

(Free and download) Plant Food: Innovative Rohkostgerichte von einem der besten Kchenchefs der Welt

Plant Food: Innovative Rohkostgerichte von einem der besten Kchenchefs der Welt

Von Matthew Kenney, Meredith Baird, Scott Winegard
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #425412 in BcherMarke: Narayana; UnimedicaVerffentlicht am: 2015-05-01Abmessungen: 9.80 x .67b x 7.68l, Einband: Taschenbuch168 Seiten | File size: 31.Mb

Von Matthew Kenney, Meredith Baird, Scott Winegard : Plant Food: Innovative Rohkostgerichte von einem der besten Kchenchefs der Welt before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Plant Food: Innovative Rohkostgerichte von einem der besten Kchenchefs der Welt:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. zu aufwendige RezepteVon medas buch sieht toll aus und die Autoren hren sich sympathisch und hip an und vielleicht schmecken die Sachen auch super, aber obwohl ich selber gern rohkost herstelle und auch relativ aufwendige sachen mache sind mir persnlich die Rezepte viel zu kompliziert und aufwendig- ich hab jedenfalls bei keinem einzigen Rezept lust gekriegt das nach zu machen....5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. genial oder verrckt?Von Schmid...oder: man muss schon etwas verrckt sein, um mit leidenschaft und experimentierfreude etwas

neues, geniales zu erschaffen. matthew kenney und sein team gehren zu dieser sorte mensch und so kam ich aus dem staunen gar nicht mehr heraus, was alles mit rohkost mglich ist. hier wird geruchert und gepresst, fermentiert, eingelegt und versiegelt, dagegen ist prieren und drren ja schon fast "normal". um geschmacklich und durch textur zu berzeugen, werden hier ganz innovative methoden angewandt. nichts fr die schnelle alltagskche, darum geht es hier so gar nicht. wer jedoch ungewhnliche ideen sucht und zeitaufwand nicht scheut, gerne experimentiert, ist goldrichtig. hier steht die kunst des ungewhnlichen zubereitens und zelebrierens im vordergrund, nicht das satt machende essen. also freuen sie sich auf mandel-schalottenmilch mit karottenwolke, eingelegte aubergine, kokosspeck, brhe aus geruchertem meeresgemse, gerucherte kirschen oder gerucherter cashew-cheddar, eingelegte pflaumen mit perillacreme und meerrettichchips, salziges basilikumreis, versiegelte kruterseitlinge... und scheuen sie sich nicht vor einem ganz besonderen apfelkuchen, der aus 3 seiten beschreibung incl. einer langen zutatenliste besteht (ich habe spasseshalber gezhlt und kam auf 59 zutaten), leider ohne foto . schade! bei soviel aufwand mchte man das ergebnis doch sehen. ansonsten viele super sthetische fotos, denn bei dieser kochkunst isst das auge mit. einige gerichte sind ohne foto, sehr bedauernswert. es gibt natrlich auch gerichte mit weniger zutaten, doch zumeist braucht das spektakulre ergebnis schon mehrere arbeitsschritte. ob es sich lohnt, muss jeder fr sich selbst entscheiden. ich hole mir hier eine menge inspirationen und freue mich aufs eigene experimentieren. eine rucherpistole , einen schockfroster oder ein sous-vide gert werde ich mir nicht anschaffen, mixer, entsafter und drrgert besitze ich schon. ich kann mich nicht recht entscheiden zwischen hochachtung, bewunderung und ironie! echt zum staunen! 3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Rohkostkche auf Sterneniveau Von Cyr Gefllt mir alles auf den ersten Blick. Die Fotos im Innern sind phantastisch. Eher minimalistisch gehalten und genau deshalb machen sie Lust auf mehr. Man mchte sofort losziehen und den Gemsemarkt plndern. Einziges Manko: Leider ist nicht jedes Rezept bebildert. So sehr mich dieses Buch begeistert, muss ich doch darauf hinweisen: Ambitionierte Hobbykche, die Spezialzutaten wie Xanthan, Lecitin oder probiotische Kapseln im Vorratsschrank haben, und Equipment wie Drrer, Entsafter oder Vakuumiergert besitzen, sind klar im Vorteil. Nicht falsch verstehen, viele Gerichte lassen sich auch ohne das ganze aufgezhlte Spezialzeug verwirklichen, aber es handelt sich hier um das Werk eines Rohkost-Spitzenkochs und entsprechend gross ist die Bandbreite der geforderten Lebensmittel und Gerte. Halt genau wie bei Kochbchern von "normalen" Sternechen auch. Von Stefan Wiesner oder Marc Veyrat erwartet ja auch keiner, dass sie ihre Zutatenlisten auf das Sortiment eines Discounters beschrnken. Wie schon geschrieben, bin ich schwer begeistert. Allen, die experimentierfreudig sind und einen Ausflug in die gehobene Raw-Food-Kche unternehmen mchten, kann ich dieses Buch nur wrmstens empfehlen.

