

PRESSEMAILING

München, 28. Februar 2019

Liebe Kolleginnen und Kollegen in den Redaktionen,

na, wohin führt Sie der nächste Urlaub? Wir haben ein paar Anregungen im aktuellen Frühjahrsprogramm, um kulinarisch in die Ferne zu schweifen: Wie klingt **moderne griechische Küche** abseits von Gyros und Tsatsiki oder authentische **Thai-Küche**, aber leicht nachzukochen? Mezze, Manakish und Taboulé entführen uns in den **Libanon**, während Nelson Müller uns mit **Heimatliebe** die Vielfalt der deutschen Küche schmackhaft macht.

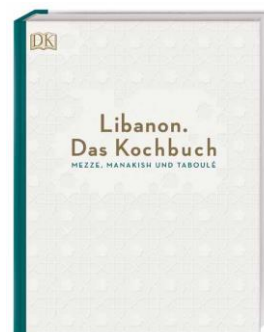
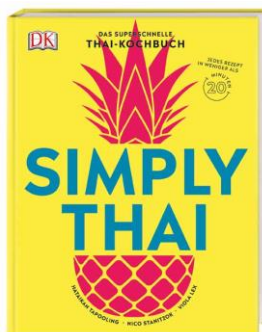
Lassen Sie sich inspirieren und schauen Sie gleich mal rein!

Wenn Sie Ihren Leserinnen und Lesern ein Buch vorstellen möchten, nehme ich gerne Ihre Bestellung für ein Rezensionsexemplar entgegen. Unser gesamtes Frühjahrsprogramm finden Sie auch [hier](#) im Pressebereich unserer Website. Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit herzlichen Grüßen,

Daniela Doyscher

i. A. Daniela Doyscher
Junior PR Manager
Telefon: 089-442326-244
E-Mail: daniela.doyscher@dk-germany.de





Penguin
Random
House

Heimatliebe

[Link zum Buch](#)



Mit **Heimatliebe** liefert Nelson Müller ein Kochbuch der ehrlichen und bodenständigen Küche mit raffinierter Hausmannkost. Seiner Heimat, dem Schwabenlände, fühlt sich der beliebte Sternekoch ebenso tief verbunden wie der Küste oder dem Ruhrpott. Diese Heimatliebe ist in seinem neuen Buch förmlich mit den Händen greifbar und mit dem Gaumen erlebbar.

Hier versammelt er persönliche Lieblingsgerichte für die Sonntagstafel, den Wochenendkuchen oder den Imbiss für Zwischendurch. Klassiker wie Schweinebauch mit Krautsalat, Leberknödelsuppe oder Kaiserschmarrn bedeuten für ihn ebenso Heimat wie Hamburger Pannfisch oder Linseneintopf aus Thüringen. (Erscheinungstermin: 22. März 2019)



Die neue griechische Küche

[Link zum Buch](#)



Riesige Portionen, Berge an Fleisch und kiloweise Tsatsiki. Dieses Bild haben viele von griechischem Essen. Dass es auch anders und vor allem leicht, bekömmlich und oft sogar traditionell vegetarisch geht, beweist **Die neue griechische Küche** von Christina Mouratoglou und Adrien Carré.

Die beiden Autoren betreiben zusammen das Restaurant „Mazi“ in London und haben sich dort mit moderner griechischer Küche einen Namen gemacht. Ihre vielfältigen, leichten und zeitgemäßen Gerichte präsentieren sie in acht Kapiteln, von Amuse Shots über selbstgemachtes Brot, Vorspeisen, Salate und Rohes, raffinierte Hauptspeisen wie knusprige Lammbrust mit Miso-Auberginen bis hin zu Klassikern wie gegrillte Kalamare sowie Süßem und Cocktails.



