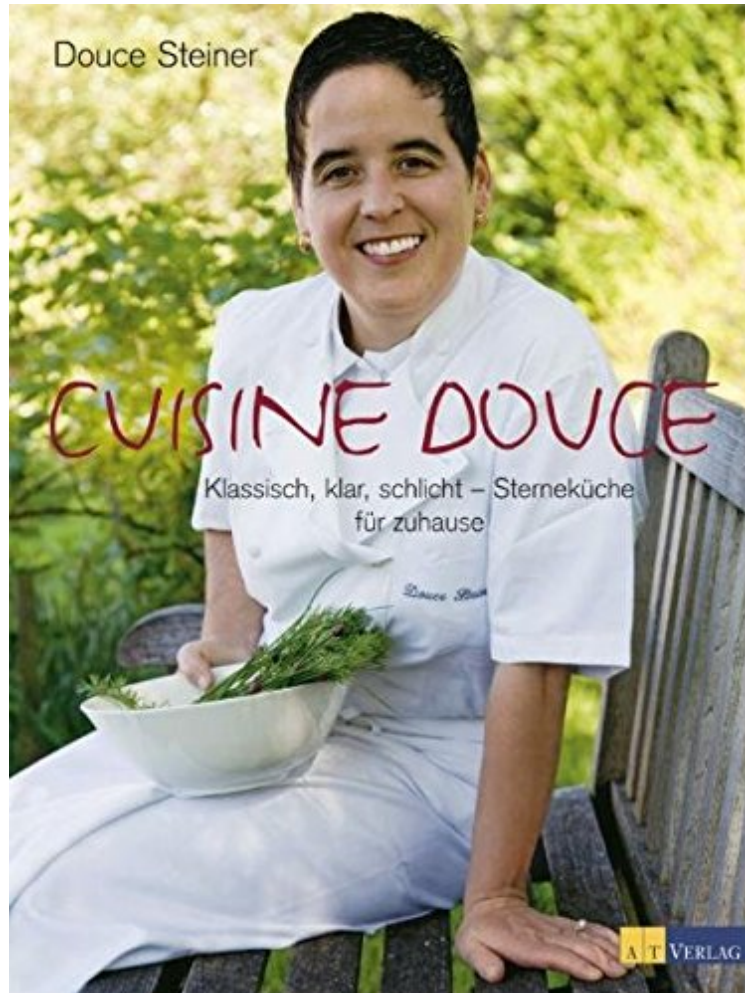


[Read now] Cuisine Douce: Klassisch, klar, schlicht - Sterneküche für zuhause

Cuisine Douce: Klassisch, klar, schlicht - Sterneküche für zuhause

Von Douce Steiner

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #209849 in BcherMarke: UnbekanntVerffentlicht am: 2008-10-01Abmessungen: 11.34 x .98b x 8.74l, Einband: Gebundene Ausgabe200 Seiten | File size: 43.Mb

Von Douce Steiner : Cuisine Douce: Klassisch, klar, schlicht - Sterneküche für zuhause before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Cuisine Douce: Klassisch, klar, schlicht - Sterneküche für zuhause:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Herrliches Buch für echte Geniesser und lernbegeisterte Hobbykche und die es werden wollen!Von Esther StaedlerAls leidenschaftliche Hobbykchin bin ich hin und weg von diesem herrlichen Buch. Da die Kche und meine umfangreiche Koch-Bibliothek neben der Natur im Freien nun einmal meine Lieblings-Aufenthaltsorte sind in meinem Leben, liebe und lese ich Bcher, die einen gleich richtig zum Kochen, also zum MACHEN, anspornen! Und dieses Buch von Frau Steiner ist gerade eben so ein Buch: Nebst herrlichen Gerichten mit viel Finesse und Liebe darin, die nach Jahreszeiten eingeteilt sind, befinden sich im Buch auch Themen bezogene Abschnitte, von denen man gewaltig viel lernen kann für