Produktbeschreibung Gebundenes Buch Die kulinarischen Innovationen von Plant Food greifen auf ein Equipment zurck, das man nicht unbedingt mit Obst und Gemse assoziieren wrde, wie etwa Smoker Grills, und nutzen bekannte Gerte, wie Nahrungstrockner, um kreative Rohkostgerichte und -getrnke mit unglaublichen Aromen, Texturen und Farben zu versehen. Die Rezepte wurden methodisch gruppiert: gefunden, belassen, gesprossen, geschleudert, getrocknet, geruchert, vakuumverpackt, eingelegt, gepresst, fermentiert, gereift, gest und entsaftet. Die Resultate versetzen Sie in die Lage, schmackhafte Vorspeisen, Salate, Kse, Hauptgerichte, Desserts und Getrnke herzustellen. Matthew Kenney und sein Team stehen an der Spitze der Rohkost-Kche, die die kulinarische Landschaft sowohl aus knstlerischer als auch aus gesundheitlicher Perspektive umgestalten und dabei verlockende Speisen kreieren, die nicht nur nahrhaft sind, sondern auch kstlich schmecken. Mit den Rezepten aus diesem Kochbuch knnen auch Sie dieselben ansprechenden, gesunden und sttigen Rohkostgerichte auf Ihren Tisch bringen. Genieen Sie es!

Kurzbeschreibung Plant Food das ist Rohkost-Genuss in einem revolutionren neuen Gewand. Chefkoch und weltweiter Rohkost-Pionier Matthew Kenney und sein Team stellen in diesem Buch neue innovative Techniken fr das Zubereiten kunstvoller Obst- und Gemsegerichte vor, die alle Sinne mit kstlichen Aromen, spannenden Texturen und verlockenden Farbkombinationen betren. Die auergewhnlichen Zubereitungsweisen reichen von Sprossen, Prieren, Drren und Ruchern ber Versiegeln, Pressen bis zu Fermentieren und Reifen. Es geht um ausgefeilte Rezepte wie Birnen-Suppe mit Sellerie und Wacholderl, Krbisgnocchi mit Brunnenkresse, Zucchini-Hummus, Walnuss-Terrine mit Wassermelone, kstliche vegane Kse-Variationen wie den Spirulina-Blauschimmelkse und einzigartige Desserts wie das Maca-Sorbet. Die Rezepte lassen sich leicht von Rohkostneulingen wie auch erfahrenen Kchenexperten in delikate und kerngesunde Gerichte verwandeln. Matthew Kenney zeigt mit Plant Food, dass man mit etwas Fantasie, Mut und der passenden Ausrstung fantastische rohe Kstlichkeiten zaubern kann, die ein wahres Feuerwerk fr die Sinne bereithalten. Matthew Kenney ist ein wahrer Virtuose der lebendigen Rohkost-Kche. Elsa Giannakoudaki, Huffington Post