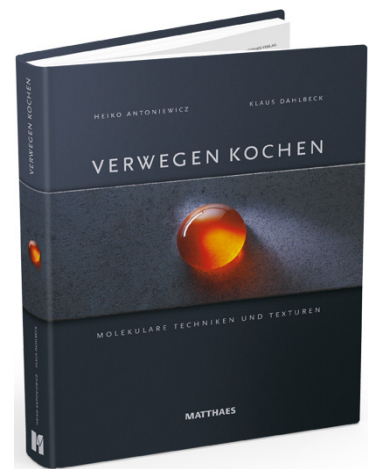


## Presseinformation

### Heiko Antoniewicz / Klaus Dahlbeck Verwegen kochen

Matthaes Verlag, Stuttgart 2008  
240 Seiten, Hardcover  
ISBN 978-3-87515-024-7  
69,90 € (D) / 71,90 € (A) unverbind. Preisempf. / 115,- SFr (CH)



### Kurztext

Die Möglichkeiten der Molekularen Küche gehen weit über die Herstellung des legendären Melonenkaviars von Ferran Adrià oder über den von Rauchschwaden des flüssigen Stickstoffs umnebelten Gin Tonic von Heston Blumenthal hinaus. Dennoch sind diese beiden Kreationen Sinnbild für eine neue Art des Kochens, sie stehen für den Aufbruch der Avantgardeküche im 21. Jahrhundert.

Neben innovativen Rezepturen enthält das Buch „Verwegen kochen – Molekulare Techniken und Texturen“ umfassende, leicht lesbare Informationen zu Texturgebern, Aromenharmonie und Flavour Pairing, zu Sous-vide, Emulsification, Sferification u.v.m. Es ist ein Koch-, Lehr-, Lesebuch und Nachschlagewerk – es ist ein Teil der Küchenrevolution „Molekulare Küche“. Der Beitrag zweier außergewöhnlicher Autoren zu der innovativen Bewegung, die geprägt ist von purer Freude am Kochen, Wissensdurst und Neugierde.

### Aus dem Inhalt

Meilensteine der vorhistorischen und modernen molekularen Gastronomie | Wenn Wissenschaft kreativ macht | Cocktail | Sferification | Gelification | Emulsification | Surprises | Stickstoff kochen und Fumetkation | Assemblage Texturen | Rotationsverdampfung | Sous-vide | Flavour

### Die Autoren

Durch zahlreiche Auszeichnungen hat Antoniewicz seinen ausgezeichneten Ruf als Koch in den letzten 15 Jahren an vielen Stationen unter Beweis gestellt. Er gilt als einflussreichster Koch der molekular inspirierten Avantgardeküche Deutschlands.

Klaus Dahlbeck arbeitet als freier Autor u.a. für das Gault Millau Magazin und pflegt unter [www.kompottsurfer.de](http://www.kompottsurfer.de) einen Blog zu kulinarischen Themen.

### Kontakt

Matthaes Verlag GmbH | Presse Buchverlag | Silberburgstr. 122 | 70176 Stuttgart  
Fon 0711/2133-335 | Fax 0711/2133-320 | Mail [presse-buch@matthaes.de](mailto:presse-buch@matthaes.de)