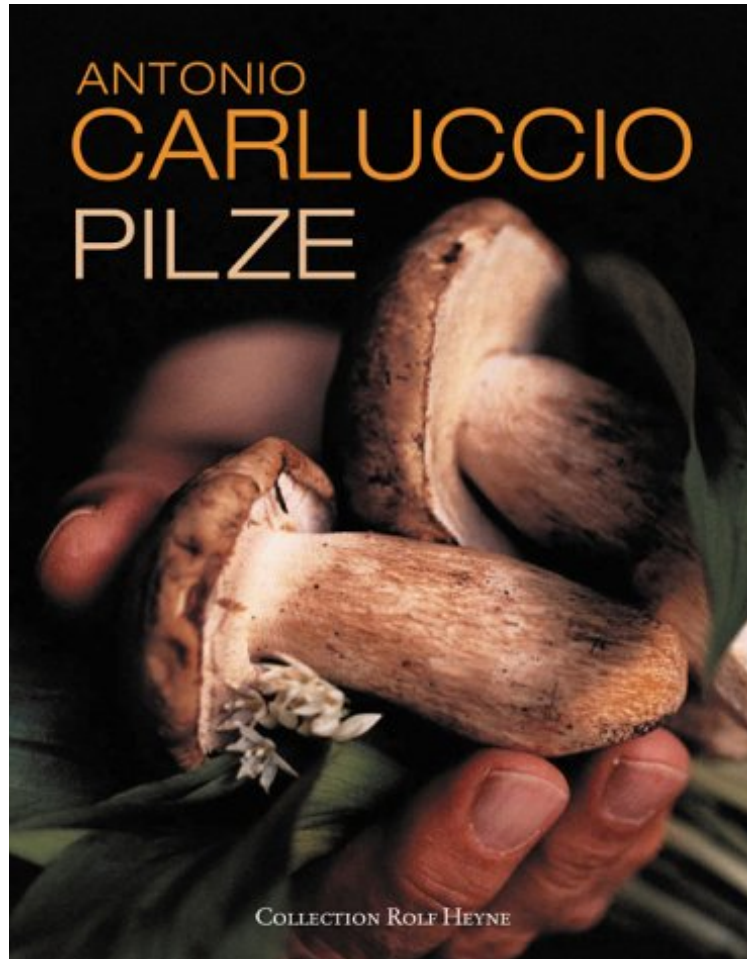


## Pilze

Von Antonio Carluccio  
ePub | \*DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



Produktinformation -Verkaufsrang: #789376 in BcherVerffentlicht am: 2004-09-01Einband: Gebundene Ausgabe224 Seiten | File size: 45.Mb

**Von Antonio Carluccio : Pilze** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Pilze:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Pilzbuch fr stheten und GourmetsVon Walter FringsKein Buch, mit dem man "in die Pilze" geht. Dafr ist es zu unhandlich und zu edel. Auerdem ist es nicht systematisch nach den Pilzbestimmungs -Kriterien aufgebaut. Die Auswahl bezieht sich wohl auch mehr auf Sdeuropa, denn einen "leuchtenden lbaumpilz" hat in Deutschland wohl noch keiner gesehen. Dagegen sind die ausgezeichneten und hier hufig vorkommenden Stockschwmmchen als "nicht sehr gngiger Speisepilz" bezeichnet.Es ist aber eine Freude, die Fotos und Geschichten dieses knorrigen Sammlers und Kochs zu lesen und die Pilze nach seinen Rezepten zu kochen. Das ist machbar und originell.Walter Frings3 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Pilze by Antonio CarluccioVon Petra SchaleGanze acht Jahre alt war Antonio Carluccio, als er seine ersten Pilze sammelte; es waren die Fruchtkrper des Bume parasitierenden,

