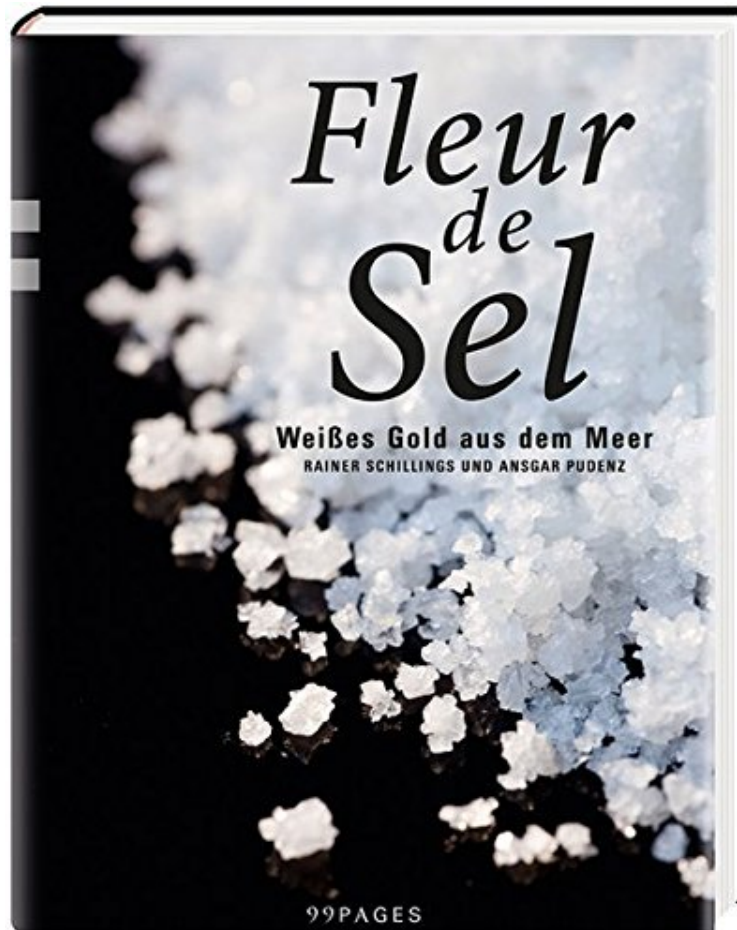


## Fleur de Sel: Weies Gold aus dem Meer

Von Rainer Schillings, Ansgar Pudenz  
audiobook / \*ebooks / Download PDF / ePub / DOC



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #207885 in BcherMarke: 99pagesVerffentlicht am: 2010-09-01Einband:  
Gebundene Ausgabe104 Seiten | File size: 53.Mb

**Von Rainer Schillings, Ansgar Pudenz : Fleur de Sel: Weies Gold aus dem Meer** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Fleur de Sel: Weies Gold aus dem Meer:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Die Revolution unter den KochbchernVon Buchrezensent aus-erlesenPessimisten vermuten hinter einer exzellenten Verpackung einen schnden Inhalt. Optimisten freuen sich ab der ersten Sekunde auf eine hbsch verpackte Idee. Wenn berraschung das Salz in der Suppe ist, dann tragen bei diesem Buch die Pessimisten den ersten Sieg davon.Edles Schwarz breitet sich aus. Darauf von der ewigen Strahlkraft der Sonne geformte Diamanten, die auf der Zunge zergehen. Das Cover verspricht hchsten Lesegenuss. Nchste Seite: Mit einfachsten Mitteln wird aus der Salzigen Menge der Titel dargestellt Fleur des Sel, Salzblume. Die Blume verleiht dem chemischen Begriff des Natriumchlorids einen Hauch von Verheigung, von edlem Geschmack, von Wrze.Salz ist das einzige Gewrz, das berall auf der Welt ein Adjektiv besitzt. Salzige. Rosmarinisch, basilikumisch das streikt jeder Texteditor. Rainer Schillings und Ansgar Pudenz setzen mit ihrem Buch nicht nur Mastbe fr hnlich geartete Koch- und Lebensmittelbcher. Sie