Vis-à-Vis Griechenland, Athen und Festland

[Link zum Buch](#)



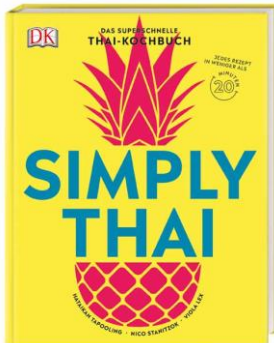
Wen vor lauter griechischen Köstlichkeiten das Fernweh gepackt hat, kann mit diesem Reiseführer bequem in die Urlaubsplanung starten. Sightseeing in Athen oder Thessaloníki, ein Besuch der antiken Stätten in Delphi oder eine Tour durch die Víkos-Schlucht – hier gibt es alle Informationen für einen unvergesslichen Aufenthalt. Der Vis-à-Vis-Reiseführer bietet nicht nur Infos zu den Highlights des Landes, sondern zeigt diese auch auf Farbfotos, Detailansichten und 3D-Aufrisszeichnungen.



Penguin
Random
House

Simply Thai

[Link zum Buch](#)



Die traditionelle Thai-Küche ist nicht nur lecker und exotisch, sondern auch frisch und schnell zubereitet – **Simply Thai** bietet fast 80 Originalrezepte aus dem farbenfrohen Land, die mit maximal zehn Zutaten innerhalb von maximal 20 Minuten zubereitet werden können.

Mit jeder Menge Tipps und Tricks, Fotos aus Thailand, Informationen zu Basics, Ersatz- und Zeitsparzutaten sowie Spezialtipps von seiner Frau, der Thailänderin Hataikan Tapooling, holt Koch und Autor Nico Stanitzok das authentische Geschmackserlebnis in die heimische

Küche. Mit Gerichten wie gebratener Kürbis mit Ei, gestampfter Garnelensalat mit Papaya oder Reissuppe mit Hackfleisch lässt sich prima Fernweh nach dem nächsten Thailand-Urlaub stillen. (Erscheinungstermin: 22. März 2019)



Vis-à-Vis Thailand

[Link zum Buch](#)



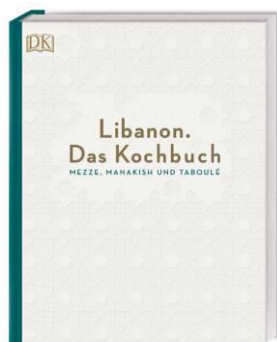
Thailand gilt als das perfekte Reiseland in Südostasien, denn hier bietet sich abenteuerlustigen Urlaubern eine Vielfalt, die atemberaubend ist: Ob Tauchen vor der Insel Koh Tao oder eine spannende Trekkingtour durch Chiang Mai. Der Reiseführer **Vis-à-Vis Thailand** ist die ideale Grundlage für die Reiseplanung und ein unverzichtbarer Begleiter vor Ort: Neben Vorschlägen zu Spaziergängen und Ausflügen hält er ausführliche Tipps zu Hotels, Restaurants, Shopping- und Sportmöglichkeiten parat.



Penguin
Random
House

Libanon

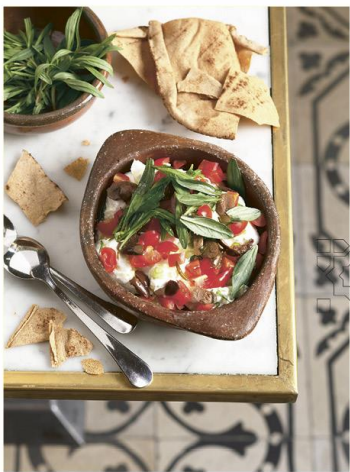
[Link zum Buch](#)



Ein Tag in Beirut – in 75 Rezepten: von Frühstück über Lunch bis zum festlichen Dinner und dem nächtlichen Streetfood-Streifzug werden die libanesischen Küche und Kultur hautnah und ganz ohne Orient-Klischees präsentiert. Die Autoren Liza und Ziad Asseily zeigen, was ihre Heimatküche ausmacht und wie man sie lebt.

