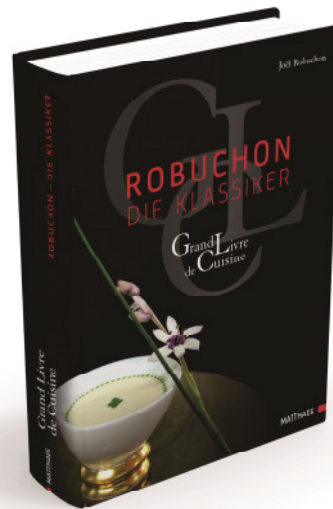


Presseinformation

Joël Robuchon Robuchon - Die Klassiker Grand Livre de Cuisine

Matthaes Verlag, Stuttgart 2011
460 Seiten, Hardcover
ISBN 978-3-87515-058-2
98,00 € (D) / 100,80 € (A) / 139,00 CHF



Kurztext

Joël Robuchon fasst in seinem Werk „Robuchon – Die Klassiker“ die Essenz seines gesammelten Wissens und seiner langjährigen Erfahrung zusammen. 111 Rezepte des Sternekochs gewähren einen umfassenden Einblick in seine klassische Küche.

Die Auswahl des 460 Seiten starken Prachtbandes reicht vom Amuse-Gueule über Vorspeisen, Fisch und Krustentieren, Fleisch und Gemüse bis hin zu Desserts. Großformatige Fotografien und detailreiche Schritt-für-Schritt-Aufnahmen machen jedes Rezept leicht nachvollziehbar.

Nachdem die erste Version bereits 1990 auf Japanisch erschienen ist, hat Alain Ducasse, der die Kochkunst von Robuchon bewundert, ihn nun dazu bewogen das Buch zu überarbeiten und neu zu verlegen. Entstanden ist eine wahre Fundgrube sowohl für Köche als auch für ambitionierte Hobbyköche.

Aus dem Inhalt

Amuse Gueules / Vorspeisen:

Kammuschelspießchen

Lachsrollchen mit Kaviar

Fisch und Meeresfrüchte:

Kaisergranat im Spaghettiturban |

Fantasie aus Barsch und Kaviar

Fleisch und Gemüse:

Getrüffeltes Kalbsbries mit Spargel |

Kleine neue Rübchen im eigenen Jus
gedämpft

Desserts: Crème brulée | Zitronentarte

Der Autor

Insgesamt 26 Michelin-Sterne machen Joël Robuchon zum besten internationalen Chefkoch. Bereits 1981 eröffnete er sein erstes Restaurant in Paris. Daraus entwickelte sich eine weltweit wachsende Restaurant-Kette. Seine Restaurants sind in den bekanntesten Städten der Welt wie Tokio, New York, Las Vegas oder Paris zu finden.

Kontakt

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