eine kreative Küche. Damit meine ich zum Beispiel: Vinaigrettes und Wrzle, diverse Krustenmassen - aus verschiedenen Gewürzen und frischen Kräutern zus. mit Butter und Brotkrumen gemacht werden und jeweils kurz vor dem Anrichten hauchdünn auf Gebratenes zugefügt und kurz heiss überbacken werden (einfach genial gut!!) -, dann noch verschiedene Panaden und Prees, hinzu kommen verschiedene Variationen von Gefüllten Gemen, Tartarvariationen und für den Dessert-Bereich kommt dann ein Abschnitt für viele Sorbet-Rezepte.... All diese Bereiche sind immer super erklärt und mit tollen Fotos dokumentiert! Auch die Anwendung dieser vielen kleinen Rezept-Abschnitten und natürlich auch der raffinierten Grundrezepte werden wiederum in herrliche Sterne-Rezepte umgesetzt und vortrefflich erklärt! Auch werden in den einzelnen Rezepten wiederum Prees, Fonds, Jus, Bouillons, feine Saucen sehr gut umsetzbar erklärt! Interessant und genial ist im ganzen Buch, dass man nicht nur sehr viel Tipps und Tricks lernt, sondern dass auch sehr viel Spielraum für die eigene Kreativität offen bleibt, was natürlich herrlich ist! Das ganze Buch ist auch von den wunderbaren Bildern her und den liebevollen und familiären Anekdoten ein wahrer Genuss! Herzlichen Dank liebe Frau Steiner für dieses herrliche Buch! Ich habe auch die weiteren Bücher von Frau Douce Steiner in meine Bücher-Wunschliste aufgestellt! Aber jetzt genug des Schreibens - ab in die Küche!.....;) 26 von 29 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schnelles Buch - aber sehr unterschiedliche Rezeptqualitäten Von Halsband 5 Sterne hier: Besser gehts nicht - und so ist das bei "Cuisine Douce" aber nun NICHT: Es handelt sich um ein von Hr. Wissing wunderschön fotografiertes Design-Kochbuch mit einigen recht warmherzigen Anekdoten der Autorin. Die Aufmachung begründet dann auch den hohen Preis. Ich habe bereits viele Rezepte nachgekocht - und tatsächlich sind einige 5 Sterne-Rezepte dabei (nach meiner Beurteilung 6 von ca. 80 z.B. Wolfsbarsch auf Fenchel od. Kalbsbacke mit Petersilien-Pree). Manches ist aber arg einfach ("Gefüllte Zucchini S. 68" werden mit gewürfeltem Zucchini, Paprika und Kräutern gefüllt usw.). Manches ist kurios für die betitelte Sterne-Küche - so wird z.B. auch mit "Dr. Oetker Puddingpulver" gearbeitet (Ksekuchen S.119). Usw. Ein weiteres Problem wird für viele sein, dass die Angaben tw. sehr unvollständig sind. Es wird zu wenig erklärt - und bei den teuren Zutaten ist ein Misserfolg sehr ärgerlich (Beispiel: Fenchel wird in etwas Brühe gedünstet und dann priert. Es wird aber nicht beschrieben, dass man die Restflüssigkeit zunächst abgießen muss: Und so wird es im ersten Versuch wässrig ... usw.). Sehr oft sind fundierte Vorkenntnisse für das Gelingen erforderlich. Anfänger oder Gelegenheitsköche müssen bei diesem Kochbuch sehr gut aufpassen, vorbereiten und oft improvisieren - trotz des Titels "... für Zuhause". Was mich persönlich noch störte ist, dass Frau Steiner fast alle Edelgerichte auf irgendwelcher Masse (Pree, Risotto o..) stapeln muss. Das kam nicht so gut an ... aber dies kann man/frau ja leicht ändern. Warum nur 3 Sterne von mir: Nun es soll doch ein Nachkochbuch für zu Hause sein: Zusammengefasst ist es aber eher ein sehr schnelles Buch für Anregungen - nett anzuschauen und auch zu lesen. Beim Nachkochen ist es aber nicht unproblematisch - v.a. für Anfänger. Und trotzdem sind echte "Sternekchen-Rezepte" eher in der Minderheit. Schade. 12 von 19 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Exquisite und hervorragend fotografierte Rezepte Von Media-Mania aber die Qualität der Rezepte muss kaum etwas gesagt werden. Douce Steiner kocht mit französischer Prägung, ihre Rezepte zeugen von Kreativität, Lust am Kochen und am Spiel mit Neuerungen. Die von Michael Wissing erstellten Fotografien sind erstklassig, sie lassen die Speisen in den Vordergrund treten und heben die Besonderheit des Rezeptes hervor. Die in "Cuisine Douce" herrschende Perfektion wird wohltuend von den persönlichen Geschichten zu einzelnen Lebensmitteln, aber ganz besonders von dem Blick in das private Leben von Douce Steiner gebrochen. Es werden Bilder ihrer Eltern und ihrer eigenen Familie gezeigt, Bilder, die Douce Steiner und ihren Mann bei der Arbeit zeigen oder auch Bilder aus der Umgebung ihres Hotel-Restaurants. Dazu gibt es immer wieder Zitate, die einen persönlichen Einblick geben. Die Rezepte werden ausführlich beschrieben und sind für Küche mit ein wenig Übung gut nachzuvollziehen. Fachbegriffe werden nicht weiter erläutert, hier wird eine gewisse Kenntnis vorausgesetzt. Einzig schade ist, dass es kein alphabetisches Verzeichnis der Rezepte oder ein Verzeichnis der Hauptzutaten gibt, damit wäre die Auswahl noch leichter gefallen. Ein Kochbuch mit Rezepten aus der Feder von Douce Steiner, die für die Führung des Hotel-Restaurants Hirschen in Sulzburg verantwortlich ist. Rund achtzig exquisite und hervorragend fotografierte Rezepte machen Lust darauf Neues auszuprobieren. Mit dem Einblick, den Douce Steiner in ihr Leben gewährt, gelingt ein persönliches und überzeugendes Kochbuch.

