

(Download) Kchen-IQ. Band 3: Anlass

## Kchen-IQ. Band 3: Anlass

Von Alexander Herrmann, Nina Hollnder  
ePub | \*DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



Produktinformation -Verkaufsrank: #502173 in BcherVerffentlicht am: 2012-06-14Abmessungen: 12.28 x 9.98b x 9.72l, Einband: Gebundene Ausgabe256 Seiten | File size: 45.Mb

**Von Alexander Herrmann, Nina Hollnder : Kchen-IQ. Band 3: Anlass** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kchen-IQ. Band 3: Anlass:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Eine gelungene Kochbuchreihe!Von BruchbudeDie Qualitt der Rezepte ist ber jeden Zweifel erhaben. Wer gerne kocht und sich inspirieren lassen mchte, wird hier fndig. Ich habe mir deshalb alle drei Bnde zugelegt. Sie bieten eine Flle uerst schmackhafter Rezepte - so weit so gut. Leider hat der Autor und seine Mitarbeiter nicht bedacht, dass man immer wieder zu diesen Bchern greift um z.B. ein Rezept fr einen Wildbraten zu suchen. Wenn man das tut, ist man allerdings gezwungen, sich durch die unterschiedlich aufgebauten Register eines jeden einzelnen Bandes zu kmpfen. Dies finde ich auch angesichts des Preises der drei Bnde ausgesprochen rgerlich. Warum tut er das seinen Lesern an? Warum gibt es am Ende des dritten Bandes kein Gesamtregister? Auf eine Emailanfrage habe ich leider keine Antwort bekommen.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kchen-IQ. Band 3: Anlass ...Von Helga KnigDie ist der dritte Band der Kchen-IQ- Trilogie des allseits bekannten Gastronoms, Sterne- und Fernsehkochs Alexander Herrmann, das er gemeinsam mit Nina Hollnder verfasst hat, die mit ihm 2011 die kulinarische Agentur "Koch IQ GmbH" gegrndet hat und seit 2007 mit Hermann in der Geschftsfhrung der "AHA-Effekt GMBH" ttig ist.Dieses reich bebilderte Kochbuch enthlt Rezepte, die den Rubriken Sonntagsessen, Feiertag, Party, Brunch und Familienessen zugeordnet sind und hier jeweils in Gerichte fr helle und dunkle Jahreszeiten aufgeteilt werden. Das Thema dieses Bandes ist demnach Kochen fr besondere Anlsse. Gezeigt wird, wie man die Klippen der Anlasskreation umschiffet und zwar in punkto Organisation, bei der Produktauswahl, und auch in Hinsicht der emotionalen Erwartungshaltung der Gste.Zunchst lernt man spezielle Sonntagsessen fr die helle Jahreszeit kennen, erfhrt dass die Klassiker des Sonntagstisches Schmorgerichte sind und Gastgeber mit einer Vorspeise, einem Hauptgericht und ein kleinen Dessert aufwarten sollten. Herrmann erinnert daran, dass der Hauptgang auf Platten und Schsseln prsentiert, fr das Wir- Gefhl

sorgt und berzeugt mit seinen Rezepten, besonders mit dem "Lauwarmen Pfifferlingssalat", dem "Perlhuhnbraten mit Zitrone und Thymian", auch dem "Lauwarmen Zucchini Salat" und dem raffinierten "Blaubeer-Joghurt-Cremeeis". Bei dem Sonntagstisch in der dunklen Jahreszeit soll der Braten das Kernthema sein. Gefallen hat mir hier bei der Rezeptauswahl besonders die "Petersilienwurzel-Cremesuppe mit gersteten Haselnüssen", die ich bereits ausprobiert habe und als sehr delikats bezeichnen möchte. Fleischesser werden sich vom "Rinderbraten in Rotwein und Gewürzen" überzeugen lassen. Durch den verwendeten Saucenlebkuchen kommt das Gericht etwas vorweihnachtlich daher. Die Beilagen für die beiden Fleischgerichte für die Wintersonntagsessen sind gut gewählt. Hervorheben möchte ich hier die "Rahmschwarzwurzeln", die mit Sahnemeerrettich aromatisiert werden. Bei den Festtagsessen kommen mir, wie bei allen weiteren vorgestellten Gerichten jene für die hellen Tage mehr entgegen, weil sie leichter sind. "Pochiertes Ei mit Bräuchmarinade und krossem Brotsalat", finde ich ebenso überzeugend wie den "Salat mit Frühlingkrutern, Joghurtdressing und Spargelspitzen". Von der Zubereitung her sind diese Vorspeisen nicht problematisch. Raffiniert finde ich das Festtagshauptgericht "Rosa gebratener Lammrücken mit Rhabarber-Schalotten-Cutney", bei dem Himbeergelee nicht fehlen darf. Die "Bratkartoffeln De Luxe" lohnt es sich nicht nur an Festtagen zuzubereiten, wobei man weder auf den Kmmelsamen noch auf den Thymian verzichten sollte. Es führt zu weit, alle Gerichte in Buch zu streifen. Die meisten Rezepte verdeutlichen, dass Herrmann experimentierfreudig ist. Das zeigt sich beispielsweise dem Party-Rezept "Hühnchenbrust mit Garnele gespickt", auch an den "Riesengarnelen mit scharfem Rote-Bete-Salat". Ganz nach meinem Geschmack sind das "Saiblingsfilet mit Mandel-Krüter-Bräseln", ein Gericht, bei dem Safranfäden nicht fehlen dürfen und auch die "Gewürznudeln mit gehobelten Champignons". Dieses Rezept enthält Raz el Hanout. Das Kochbuch lohnt sich alleine aufgrund der Brunch-Rezepte. Nicht nur die "Lachscrostini mit Meerrettich und Kresse" sind hervorragend zubereitet. Ein Highlight ist der "Spargel-Tomaten-Eintopf mit Blätterteighaube", auch der "Seeteufel mit Thymian im Salzteig", doch die Krönung dürfte die "Rehkeule in der Salzkruste mit Gewürzmayonaise" sein, zumindest für Fleischesser. Mein besonderes Augenmerk gilt allerdings dem "Heilbutt im Blausud", ein leichtes, fein abgeschmecktes Gericht und dem "Doradenfilet mit Tomaten-Knoblauch-Kruste", das ich in der Rubrik mediterrane Familienfeste fand. Alles in allem zeigt Alexander Herrmann mit diesem Kochbuch erneut, dass das Kreieren von Rezepten und Komponieren von Gerichten besonders zu speziellen Anlässen nicht nur eine Frage des Geschmacks, sondern vor allem eine wirkliche Herausforderung für einen intelligenten, kreativen Kopf darstellt. Der Franke meistert die Aufgabe problemlos und motiviert die Leser sich ein Beispiel an ihm zu nehmen. Empfehlenswert. 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Das dritte in einer Reihe von Michael R. Das Buch ist das dritte in einer Reihe, wobei die Bücher aufeinander aufbauen. Insofern ist es schwer das Buch als einzelnes zu bewerten. Jedes Buch aus der Reihe bietet eine ganze Reihe guter bis sehr guter Rezepte, die Beschreibung ist so, dass jeder halbwegs begabte Hobbykoch sie auch nachkochen können sollte. Insgesamt vermitteln die Bücher eine Menge Wissen ums Kochen, Produkte und Texturen. Also mindestens so gut zum Schmökern wie zum Kochen. Wobei ich das dritte Buch als das schwächste (meckern auf hohem Niveau) empfinde. Wer mit diesem Buch anfängt, sollte sich unbedingt auch das Küchen IQ 1 und 2 gönnen. Wer 1 und 2 schon hat, weiß ohnehin, was auf ihn zukommt und wird Küchen IQ 3 nicht missen wollen.

