

relevanten Küchentechniken und Abläufe beim Kochen gezeigt. Hier verrät der Profi auch seine ganz speziellen Tricks sowie so manches Küchengeheimnis. In die Kapitel eingestreut sind zahlreiche Grundrezepte sowie neue Rezept-Kreationen von 15 namhaften Spitzenköchen.

Die beteiligten Spitzenköche: Michael Baader, Markus Bischoff, Ingo Bockler, Bobby Bräuer, Matthias Buchholz, Alexander Dressel, Lydia Fikus, Jörg Glauben, Michael Kreiling, Wolfgang Raub, Jörg Sackmann, Claudia Schröter, Ernst Karl Schassberger, Hans Stefan Steinhauer und Klaus Velten haben ihre innovativen Rezepte beigesteuert. (Medienmitteilung Teubner)

Küchenpraxis

Verlag Teubner

608 Seiten, Format 23 x 33 cm, 3,5 kg

Hardcover im Schmuckschuber, 3 Lesebändchen

99,90 € (D) / 102,70 € (A) / 169,- sFr

ISBN (13): 978-3-8338-1178-4

St. Gallen – Stadt der Genüsse 2008

Zu Besuch bei 31 Gourmet- und Spitzenköchen sowie Produzenten aus dem Kanton St. Gallen erhält die Leserschaft Einblicke in grosse Kochkunst. Die Köche präsentieren ihre schönsten Gourmet-Rezepte und laden zum Nachkochen ein. Die 84 Gerichte wurden stimmungsvoll ins Bild gesetzt, und wunderschöne Aufnahmen aus St. Gallen und Umgebung begleiten die Spezialitäten.

Das einzigartige Buch spiegelt in emotionaler Weise die Vielfalt des gastronomischen Angebotes im Kanton St. Gallen wider. Wie bereits das Titelbild vermuten lässt, spielen beispielsweise Blaue St. Galler Kartoffeln und regionales Gemü-

se, aber auch Bodenseefische, Ribelmais AOC oder einheimische Spargeln eine tragende Rolle. Eine enge Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten ist die Basis für die herausragende und eindrückliche St. Galler Küche, die im Kochbuch präsentiert wird. «Essen und Kultur unter einem Dach» bieten die Gaststuben zum Schlössli. Meinrad Signer und René Hug zeichnen für die Küche verantwortlich. Sie verraten im Buch ihr Rezept für Rehrückenfilet mit Nusskruste (Bild).

Zutaten: 560 g Rehrückfilet, 30 g Bratbutter, 3 cl Bernecker Weinbrand, 150 g kräftige Reh-Demi-Glace, 1 dl Holundersaft, Salz, Pfeffer und Zitronen-Thymian.

Zubereitung: Rehrücken in Bratbutter rosa anbraten und warm stellen. Die Zutaten für die Nussmasse mischen und auf dem Rehrücken verteilen. Mit Oberhitze eine Kruste ziehen. Den Bratenfond mit dem Bernecker Weinbrand ablöschen, die kräftige Reh-Demi-Glace dazugeben, etwas einköcheln lassen. Dann den Holundersaft begeben, abschmecken mit Salz, Pfeffer, Zitronen-Thymian und mit einem Schuss Einbrand verfeinern. Die Sauce passieren. Dazu passen herbstliche Gemüse und Spätzli. (hbr)

St. Gallen for Gourmets

304 Seiten, über 400 Aufnahmen, vierfarbig, gebunden. Weber AG Verlag, Thun. ISBN-Nr. 978-3-909532-43-8, Preis: Fr. 89.–

Urchuchi Romandie und Wallis von Martin Weiss

Fondue, spritziger Weisswein, Absinth, Saint Martin und Bénichon: Die Romandie gilt als Schlemmerparadies der Schweiz. Nirgendwo gibt es so