



Israel – Schmelztiegel verschiedener Kulturen und kulinarischer Hotspot. Hier treffen jüdische Traditionen, arabische Wurzeln und mediterrane Leichtigkeit aufeinander. Was alle vereint, ist die Liebe zum Genuss. Was daraus entsteht, ist kulturelle Vielfalt auf dem Teller.

Im Buch geben die jungen Köche des mehrfach ausgezeichneten Londoner Restaurants *The Palomar* einen Einblick in die modern interpretierte und innovative israelische Küche. Nebenbei erzählen sie voller Leidenschaft von ihrer Heimat, den kulinarischen Einflüssen und vererbten Familiengerichten.

In vier Kapiteln bietet das wunderbare Kochbuch mehr als 100 abwechslungsreiche und aromatische Rezepte zu leckeren Vorspeisen, Mezze, Hauptgerichten und Desserts. Dabei finden Klassiker wie Baba Ganoush, Shakshuka, Fattoush, Falafel, Thunfisch-Tatar und Lammkoteletts Platz neben ausgefalleneren, international beeinflussten Gerichten wie Jakobsmuschel-Carpaccio mit „Thai-bouleh“ oder Labneh-Kreplach-Tortellini mit Borschtsch. Süßspeisen wie Orangenblüten-Eis in Kataifi-Nestern und Basbousa, ein Hartweizengrießkuchen mit Kumquat und geschlagenem Joghurt, lassen keine Wünsche offen.

Spannende Anekdoten, persönliche Erinnerungen der Köche und Hintergrundinfos zu landestypischen Zutaten ergänzen den Rezeptteil und gewähren faszinierende Einblicke in das Land sowie in die jüdische und arabische Kultur. Begleitet werden die Rezepte von stimmungsvollen Farbfotografien der Gerichte, Momentaufnahmen aus der Küche und Impressionen aus dem Land. Besonders praktisch ist auch die kleine Zutaten- und Gewürzkunde zu Beginn des Bandes, bei der ein Blick in die typische israelische Vorratskammer geworfen wird.

Das perfekte Kochbuch für Fans der israelisch-arabischen Küche!

Das Restaurant *The Palomar* wurde bereits mehrfach ausgezeichnet, u.a. mit dem *Michelin BIB Gourmand*, dem *OFM Award* sowie dem *GQ Food & Drink Award*. Außerdem war es 2015 das *Tatler Restaurant of the Year*.

ISBN

256 Seiten, 210 x 262 mm

Über 200 Fotografien und Abbildungen

€ 0,00 (D) / € 25,70 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Jenifer Witte • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.