honiggelben Hallimasch (*Armillaria mellea*). Für den kleinen Antonio war es ein tolles Erfolgserlebnis, mit einem vollen Korb Hallimasch nach Hause zu kommen und gleichzeitig die befallenen Bäume (scheinbar) von ihren Plagegeistern befreit zu haben. So begann seine Leidenschaft für Pilze, erzählt er. Heute ist Antonio Carluccio ein berühmter, Bücher schreibender Koch, der im Londoner Theaterbezirk Covent Garden das weltberühmte "Neal Street"-Restaurant betreibt. Nach "Viva la Pasta" (erschienen 2001) und "Cucina Naturale" (2003) ist vor zwei Jahren auch Carluccios drittes Buch Pilze in deutscher Sprache erschienen. Gekonnt vereint der Italiener darin seine Leidenschaft und sein Wissen über Pilze mit seinem Beruf als Koch und Kochbuchautor. Das Buch gliedert sich in einen Pilzführer für Wild- und Zuchtpilze, der weitaus größere Teil widmet sich aber den über hundert Pilzrezepten für Genießer. Die besten Rezepte für Suppen und Saucen, für Pasta-, Reis- und Polenta-Gerichte, herrliche Schlemmereien, in denen Fisch und Meeresfrüchte sich mit Pilzen vereinigen sowie köstliche Kombinationen mit Fleisch und Geflügel sind in diesem Kapitel versammelt. Aus aller Herren Länder. Dabei sind die Rezepte alles andere als rein italienisch. Holsteinische Pilzsuppe findet sich ebenso, wie zahlreiche, asiatische Rezepte. Kompositionen aus Fisch und Pilzen sind in der europäischen Küche eher ungewöhnlich, hier hat sich Carluccio mehrfach von der japanischen Küche inspirieren lassen. Mein Lieblingsgericht stammt allerdings nicht aus dem fernen Osten sondern von Carluccios portugiesischer Haushälterin. "Stockfisch mit Pilzen und Kartoffeln la Constanza" ist eine Art Auflauf mit dem gezehteten Riesen-Champignon. Viel zu schade für den Wald. Viele weitere Gerichte dieses Buches können mit Zucht- oder Markt-Pilzen zubereitet werden. Wildpilze zu sammeln - die "stille Jagd", wie es Carluccio einer seiner italienisch-farbenfrohen Art bezeichnet - macht allerdings mindestens genauso viel Spaß. Zu diesem Zweck taugt sein Pilzbuch allerdings nicht. Es werden zwar insgesamt 100 essbare und giftige Wildpilze beschrieben, und zu fast jeder Art weiß der Autor eine interessante Geschichte zu erzählen. Das Buch ist aber aufgrund seines Formates schlichtweg nicht geländetauglich und mit seiner wunderbar stimmungsvollen, teilweise ganzseitigen Bebilderung auch viel zu schade, um es mit in den Wald zu schleppen und womöglich mit schmutziger Erde zu verschmutzen.<sup>2</sup> von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Preis = Qualität Von Patrick Fricke Dieses Werk ist für den Pilzfreund gedacht. Pilze in den unterschiedlichsten Variationen. Rezepte, Erklärungen, einfach wunderschön. Für mich der Beweis, daß der Preis manchmal auch Qualität verspricht.

Kurzbeschreibung SAMMELN - ZUBEREITEN - GENIEßEN! Alles über Pilze: Viva funghi! Pilze erkennen, Pilze sammeln, mit Pilzen kochen - kurzum: Pilze genießen! Antonio Carluccio ist nicht nur der wohl beliebteste Botschafter der italienischen Küche, sondern vor allem auch seit 60 Jahren ein passionierter Pilz-Spezialist. Sehr früh lernte er in seiner norditalienischen Heimat Piemont die Welt der Pilze kennen und lieben. Alles, was er weiß, alles, was er mit Pilzen anrichten kann (und das ist viel!), hat Carluccio in seinem neuen Pilz-Buch gesammelt - und weil Pilze und Pilzgerichte so sehr schön aussehen, machen die verführerischen Fotos in diesem Band Appetit auf mehr! über 100 Rezepte - über 100 beschriebene Pilzsorten über den Autor und weitere Mitwirkende ANTONIO CARLUCCIO ist begnadeter Koch und anerkannter Botschafter der italienischen Esskultur weltweit. In Italien hat man ihm deswegen den Titel Commendatore della Repubblica verliehen. Neben seinem Londoner Neal Street Restaurant und seiner eigenen Produkt-Linie findet er immer wieder Zeit, erfolgreiche Kochbücher zu schreiben.