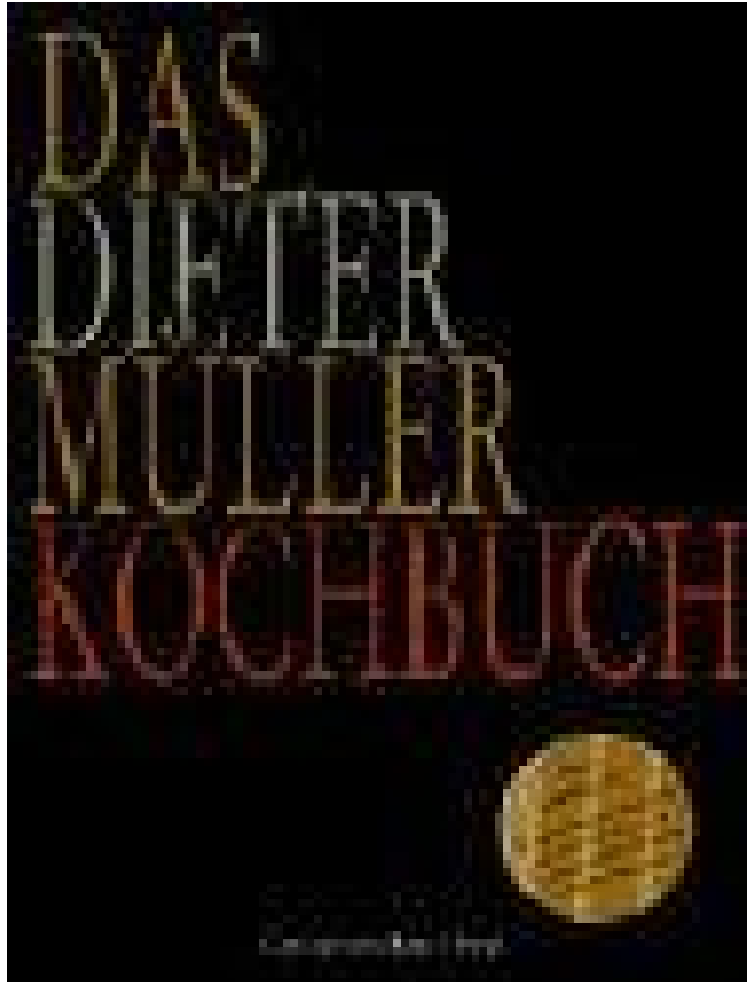


[Download ebook] Das Dieter Mller Kochbuch

Das Dieter Mller Kochbuch

Von Dieter Mller

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #827103 in BcherVerffentlicht am: 2004-09-01Einband: Gebundene Ausgabe295 Seiten | File size: 75.Mb

Von Dieter Mller : Das Dieter Mller Kochbuch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Dieter Mller Kochbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen22 von 26 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Entrecote mit Sauce von grnem und rosa Pfeffer, Kartoffelrsti und gebratenem ChicoreeVon Helga KnigDer 3- Sterne-Koch Dieter Mller wurde am 28.7.1948 in einem kleinen badischen Weinort geboren.Seine Eltern bewirtschafteten das Restaurant "Lug ins Land" im Sdschwarzwald. Dies fhrte schlielich dazu, dass Dieter Mller den Beruf des Kochs ergriff.Er schliet die Lehre als bester unter 200 Lehrlingen ab und beginnt seine Lehr- und Wanderjahre im Schweizer Hof in Bern. Von dort aus geht er nach Korfu um sich in einem Schwester-Hotel des "Schweizer Hofes" weiterzubilden.Anschlieend arbeitet Mller in Wertheim in den " Schweizer Stuben" , wo sein Bruder Jrg bereits ttig ist und macht 1976 seinen Abschluss als Kchenmeister.In Wertheim erhlt die "Schweizer Stuben " 1974 den ersten und 1977 den zweiten Michelin-Stern. Kurz darauf wechselt Jrg Mller in sein eigenes Restaurant auf Sylt. Dieter Mller ist