Die libanesischen Küche steht für Leichtigkeit und Gastfreundschaft – das Autorenduo, das selbst aus dem Libanon stammt, verwirklicht das in einem gelungenen Kochbuch: Eier mit Sumach oder die libanesischen

Pizza Manouche zum Frühstück, Kichererbsenpüree mit Kreuzkümmel oder gebratener Halloumi mit Tomatenkonfitüre zum Mittagessen und das Dinner besteht aus Moussaka mit Kichererbsen oder Lammtartar mit Kräutern.



FRÜHSTÜCK UND BRUNCH · 17

labneh

FRISCHKÄSE MIT TOMATEN UND OLIVEN

1 kg labneh (s. S. 17)
200 g Kirschtomaten
1 mittel Zwiebel
150 g schwarze Oliven
30 g Thymian oder
Bohnenerbsen
Olivenöl

Den labneh auf kleine Schalen verteilen.
Die Tomaten waschen und in Würfel schneiden, die Zwiebel schälen und hacken. Die Oliven ansäuen und grob zerhacken. Alles auf dem labneh anrichten.
Thymian oder Bohnenerbsen waschen und trocken schütteln. Die Blätter abtupfen und über den Frischkäse streuen.
Auf jede Portion etwas Olivenöl geben. Der Labneh schmeckt wie im Libanon oder in feineren Sorten für die schärfere Linie. Dazu gehört libanesisches Fladenbrot.

Für 10-12 Personen Zubereitung 15 Min.

184 · FAMILIEN- UND FESTESSEN

maamoul

GEFÜLLTES GRIESSGEBÄCK

TEIG
1,5 kg maamoul-Teig
(s. S. 212)

DATTELFÜLLUNG
300 g getrocknete Datteln
1 TL gemahlener Zimt
1 TL gemahlene
Muskatnuss
1 TL gemahlener
Kardamom

WALNUSSEFÜLLUNG
100 g Walnusskerne,
gehackt
1 EL Zucker
1 EL Rosenwasser (s. S. 9)
1 EL Orangenduftes
Wasser (s. S. 9)

PISTAZIENFÜLLUNG
80 g Pistazien, gehackt
4 EL Zucker
1 EL Rosenwasser
1 EL Orangenduftes Wasser

FERTIGSTELLEN UND
ANRICHTEN
Puderzucker

MAAMOUL-TEIG
Den Teig herasteten wie auf S. 212 beschreiben.

DATTELFÜLLUNG
Die Datteln mit 1 TL Wasser in eine Schüssel geben und in der Mikrowelle 2 Minuten garen. Mindestens eine Gabel zerdrücken und mit dem Gewürzen mischen. Die Masse zu 40 Kugeln formen und bei Zimmertemperatur befeuchten lassen.

WALNUSSEFÜLLUNG
Die Walnüsse mit den übrigen Zutaten im Mixer fein zerkleinern.

PISTAZIENFÜLLUNG
Die Pistazien und den Zucker im Mixer grob zerkleinern. Mit Rosen- und Orangenduftes Wasser mischen.

FERTIGSTELLEN UND ANRICHTEN
Den Backofen auf 160°C vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Den Teig in 40 Portionen teilen. Jeweils eine Portion auf die Arbeitsfläche geben, eine kleine Kugel beschulen und ausrollen. Einen Esslöffel befeuchtete Füllung in die Mitte setzen und mit dem Teig umschließen. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Kugeln in Mehl wälzen und in eine maamoul-Form drücken. Untereinander und mit reichlich Kugeln aus der Form rufen. Auf die vorbereiteten Backbleche legen und im Ofen 30-40 Minuten backen, bis die Kugeln goldbraun sind. Abkühlen lassen.
Die Kugeln kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. In einer fest verschließenden Dose kann man das Gebäck einige Zeit aufbewahren.

40 Gebäckstücke Zubereitung 1 Std. Garzeit 30-40 Min. Ruhezeit: 3 Std.-1 Nacht

