachbesserist**

Alexander Herrmann versteht es wie kein anderer, sein Profi-Wissen so umzusetzen, dass man die Rezepte zuhause einfach nachkochen kann. In „**Weil's einfach besser ist**“ zeigt er für jede Zutat die perfekte Zubereitungsart. Das Buch steht für die Liebe zum Essen und Kochen und gleichzeitig für alle "Mehr-braucht's-nicht-Momente" sowie die Reduzierung auf das Wesentliche. Denn wenn die Zutaten so gut sind, dass sie im Mittelpunkt stehen und in der, für sie bestimmten Art zubereitet werden, dann wird das Essen köstlich. So wird der Kürbis zur perfekten Suppe, wenn man ihn vorher im Ofen schmort und die Forelle wird zunächst roh in Essig gebeizt und somit zu aromatischen Ceviche. Auf 224 Seiten und mit 85 neuen Rezepten widmet sich Alexander Herrmann der perfekten Zubereitungsart mit **Topf, Pfanne, Ofen** und **rohen Zutaten**. Die Gerichte selbst sind simpel, zeitgemäß und gut nachkochbar, dabei gleichzeitig besonders und kreativ.

Jedes Produkt kann auf verschiedene Arten zubereitet werden und jede Zubereitungsart führt zu einem anderen Ergebnis auf dem Teller. Alexander Herrmann wählt die aus seiner Sicht perfekte Zubereitungsart für jedes ausgewählte Lebensmittel – von Gemüse und Obst über Fisch und Fleisch bis zu Hülsenfrüchten und Getreide. Die Rezeptkapitel unterteilen sich in die verschiedenen Zubereitungsarten, beginnend mit rohen Zutaten, aus welchen sich ganz leicht ein Avocadosandwich mit Cashewkernen, Kresse und Meerrettich oder ein Forellen-Ceviche mit Gurke, Dill und Schalotte kreieren lässt. Pfannengerichte wie Cordon Bleu vom Wildschwein mit Haselnussfüllung und Orangenkrokant oder Topfgerichte wie das sättigende Risotto nach Bauernart mit Oliven, Pinienkernen und Pancetta runden den Hauptteil ab. Kräftige Ofengerichte fehlen natürlich auch nicht. Blumenkohl im Ganzen mit Ingwervinaigrette oder Zander im Meersalz mit Gurken- und Meerrettich-Salat eignen sich hervorragend, um Freunde und Familie zu verwöhnen.

Zu Beginn jedes Kapitels beschreibt der Sternekoch, welche Zubereitungsart welche geschmackliche Aura mit sich bringt, wie sie die Seele einer Zutat verändert und wie sie die Aromen der Lebensmittel betont. In zusätzlichen Tipps – „So wird's perfekt“ – erfährt der Leser, wie er das Besondere des Produkts noch besser zur Geltung bringt.

Wie gewohnt gibt der Profikoch so den Gerichten – vom Klassiker bis zur raffinierten Neukreation – seinen ganz eigenen Stil. Die Rezepte sind simpel, zeitgemäß und gut nachkochbar, dabei in ihrer Zubereitungsart gleichzeitig besonders und kreativ – einfach perfekt.



## Rezeptauswahl für PR

Abdruck einer Auswahl frei im Rahmen der Buchvorstellung  
©Dorling Kindersley Verlag, Rezepte und Texte: Alexander Herrmann, Monika Schuster,  
Foodfotografie: Sandra Eckhardt

### ROH:



S. 18-19: Frisches Schnittlauchbrot mit Fassbutter und Bauernspeck



S. 34-35: Forellen-Ceviche mit Schalotten, Senfkörnern und zweierlei Meerrettich



S. 42-43: Kopfsalat mit Radieschen-Vinaigrette und gerösteten Sonnenblumenkernen

### PFANNE:



S. 56-57: Wilder Brokkoli mit Nussbutter u.scharfer Mayonnaise



S. 68-69: Einseitig gebratenes Lachtatar mit Honigsauce und Kartoffelpuffer



S. 88-89: Züricher Kalbsfilet mit Champignons und Estragon



S. 95-96: Gebratenes Rindersteak mit Kräuterbutter, Perlzwiebeln und Mais



S. 96-97: In Butter gebackenes Wiener Schnitzel mit scharfen Preiselbeeren

**TOPF:**



S. 124-125: Mac & Cheese  
„my way“



S. 132-133: Aromatisches  
Kürbiscurry mit Äpfeln, Koriander  
und Kokoschips



S. 136-137: Wintergemüse Eintopf  
mit Liebstöckel und Käsekrauter



S. 148-149: Glasierte Rote-Bete-  
Knödel mit Kümmelbutter,  
Meerrettich und Dill



S. 154-155: Gebackene Avocado  
mit Tempurateig und scharfem  
Tomaten-Minze-Relish

**OFEN:**



S. 168-169: Geröstete Ratatouille-  
Suppe mit Tomaten, Rosmarin  
und Thymian



S. 170-171: Ofenkürbissuppe mit  
Kurkuma und Zimt



S. 202-203: Knusprige Entenkeule  
mit schneller Orangen-Zimt-  
Sauce



S. 212-213: Weißkohl mit  
Orangen-Petersilienbutter und  
Tiroler Speck



## Autorenfotos

Abdruck einer Auswahl frei im Rahmen der Buchvorstellung

© Bodo Mertoglu



Autorenfoto 1



Autorenfoto 2



Autorenfoto 3



Autorenfoto 4



## 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 1995 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 1996 führt Alexander Herrmann als Küchenchef den eigenen Familienbetrieb „Herrmann’s Romantik Posthotel“ in Wirsberg und erkochte sich 2008 seinen ersten eigenen Michelin-Stern, den er seitdem hält. 2019 kam der zweite Michelin-Stern dazu. Im Oktober 2017 eröffneten seine neuen Restaurants „Imperial“ und „Fränk`ness“ in Nürnberg.

Alexander Herrmann betreibt neben seinen Restaurants eine eigene Kochschule, in der er Gourmet-Workshops für ambitionierte Hobbyköche anbietet, und ist Mitglied der deutschen Sektion des Verbands „Jeunes Restaurateurs d’Europe“. Ferner ist der Sternekoch als fachkundiger Juror bei „The Taste“ auf Sat.1 zu sehen und gewann 2017 bereits zum dritten Mal. Darüber hinaus hat er mit „So schmeckt Bayern“ (Bayern1) seine eigene Radiosendung. Seit Januar 2018 tourt Alexander Herrmann mit seiner Koch-Late-Night-Show „Schnell mal was Gutes“ durch Deutschland.

Mehr Informationen finden Sie auf <http://www.alexander-herrmann.de/>.



## Kontaktinformationen

### DK Verlag

Arnulfstraße 124

80636 München

[www.dorlingkindersley.de](http://www.dorlingkindersley.de)

Instagram, Facebook & Youtube: [@dkverlag](#)

### Presseabteilung:

Natalie Knauer

Leitung PR und Öffentlichkeitsarbeit

Telefon: 089-442326-241, [natalie.knauer@dk-germany.de](mailto:natalie.knauer@dk-germany.de)

Claire Banzer

Junior PR Manager

Telefon: 089-442326-243, [claire.banzer@dk-germany.de](mailto:claire.banzer@dk-germany.de)

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

### Management Alexander Herrmann:

Sundance Communications GmbH

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

D-22085 Hamburg

Ansprechpartner: Stefanie Clark

Telefon: +49 40 6964685 - 19

[stefanie.clark@sundance.de](mailto:stefanie.clark@sundance.de)

[www.sundance.de](http://www.sundance.de)

### 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.