



DK Verlag (Hrsg.), The Duc Ngo

The Duc Ngo

## Neue asiatische Küche. Kochbuch mit über 100 Rezepten aus den Restaurants des Kultkochs The Duc Ngo

The Duc Ngo ist einer der kreativsten Köche Deutschlands. Bekannt aus TV-Shows wie *Kitchen Impossible* betreibt der Multigastronom allein in der Berliner Kantstraße mehrere Restaurants, darunter das "893 Ryotei" und die vietnamesische Brasserie "Madame Ngo". Ob Japan, China oder Vietnam: Zusammen mit seinem Team serviert er asiatische Fusionküche der Spitzenklasse, von bodenständig bis Fine Dining. In seinem lange erwarteten ersten Kochbuch **The Duc Ngo - Neue asiatische Küche** präsentiert The Duc Ngo kreative Rezepte aus seinen erfolgreichen Restaurants, die seinen typischen Kochstil gekonnt einfangen.



"Dieses Buch ist eine Eintrittskarte in mein kulinarisches Universum", sagt Kultkoch The Duc Ngo über sein Werk und die über 80 Rezepte aus seinen Restaurants spiegeln seine Interpretation der Asia Fusion-Küche perfekt wider. Ob koreanisches Streetfood mit Bulgogi aus dem "NKP", Tuna Tataki und Risotto aus dem japanisch-mediterranen Fischrestaurant "Funky Fisch" oder Cajun Oktopus aus dem "Moriki & Burbank", das sich der japanisch-kalifornischen Küche verschrieben hat - die Gerichte zeigen die kulinarische Bandbreite der Restaurants von The Duc Ngo und machen sofort Lust aufs Nachkochen. Damit die Gerichte auch im Duc-Style umgesetzt werden können, gibt es in einem eigenen Kapitel zahlreiche Rezepte für Basics wie Chili-Öl oder Unagi-Sauce.

### Über den Autor:

The Duc Ngo ist Koch und Gastronom aus Berlin. 1974 in Hanoi geboren, flüchtete er 1979 mit seiner Familie nach Berlin und interessierte sich schon früh für die japanische Küche. Er arbeitete neben seinem Japanologie-Studium im "Sachiko Sushi Berlin", eröffnete als 24-jähriger das "Kuchi" und betreibt heute 15 Restaurants in Berlin, Frankfurt am Main und Baden Baden. Serviert wird innovative Asia Fusion mit frischesten Zutaten. The Duc Ngo gehört zu den 100 besten Köchen Deutschlands (*Rolling Pin*, 2024) und ist mit 5 Restaurants im *Guide Michelin* vertreten. Er ist regelmäßig im TV zu sehen, ob als Gastjuror bei *The Taste* oder bei legendären Auftritten bei *Kitchen Impossible*, und begeistert unter [@the\\_duc\\_ngo](https://www.instagram.com/the_duc_ngo) mehr als 337 Tsd. Follower\*innen auf Instagram .

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](mailto:presse@dk-germany.de)

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



**DK Verlag (Hrsg.), The Duc Ngo**

**The Duc Ngo**

**Neue asiatische Küche. Kochbuch mit über 100 Rezepten aus den Restaurants des Kultkochs The Duc Ngo**

ISBN 978-3-8310-5044-4  
272 Seiten, 205 x 279 mm  
Mit farbigen Fotos  
€ 34,95 (D) / € 36,00 (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](mailto:presse@dk-germany.de)

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