

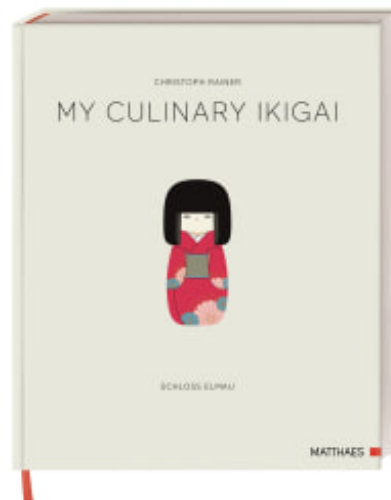
Christoph Rainer, Dr. Nikolai Wojtko

My Culinary Ikigai

Sterneküche auf Schloss Elmau. Fine Dining mit den Gourmetrezepten von Christoph Rainer.

All das schätzen, wofür es sich zu leben lohnt – so will es die japanische Ikigai-Philosophie. Für Sternekoch Christoph Rainer darf eine besondere Kulinarik dabei nicht fehlen, die er im Restaurant "Luce D'Oro" auf Schloss Elmau seinen Gästen präsentiert. In seinem außergewöhnlichen Kochbuch "My Culinary Ikigai" begeistert er nun mit seinem ganz eigenen Küchenstil, aufgebaut auf den Grundlagen der klassischen französischen Küche und stark geprägt von den Techniken und der Philosophie Japans.

Die vier jahreszeitliche Menüs in diesem besonderen Kochbuch bringen Gourmets zum Schwelgen: von Wolfsbarsch Ike Jime und BBQ Unagi bis hin zu den Petits-Fours Sweet Buddha oder Pate au Choux. Christoph Rainer konzentriert sich bei der Entwicklung eines Gerichtes dabei stets auf das Wesentliche, auf das Produkt und dessen Geschmack. Die Kreationen kommen dabei oft mit nur drei Hauptkomponenten und Aromenbrücken aus, die durch überraschende Zubereitungstechniken zur Geltung gebracht werden. Ein spannungreiches Spiel mit Säure, Süße und Schärfe, sowie mit unterschiedlichen Texturen und Konsistenzen machen die Gerichte zu spannenden, kulinarischen Erlebnissen voller Komplexität und überraschender Momente.



Die stimmungsvollen Fotos von Joss Andres bringen in **My Culinary Ikigai** nicht nur die Gerichte perfekt zur Geltung, sondern geben auch einen großartigen Einblick hinter die Kulissen des Luce D'Oro und machen das Buch zum perfekten Geschenk für alle Liebhaber der gehobenen Küche.

Über den Autor:

Mit seinem kosmopolitischen und kreativen Küchenkonzept setzt Christoph Rainer kulinarische Akzente auf Schloss Elmau. Restaurantguides bewerten den Ausnahmekoch regelmäßig mit Höchstwertungen. Seit 2009 ehrt der Guide Michelin Rainers Kochkunst durchgehend mit 2 Sternen.

Christoph Rainer, Dr. Nikolai Wojtko

My Culinary Ikigai

Sterneküche auf Schloss Elmau. Fine Dining mit den Gourmetrezepten von Christoph Rainer.

ISBN 978-3-98541-066-8
240 Seiten, 245 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.