von da an alleiniger Küchenchef in den " Schweizer Stuben ". 1992 eröffnet er sein Gourmetrestaurant Dieter Müller in Schloss Lehrbach in Bergisch Gladbach und erhält 1993 den ersten, 1994 den zweiten und 1997 den dritten Michelin-Stern. 1998 krönt ihn der Feinschmecker zum " Koch des Jahres ". Das Vorwort zu diesem wundervollen Kochbuch hat der legendäre Gastronomiekritiker Wolfram Siebeck verfasst. Anschließend führt Dieter Müller in sein umfangreiches Kochbuch ein und erteilt einige kluge Ratschläge, die man als Leser unbedingt beherzigen sollte. So empfiehlt er beim Einkauf immer die Sinne spielen zu lassen, d.h. zu fühlen, zu riechen zu schmecken, weil man nur so den Reifegrad eines Produktes wirklich ermitteln kann. Auch mag man darauf achten, welche Lebensmittel gerade saisonal angeboten werden und ferner Wert auf Qualität legen. Nur qualitativ hochwertige und frische Produkte können zu einem perfekten Kochergebnis führen. Der Spitzenkoch präsentiert in der Folge 180 seiner Lieblingsrezepte aus den Bereichen: Vorspeisen kalt und warm, Suppen kalt und warm, Fisch, Schalen- und Krustentiere, Fleisch, Geflügel, Innereien, Wild und Wildgeflügel, Beilagen und fleischlose Gerichte, Desserts und Patisserie. Zudem zeigt er wie man Saucen, Fonds, Reduktionen, Farcen, verschiedene Teige und andere Grundzubereitungen auf den Weg bringt. Wirklich bemerkenswert ist, dass dieses Kochbuch mit sehr wenig Fotos auskommt und sich wirklich völlig auf Rezepte konzentriert, die sehr übersichtlich dargestellt und damit gut nachvollziehbar sind. Eine exzellente Vorspeise sind " Jakobsmuscheln in Strudelteig mit getrifftem Kohlrabi ". Müller erwähnt am Rande, dass der orangefarbene Roggen (Corail) zwischen den Monaten November und März eine besondere Delikatesse sei. Er empfiehlt zu diesem Gericht zweierlei Saucen. Eine Noilly-Prat-Sauce und eine Buttersauce, deren Herstellung gut nachvollziehbar ist. Auch interessant sind die " Matjes in Apfel-Dill-Sauerrahm ". Der letzte Kick ist die geschlagene Sahne, die das Gericht leichter und cremiger macht. Geradezu umwerfend delikates ist das Suppenrezept " Pot-au-feu " von Miesmuscheln mit Schollenstreifen ". Hier dürfen aromatisierende Safranfäden und Pernod nicht fehlen. Berührend muss die " Petersilienwurzelcreme mit weißen Trüffeln und Kalbsbriesravioli " schmecken, wobei die Zubereitung auf keinen Fall etwas für Anfänger ist. Von den vielen Fischgerichten findet der " Soufflierte Loup de mer auf Fenchelsauce " mein besonderes Interesse. Für die Farce benötigt man etwas Zanderfilet und andere Zutaten. In die Sauce werden Fenchelknollen verarbeitet. Auch der " Fränkische Bachsaibling in Weißeinsauce mit gefüllter Zucchiniplatte " ist eine Verlockung. Die Zucchiniplatten sind übrigens mit einer Saibling-Creme-double-Farce gefüllt. Den " marinierten Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Sauce " werde ich am Wochenende gleich nachkochen. Müller nappiert die Tafelspitzscheiben vor dem Anrichten mit einer lauwarmen Vinaigrette und reicht Kmmelkartoffeln und Grüne Sauce dazu. Ein Festtagsgericht ist " Kalbsfilet mit Gänselebersauce und grünem Spargel ". Des frischen Spargels wegen sollte das Gericht im Mai oder Juni auf dem Speisezettel stehen. " Gefüllte Kalbsröllchen mit Spinatgnocci und Cognacrahmsauce " erfreuen Gäste ebenso sehr wie ein " Truthahnbraten mit Ingwersauce, Maiskehle und Wirsinggemüse ". Eine Offenbarung ist das Rezept " Kalbsbries mit Pfifferlingrisotto ", aber auch das " Piccata von Kalbsbries auf grünem Spargel ". In die Wildgerichte sollte man sich wirklich vertiefen, die " Rehkeule rose gebraten mit glasierten Pfefferkirschen " ist das ideale Gericht für Weihnachten; " Fasanenbrust auf Weinkraut mit Apfel-Semmel-Brioche " ein schnelles Hauptgericht für ein Essen zu zweit. Dazu sollte man einen schönen Burgunder trinken. Von den vielen Desserts hat es mir das " Himbeer-Mille-Feuilles mit Champagnercreme " angetan, allerdings sind der " Birnenstrudel mit Mandelsauce und Schokoladenparfait " und all die anderen seinen Himmelsküssen ebenfalls kleine Sünden wert. Ein sehr zu empfehlendes Kochbuch! 10 von 16 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Der "alte" Dieter Müller Von hu86 Dieses Buch ist einfach excellent obwohl es eben die typische alte französische Küche widerspiegelt doch für Anregung in der Gastronomie ist es hervorragend! Natürlich auch für den "Laien" gebräuchlich da die Gerichte sehr gut beschrieben sind! Er ist und bleibt einfach ein Meister aller Klassen! 26 von 46 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Meisterlich Von Patrick Fricke Ich sag es mal so: Wer möchte nicht, da seine Gäste die Augen verdrehen und Begeisterungsschreie loswerden, wenn man vom Essen gekostet hat. Hier wird erklärt, wie man leicht und hübsch tolle Kreationen auf den Tisch bringt. Pure Kochlust! Kaufen !