Pressestimmen Krönender Abschluss! Exzellente Menüs mit schöner Optik und peppiges Fingerfood zeichnen dieses Buch aus! (Westfälische Nachrichten) Kurzbeschreibung KOCHEN IST KOPFSACHE! Alexander Herrmann erklärt in drei so noch nie da gewesenen Bänden, wie Kochen überhaupt funktioniert: Basis Menü Anlass : In welchem Zusammenhang stehen Produkt und Zubereitungsmethode? Welche Aromen, Konsistenzen und Bestandteile eines Gerichts harmonisieren miteinander? Und warum eigentlich? Alle Rezepte, die wir aus den zahllosen Kochbüchern und Kochsendungen kennen, basieren auf der kulinarischen Intelligenz: Das Geheimwissen der Profis am Herd, welches sie uns aber natürlich in ihren Rezepten nicht verraten. Bis jetzt: Alexander Herrmann weiß, wovon er schreibt: Er ist Sternekoch, Fernsehkoch, Kochlehrer und weiß um die Fragen und Schwierigkeiten von Hobbyköchen genauestens Bescheid. Seine Buchreihe "Kulinarische Intelligenz" zeigt deshalb nicht, wie man Rezepte nachkocht. Dafür gibt es mehr als genug Bücher. Was es bisher nicht gibt, ist eine leicht verständliche, logisch aufgebaute und umfassende Erklärung der Grundlagen des Kochens, der Funktionsweise eines Rezepts. Kopf- statt Herdarbeit: Der erste Schritt zur kulinarischen Intelligenz besteht darin, ein Gericht in seine einzelnen Bestandteile zu zerlegen und es zu analysieren. Welche Einzelheiten machen ein stimmiges Gericht aus? Wie hängen die Intensität der Zubereitung (von pochiert bis gegrillt) und die Intensität der Aromen (von mild bis kräftig) zusammen? Welche Auswirkungen hat das auf das fertige Gericht? Wie kann ich die Auswirkungen beeinflussen? Kulinarische Intelligenz ermöglicht es jedem Hobbykoch, eigene Gerichte stimmig zusammenzustellen und entwickelt das kulinarische Verständnis so weit, dass Gerichte in kompletter Eigenregie entstehen. Kulinarische Intelligenz ist das Geheimnis der Profis am Herd, Band 3 ANLASS wendet die Grundlagen aus Band 1 auf anlassbezogene Gerichtstypen den Autor und weitere Mitwirkende Alexander Herrmann wurde am 7.6.1971 in Kulmbach geboren und absolvierte seine Ausbildung in der Hotelfachschule Bavaria, Alttting. Weitere Stationen waren beispielsweise der Scholteshof (Belgien), die Schweizer Stuben (Wertheim) und das

Romantikhotel Rottner (Nrnberg). Seine Kchenmeisterprfung bestand er mit Auszeichnung und erhielt den Meisterpreis der bayerischen Staatsregierung. Weitere Auszeichnungen: 2006-2009: Prsident der Jeunes Restaurateurs dEurope Sektion D, 1 Michelin-Stern Guide Michelin, 17 von 20 Punkten Gault Millau, 3,5 Feinschmecker F, 4 Hauben (Der groe Bertelsmann Restaurant- und Hotelguide). Im TV war er zunchst 1997-2004 als Mitglied der Stammcrew Kochduell auf VOX sehen, es folgen Auftritte bei Koch doch! im BAYERISCHES FERNSEHEN sowie als Mitglied der Stammcrew Lanz kocht (vormals Kerner kocht) und als Stamm-Moderator der Sendung Kchenschlacht im ZDF.