setzen dem scheinbar einfachen Gewürz Salz ein Denkmal. Jedoch nur dem edelsten Salz der Erde, dem Fleur de Sel. Das brühten nur, wenn es aus der Bretagne kommt diesen Namen verdient. Die harte Arbeit, die hinter der Salzgewinnung (und es ist ein wahrer Gewinn) steckt, steht ebenso im Fokus wie die lukullischen Enderzeugnisse, die mit der Salzblume verfeinert werden. Die Rezepte sind wie das Fleur de Sel auch nicht unbedingt für jeden Tag. Auserlesene Zutaten erhalten erst durch das auserlesene Meer-Sonne-Produkt ihren letzten Schliff. Gebratene Taubenbrust auf Couscous mit gerucherter Aalcreme. Und dazu eine Prise Fleur des Sel. Schon beim Lesen luft einem das Wasser im Mund zusammen. Am raffiniertesten sind aber die Desserts. Salz - egal, ob nun für wenige Cent im Pappbehalter oder im handgetpfernten Gef für einige Euro mehr vertrgt sich nach landlufiger Meinung nur in den seltensten Fllen mit Skram. Aber liest man auf Seite 84 Amarant-Trtchen mit Granatapfelgelee und Vanille-Salzeis wird man schon von der berschrift eines Besseren belehrt. Seit jeher war Salz ein wertvolles Produkt. Der altmodische Begriff Salr für Bezahlung und Entlohnung geht auf das lateinische Wort für Salz zurck. Denn so mancher Staatsbedienteste wurde mit Salz bezahlt. Dafr gab es zeitweise ein Pferd oder sogar ein Stck Land. Im Mittelalter waren beispielsweise die Medici bestrebt den Salzhandel unter ihre Fittiche zu bekommen. Ihr Machtstreben dehnte sich bis nach Frankreich aus, um sich dort die Salinen einzuverleiben. Der Verlag 99pages hat es sich zur Aufgabe gemacht das Genre Kochbuch zu revolutionieren. Der Initialschuss hier geht nicht ins Leere. Im Gegenteil: Ein absoluter Volltreffer. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein salziger optischer Leckerbissen Von Librinaut Unglaublich, dass es bei all den Kochbchern auf dem Markt immer noch echte Entdeckungen gibt. Dieses Salz-Buch ist besonders. Besonders in der Gestaltung. Besonders im Anspruch. Besonders in der Fotografie. Als salziger optischer Leckerbissen serviert das Buch das Thema Salz in einer vllig neuen Dimension. Da wird jedes Salzkrnchen zum funkelnden Diamanten, das einem Gericht den letzten Schliff verleiht. Salz als jahrtausende alte Gourmet-Tradition ist hier greifbar und in der grafischen Umsetzung absolut gelebt. Die vorgestellten Gerichte werden meditativ arrangiert und hinterlassen den Hunger nach Meer auf der Zunge. Wunderbar. 0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nicht schlecht... Von Utakurt... sehr hochwertiger Druck... tolle Bilder vermitteln schne Impressionen (knnten aber mehr Bilder sein)... gut und unterhaltsam geschrieben... sehr informativ Warum 3 Sterne? 3 Sterne bedeuten "nicht schlecht" und das ist es eben; ein wenig mehr Bilder zur Salzgewinnung, ein wenig mehr Text und es wre perfekt!

Produktbeschreibung Fleur de Sel: Kein Salz ist weier, keines schmackhafter. Das Edelste aus dem Meer. Derbe Handarbeit, feinste Kche. 99pages der Name ist Programm und Verpflichtung zugleich. Auf 99 Seiten werden die Inhalte der Bcher so komprimiert, dass sie dem modernen Leseverhalten entsprechen. Schnell, abwechslungsreich, spannend, unterhaltsam und attraktiv. Manchmal auch etwas schrill. Bcher von 99pages zeichnen sich durch eine besonders hochwertige Ausstattung aus. Edles Papier, hochwertige Buchbindung, Schutzumschlag, Leseband.

Pressestimmen Fleur de Sel Weies Gold aus dem Meer schafft den Spagat zwischen der Beschreibung des harten Lebens als Salzbauer und einer raffinierten, modernen Kche. Kulinarisches Interview, 04. August, 2012 "Fleur de Sel ist im kleinen Hamburger Verlag 99pages erschienen, der mit aufwndigen und liebevoll gestalteten Genussbchern auf sich aufmerksam macht. Die Rezepte sind anwenderfreundlich, nicht zu banal für gebte Hobbykche, aber auch nicht zu anspruchsvoll für Gelegenheitskche." kochmonster.de (Mai 2013) Kurzbeschreibung Salz: Ein schlicht banales Mineral, aber zweifellos eines der wichtigsten Motoren der Menschheit. Leben wre ohne Salz undenkbar. Die Anwendung des sogenannten weien Goldes ist gleichermaen bunt wie vielseitig. Salz prgt unser Leben, jeden Tag. Ein Buch, das der ebenso spannenden wie abwechslungsreichen Geschichte des Fleur de Sel, dem maritimen Umfeld und den dort lebenden Menschen gewidmet ist. Und ein Buch, bei dem man sich im wahrsten Wortsinne den Champagner aus dem Meer auf der Zunge zergehen lassen kann. Rezepte von ausgesuchter Finesse verhelfen dem edlen Salz auch bei Tisch zu einem unvergesslichen Auftritt. Renommierete Spitzenkche verraten dazu ihre besten Fleur-de-Sel-Kompositionen.