MATTHAES

Ludwig Maurer, Heiko Antoniewicz

Fine Dining Grill & BBQ

Glut, Rauch, Asche. Ein besonderes und edles Kochbuch - 60 herausragende Gerichte: Barbecue-Kultur mit High-End-Kochtechniken. Ausgezeichnet mit der GAD Goldmedaille.

Archaisches Grillen trifft Avantgardetechniken - eine noch nie da gewesene Barbecuekunst

Sterneküche vom Grill? Dass das möglich ist, haben schon einige Spitzenköche bewiesen. Aber die innovative Kombination aus Avantgarde und archaischem Garen mit Feuer, Glut, Asche und Rauch ist neu. Fleischpapst Ludwig Maurer und Innovationskoch Heiko Antoniewicz bündeln hier ihre Kompetenz und schaffen eine nie dagewesene Barbecue-Kultur, die High-End-Kochtechniken einbezieht.
In über 60 Rezepten zeigen die beiden Ausnahmekäche, welches Potenzial in diesem Thema steckt und wie elegant diese Gerichte sein können. Es entstehen überraschende Kreationen, die auf der Zubereitung mit Feuer, Glut, Asche und Rauch basieren: Brisket mit Mais in Texturen, Rebhuhn auf Topinarmbur mit gegrillter Sonnenblume und Ahorneis mit schwarzen und geräucherten Walnüssen sind nur einige der herausragenden Gerichte, die das ganze Genussspektrum abdecken und überraschend Neues bieten.
Ergänzt durch Gerichte der Gastköche Nils Henkel und Hans Neuner sowie informativen Texten von verschiedenen Fachleuten aus Wissenschaft und Grillkosmos ist dieses Buch ein umfassendes Kompendium zum wegweisenden Fine Dining Barbecue.

Zu den Autoren:
Ludwig Maurer hat das Kochen von der Pike auf gelernt. Schon mit 15 Jahren startet er in Profiküchen durch und wird schließlich staatlich geprüfter Küchenmeister. Doch die Küche ist ihm nicht genug und so beginnt er, als erster in Europa, die Wagyu-Rinderzucht auf ökologischer Basis.
Heiko Antoniewicz ist gelernter Koch, der als selbstständiger Berater Unternehmen, Köche und Hobbyköche in den Bereichen Geschmacksschulung und Produktentwicklung unterstützt. Seine Kochbücher wurden vielfach ausgezeichnet, in seinen aktuellen Büchern widmet er sich der Welt der Aromen und Gewürze. Sein Fachwissen bereitet er mit kreativen Rezepten für Hobbyköche auf, damit die Leichtigkeit beim Ausprobieren erhalten bleibt und die Alltagsküche einen kreativen Touch erhält.

Ludwig Maurer, Heiko Antoniewicz

Fine Dining Grill & BBQ

Glut, Rauch, Asche. Ein besonderes und edles Kochbuch - 60 herausragende Gerichte: Barbecue-Kultur mit High-End-Kochtechniken. Ausgezeichnet mit der GAD Goldmedaille.

ISBN 978-3-98541-059-0
240 Seiten, 247 x 298 mm
Mit farbigen Fotos
€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Ira Zeitzen • 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.