

Meine Küche der Gewürze



Copyright: Zabert-Sandmann Verlag

Gewürze erleben derzeit eine Renaissance - das ist sicherlich auch ein Verdienst von Alfons Schuhbeck. Wie kaum ein anderer versteht es der bayerische Sternekoch, Kräuter und Gewürze kreativ in der Küche einzusetzen. Aber auch das jahrtausendealte Wissen um die Heilwirkung der Gewürze hat Alfons Schuhbeck wieder neu entdeckt.

In unserer Küche sind die Kochbücher von Alfons Schuhbeck die abgegriffensten und gebrauchtesten. Das hat zumindest zwei gute Gründe: 'Schubis' Rezepte sind schmackhaft und gelingen. Vor allem vermittelt Schuhbeck wie kein anderer Kochbuchautor, wie trefflich sich Genuss und Gesundheit verbinden lassen. In diesem Standardwerk verrät er, wie man Gewürze am besten kombiniert und wie sie ihre gesundheitliche Wirkung optimal entfalten. Er weiß, wie man Gerichte nicht nur raffiniert, sondern auch bekömmlicher macht und wie man mit Gewürzen etwas für sein eigenes Wohlbefinden und seine Gesundheit tun kann.

Für dieses Buch hat Alfons Schuhbeck mehr als 150 neue, überraschende Rezepte entwickelt: Heimische Tradition mischt sich dabei mit exotischem Flair, orientalischer Zauber mit den Düften des Mittelmeers. Köstlichkeiten wie Chilipflanzerl mit Aprikosensenf, Juwelenreis mit Hähnchenbrust und Safran, Wolfsbarsch mit Fenchel und Lavendelblüten oder Schokoladencreme mit Chili und Zimt entfachen ein Feuerwerk an Aromen und sind ein Erlebnis für die Sinne. Außerdem werden in reich bebilderten Porträts die wichtigsten Kräuter und Gewürze vorgestellt, und Alfons Schuhbeck gibt viele Tipps, wie man beim Würzen neue Wege einschlagen kann.

Über den Autor

Alfons Schuhbeck, geboren 1949 in Traunstein/Oberbayern, hat während seiner Ausbildung zum Koch bei so renommierten Namen wie Feinkost Käfer und Eckart Witzigmann gelernt. Nach Stationen wie München, Salzburg, Genf, Paris und London führte der Weg von Alfons Schuhbeck erst mal zurück ins heimische Oberbayern. Dort übernahm er das "Kurhausstüberl" in Waging am See.

Von da an ging es steil nach oben: 1983 erlangte er seinen ersten Michelin-Stern, 1989 wurde er Koch des Jahres im Gault Millau. Mit exquisiter regionaler Küche eroberte er die Gaumen seiner Gäste. Seit 2003 kocht der Meister der feinen Hausmannskost in München. Seinem Küchenstil ist er immer treu geblieben: im Charakter bayerisch, in der Ausführung modern und leicht, in der Zubereitung hochklassig. Mit dieser heimatverbundenen Haltung, seinem bodenständigen Humor und bayerischen Charme hat sich Alfons Schuhbeck auch längst in die Herzen der TV-Zuschauer gekocht.

Alfons Schuhbeck

Meine Küche der Gewürze

377 Seiten

ISBN (13) 978-3-89883-193-2

(kjz)

Alfons Schuhbeck online (<http://www.schuhbeck.de/>)

gleich bestellen bei Amazon.de: <http://www.amazon.de/exec/obidos/ASIN/3898831930/lifestyle-21>