Produktbeschreibung Klassisch, klar, schlicht - Sterneküche für zu Hause Gebundenes Buch Douce Steiner, mit Kochlöffeln, Sternen und Punkten ausgezeichnete Spitzenköchin, führt als einzige Frau Deutschlands ein Restaurant mit zwei Michelin-Sternen: das als kulinarische Topadresse weit herum bekannte Hotel-Restaurant Hirschen im badischen Sulzburg, zwischen Basel und Freiburg im Breisgau. Nach den vier Jahreszeiten geordnet, verrät Spitzenköchin 80 ihrer schönsten Rezepte, so umgesetzt, dass sie auch von Hobbyköchen und -köchinnen gut nachvollziehbar sind. Dazu erhält sie kurze persönliche Geschichten zu ihren liebsten Produkten und lässt uns auch einen Blick ins "Familienalbum" tun.

Kurzbeschreibung Douce Steiner, mit Kochlöffeln, Sternen und Punkten hochdekorierte Spitzenköchin, führt als einzige Frau Deutschlands ein Restaurant mit zwei Michelin-Sternen: das als kulinarische Topadresse weit herum bekannte Hotel-Restaurant Hirschen im badischen Sulzburg, zwischen Basel und Freiburg i. Br. Douce Steiners Küche zeichnet sich aus durch eine schlichte Eleganz französischer Prägung, die sie leicht, frisch und modern interpretiert beste Produkte, klare Linien, kein Firlefanz und keine Trümchen auf dem Teller sowie durch Aromen, die stets mit der ihr

eigenenmeisterlichen Subtilitt fein abgestimmt sind (Allgemeine HotelundGastronomie-Zeitung).Fr dieses ihr erstes Kochbuch hat die Spitzenkchin zu jeder der vierJahreszeiten Frhling, Sommer, Herbst und Winter ihre liebsten Produkteausgewhlt, erzahlt dazu kurze persnliche Geschichten, Erfahrungenund Erlebnisse und verrt insgesamt rund 80 Rezepte, die soumgesetzt sind, dass sie auch von Hobbykchen und -kchinnen gutnachvollziehbar sin