

Presseinformation

Alain Ducasse

Ducasse – Die besten Rezepte

Grand Live de Cuisine

Matthaes Verlag, Stuttgart 2011
 720 Seiten, Hardcover
 ISBN 978-3-87515-057-5
 98,00 € (D) / 100,80 € (A) 139,00 sFr (CH)



Kurztext

Die besten Rezepte aus zehn Jahren Ducasse in einem Buch - zum Jubiläum seiner berühmten Reihe „Grand Livre de Cuisine“ präsentiert der legendäre Sternekoch und Restaurantmanager Alain Ducasse nun ein Kochbuch mit den besten 300 Kreationen daraus. Unter ihnen mehr als 50 Rezepte aus dem Band „Bistrots, Brasseries et Restaurants de Tradition“, der nie zuvor in deutscher Sprache erschienen ist.

Die Arbeit von Alain Ducasse wird aus den unterschiedlichsten Blickwinkeln beleuchtet – die Produkte, die er verwendet, die Techniken, die er einsetzt und die Gerichte, die er daraus kreiert. Die tollen Fotografien - präsentiert auf edlem, hochwertigem Papier - allein schon machen dieses Buch zu einem Kunstwerk!

Das mit über 700 Seiten knapp 7cm dicke Werk im Großformat ist ein wahrer Schatz für alle Liebhaber der gehobenen Küche und das passende Buch für jeden, der die Kochkunst von Alain Ducasse schätzt und verstehen will.

Aus dem Inhalt

Austern „Rockefeller“ | Gebratener Heilbutt mit „Foie gras“ | Rosenkohl mit schwarzer Trüffelvinaigrette | Gnocchi „Mona Lisa“ mit violetten Artischocken auf zweierlei Art, | „Pieds et paquets“ wie in Marseille | Maronenröhrling à la bordelaise | Dampfgegarnte Rinder-Bouchées, in Sesam mariniert, mit kräftigem Jus | Rum-chokoladenpyramide mit Kokosraspeln

Der Autor

Alain Ducasse, 1956 in Südwestfrankreich geboren, gilt als einer der größten Persönlichkeiten der internationalen Kochkunst. Der höchst dekorierte Koch der Welt steht u.a. an der Spitze des Plaza Athénée in Paris, des Louis XV in Monaco und des Alain Ducasse in New York, für die er jeweils drei Michelin-Sterne hält.

Kontakt

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