.de Mal auf schwarzen Tellern, mal auf weißen Tellern. Was sich in diesem Kochbuch auf ebenso schlichtem wie edlem Service präsentiert, besticht durch seine elegante Leichtigkeit. Sieben Algenspitzen, die sich zum Risotto neigen, fünf hauchdünne Filetschnitzchen vom Reh, vier Erdbeerhälften, von kstlichem Teig umhüllt -- ohne Zweifel, der Autor dieses Werkes ist ein berzeugter Anhänger der Französischen Großen Leichten Küche. Hinter dem schlichten Titel Das Dieter Müller Kochbuch, einer bearbeiteten Neuauflage dieses Kochbuchklassikers, verbirgt sich kein geringerer als der Drei-Sterne-Koch, den der Gault Millau zu den 16 besten Köchen der Welt zählt. Soeben konnte Dieter Müller mit der Trophée Gosset Celebris 2004 eine weitere Auszeichnung entgegennehmen. In diesem Kochbuch (Format ca. 30x22 cm) gestattet er denjenigen, die seine Kochleidenschaft teilen, einen Einblick in 180 seiner Lieblingsrezepte. Allerbeste Qualität und handwerkliches Geschick sind für ihr Gelingen ebenso unabdingbar wie korrektes Arbeitsgerät. Nur ein exakt ausbalancierter Schneebesen führt zu guter Sauce oder Creme. Und ein Küchenkutter, der nur einen Deut zu lange luft, kann die schönste Farce verbrennen und so zunichte machen. Damit die Rezepte auch dem Laien gelingen, sind Tipps und Tricks notwendig, die der Meister gern zur Verfügung stellt. Abbildungen der geeignetsten Küchenutensilien

und eine Erklärung der Fachausdrücke -- von abflimmen bis zesten -- finden sich ebenso in Das Dieter Müller Kochbuch wie Grundrezepte zu Nudelteig, Fisch- und Geflügel-Farce sowie Portweingelee und Strudelteig. Die meisten Rezepte sind für vier Personen ausgelegt, aufwendigere Kreationen, wie Mousse von gerucherten Forellen und Lachs mit Preiselbeer-Meerrettich-Parfait, für 8 bis 12 Personen. Genieer von Lamm und Wild kommen hier ebenso auf ihre Kosten wie Meerestier-Liebhaber und Freunde vegetarischer Küche. Ein Kapitel zu Innereien lockt unter anderem mit Kalbslunge mit Karotten und Petersilienwurzel in der Weinkruste. Diverse Vor- und Nachspeisen runden dieses Werk ab. Ein Fest für Liebhaber exquisiter Speisen und erfahrene Laien-Küche. --Anne Hauschild Kurzbeschreibung Der Kochbuch-Klassiker! 180 exklusive Rezepte des Drei-Sterne-Kochs von internationalem Rang, kulinarische Geheimnisse und legendäre Kreationen für Genieer und ambitionierte Hobbyköche - ein Kochbuch der Extraklasse, mit einem Vorwort von Wolfram Siebeck. über den Autor und weitere Mitwirkende DIETER MÜLLER, 1948 in Auggen, einem kleinen Weinort in Baden, geboren, wächst - als zweitältestes von sieben Kindern - sozusagen mit Topf und Herd auf. Seine Eltern bewirtschaften den Gasthof "Lug ins Land". Seine Kochausbildung schließt er 1971 als bester von 200 Prüflingen ab und während der anschließenden Wanderjahre lernt er unter Altmeister Ernesto Schlegel in Bern die klassische französische Küche kennen. Ab 1973 kocht er zusammen mit seinem Bruder Jürg in den Schweizer Stuben in Wertheim - bereits ein Jahr später wird ihre Arbeit mit dem ersten Stern im Guide Michelin ausgezeichnet. 1977 folgt Stern Nummer zwei. Von 1981 bis 1990 ist Dieter Müller alleiniger Küchenchef und wird zweimal Koch des Jahres. Der Gault Millau zählt ihn zu den 16 besten Köchen der Welt und zeichnet ihn als ersten Deutschen mit 19,5 Punkten aus. Nach einer erneuten Wanderschaft beginnt Dieter Müller 1992 als Patron des Restaurants im Schlosshotel Lerbach - die Fortführung einer einzigartigen Erfolgsgeschichte: 1993 der erste Stern des Guide Michelin, 1994 der zweite Stern, 1997 - zusammen mit weltweit 32 weiteren Köchen - der dritte Stern, der Gipfel der Kochkunst. 1998 wird Dieter Müller von "Der Feinschmecker" als Koch des Jahres ausgezeichnet, 2002 erhält er erstmals in allen Gastroführern die Höchstnote. 2005 wird sein Restaurant vom englischen Magazin "restaurant" als bestes Restaurant Deutschlands unter den Top-50-Restaurants der Welt ausgezeichnet - keine anderes deutsches Restaurant schaffte es bisher in die Top 50. Der Gault Millau 2006 verleiht Dieter Müller die Höchstnote von 19,5 Punkten.