

[Online library] NOMA - Zeit und Ort in der nordischen Küche

NOMA - Zeit und Ort in der nordischen Küche

Von Ren Redzepi

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #25373 in BcherMarke: Edel Germany GmbhVerffentlicht am: 2011-12-08Abmessungen: 11.89 x 1.69b x 10.24l, Einband: Gebundene Ausgabe368 Seiten | File size: 42.Mb

Von Ren Redzepi : NOMA - Zeit und Ort in der nordischen Küche before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised NOMA - Zeit und Ort in der nordischen Küche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gro, schn und zum Schwrmern perfektVon McSquatEin tolles Buch! Als Erinnerung an ein grandioses Gaumenerlebnis und auch als Inspiration und natrlich zum Bilderschauen! Zahlt sich aus!11 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Trotz kaum umsetzbarer Rezepte - ein poetisches, sehr inspirierendes "Kochkunstbuch" mit sagenhafter FoodfotographieVon KeylaDas Buch "Noma" prsentiert sich von auen in einem edlen Leineneinband mit Prgung. Dann startet es mit einem Ingeren Teil, der Einblick in Ren Redzepies Vision einer "nordischen Küche" und seine Reisen gibt. Fr Menschen, die sich fr "Kochphilosophie" interessieren, (zu denen ich auch gehre) eine faszinierende Beschreibung einer "Gaumenreise", die die Passion des Kochs sprbar werden lt.Der Rezeptteil zeigt wunderschne, poetische Bilder, die zu den besten gehren, was ich aus der Foodfotographie kenne.Das Buch zeigt eine ganz eigene Handschrift in Zutatenkomposition und Prsentation, die fr jemand, der sich dafr interessiert, absolut faszinierend ist. Spannend ist hier vor allem der Einsatz von Naturmaterialien, die das "natrliche Umfeld" der Zutaten Umsetzen.Ein Beispiel: Bei dem Gericht "Henne und Ei" - was zu den "signatur dishes" des Restaurants gehrt - wird ein Ei in einer

beim Gast platzierten Pfanne von diesem selbst gebraten. Diese Pfanne thront auf einem aromatisch duftenden Heuhaufen. Dem Spiegelei werden u.a. Wiesenkrüter aus dem potentiellen Umfeld des Huhns zugefugt. Trotzdem sind die meisten Gerichte hier zu Lande unkochbar - und zwar nicht nur, weil das Profiequipment fehlt, sondern weil Zutaten wie Fichtensprossen, geriebener Seeigel und diverse Flechten selbst im ambitionierten Feinkosthandel nicht zu finden sind. Wer also ein konventionelles Kochbuch erwartet, wird enttäuscht sein - dem sei auch hier vom Kauf eher abgeraten. Warum also trotzdem fünf Sterne? Für mich persönlich hat das Buch eher die Qualität eines "Kunstbuches" - und ist eine absolut faszinierende Inspiration, seinen eigenen Koch- und Zutatenhorizont zu erweitern. Es gibt wenige Kochbücher, in die ich so häufig "einfach so" reinkucke - und auf neue Ideen komme, wie ich mit Lebensmitteln und ihrer Präsentation umgehe. Inspirierend weniger wie eine nachkochbare "Gebrauchsanleitung", sondern wie ein Gedicht aus Speisen. 3 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wunderschönes, umfassendes Buch über das Noma mit ausgefallenen Rezepten. Von aydc Das Buch ist schön und wertig aufgemacht und fühlt sich auch genauso an. Zum Inhalt kann man nur sagen, dass das was Herr Redzepi hier abliefern, meiner Meinung nach, ein wunderschönes "Kochbuch" ist, das in das Regal von jedem gehört, der sich für nordische Küche und/oder das Noma interessiert. Es wird die Geschichte des Nomas von Anfang an erzählt. Sogar auf einen Teil seiner Lieferanten geht er ein, was ich als sehr sympathisch empfinde. Natürlich dürfen wunderschöne Landschaft- und Foodfotos, sowie tolle und ausgefallene Rezepte nicht fehlen. Großes Manko an einem Großteil der Rezepte: Man benötigt oft sehr teure Geräte, die aber in der Gastronomie Standard sind (z.B. der Pacojet), kostengünstige Alternativen die das gleiche Ergebnis liefern gibt es meistens nicht. Klare Kaufempfehlung

Produktbeschreibung Buch mit Leinen-Einband Noma widmet sich der Philosophie und Kochkunst von Ren Redzepi, Küchenchef im innovativen Kopenhagener Restaurant Noma. Redzepis Konzept scheint so simpel und ist doch genial: Er kombiniert einfache saisonale Zutaten aus der Umgebung und bereitet sie auf außergewöhnliche Art und Weise zu. Neben den über 90 verblüffenden Rezepten beschreibt das Buch Redzepis Entdeckung der saisonalen nordischen Produkte und seinen Erfolg, diese in eine Küche auf Weltklasseniveau einzubinden. Auch Redzepis beste Lieferanten, die mit Leidenschaft und Hingabe Zutaten von höchster Qualität produzieren, werden vorgestellt. Illustriert mit 200 beeindruckenden Fotografien von Ditte Isager, bietet das Buch einen spektakulären Einblick in das Restaurant Noma und die nordische Spitzenküche.

Kurzbeschreibung Noma widmet sich der Philosophie und Kochkunst von Ren Redzepi, Küchenchef im innovativen Kopenhagener Restaurant Noma. Redzepis Konzept scheint so simpel und ist doch genial: Er kombiniert einfache saisonale Zutaten aus der Umgebung und bereitet sie auf außergewöhnliche Art und Weise zu. Neben den über 90 verblüffenden Rezepten beschreibt das Buch Redzepis Entdeckung der saisonalen nordischen Produkte und seinen Erfolg, diese in eine Küche auf Weltklasseniveau einzubinden. Auch Redzepis beste Lieferanten, die mit Leidenschaft und Hingabe Zutaten von höchster Qualität produzieren, werden vorgestellt. Illustriert mit 200 beeindruckenden Fotografien von Ditte Isager, bietet das Buch einen spektakulären Einblick in das Restaurant Noma und die nordische Spitzenküche. über den Autor und weitere Mitwirkende Ren Redzepi, geboren 1978, ist Küchenchef des Kopenhagener Restaurants Noma und weithin anerkannt als einer der einflussreichsten Köche auf internationalem Parkett. Im Noma, das 2010 zum besten Restaurant der Welt gekürt wurde, entwickelte er eine innovative nordische Küche mit besonderem Schwerpunkt auf regionalen Spezialitäten.