

Meine Lieblingsrezepte

Von Cornelia Poletto

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #79941 in eBooksVerffentlicht am: 2012-10-12Erscheinungsdatum: 2012-10-12File Name: B009PN6M1O | File size: 69.Mb

Von Cornelia Poletto : Meine Lieblingsrezepte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Meine Lieblingsrezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Besonderes KochbuchVon Rolf GrathwohlBest of von Frau Cornelia Poletto, mit ihren besten Rezepten, gut und schnell nachzukochen, gut beschrieben und nachzuvollziehen. Ich freue mich, dass es dieses Kochbuch noch gab, obwohl "gebraucht "bei stand, ist es nagelneu und in bestem Zustand.2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Meine Lieblingsrezepte ...Von Helga KnigAuf der Frankfurter Buchmesse 2012 hatte ich das Vergngen Cornelia Poletto live aus unmittelbarer Nhe beim Kochen zuschauen zu knnen und in diesem Zusammenhang einige Fotos zu realisieren. Dieses Erlebnis verstrkte natrlich meine grundstzliche Neugierde im Hinblick auf das neue, reich bebilderte Buch der Starkchin, die hier mit ihren Lieblingsrezepten aufwartet.Zunchst formuliert sie fnf Einkaufsregeln, weil nach ihrer Meinung gutes Essen beim Einkaufen beginnt. Die Basis fr solche Gerichte sind fr sie

qualitativ wertvolle Produkte. Poletto erlutert des Weiteren welche Lebensmittel in einen Vorratsschrank gehen, bevor sie sich den Kchen-Basics zuwendet. Schritt fr Schritt zeigt sie wie man delikate Saucen zubereitet, u.a. auch "Polettos Basis-Dressing", die ich schon ausprobiert habe. Eine wirklich aromatische Mischung! Im Rahmen der Kchenbasics erhlt der Leser einen "Grundkurs Kartoffeln" und einen "Grundkurs Nudeln" Hier lernt man u.a. "Mediterrane Bratkartoffeln" zuzubereiten, die mit Thymianblttchen aromatisiert werden. Die "Spaghetti al Pesto genovese" lassen sich sehr einfach herstellen. Dazu ein Glas trockenen Chianti, dann ist der Genuss perfekt. Im "Grundkurs Desserts" schlielich lernt man nicht zuletzt einen leckeren "Bellini-Cocktail" zuzubereiten. "Spargelsuppe mit Brunnenkresse und pochierten Ei", S. 79 Der dann folgende Rezeptteil ist in die Kapitel: Vorspeisen, Salate und Suppen, Pasta und Risotto, Fisch und Meeresfrchte, Gefgl und Wild, Fleisch sowie Desserts gegliedert. Die Rezepte werden alle sehr gut in einzelnen Arbeitsschritten erklrt. Die meisten Gerichte sind mediterran angelegt. Oft wartet Poletto mit zuztlichen Tipps auf. Im Falle der "Auberginen-Caponata mit Garnelen und Basilikuml" liest man: "Besonders dekorativ sieht es aus, wenn Sie die Auberginen-Caponata mithilfe eines Metallrings auf Tellern anrichten. Sie knnen die Caponata kalt oder lauwarm servieren und dazu zum Beispiel frisch gerstete Crostini reichen." (Zitat S. 45). Diese Auberginen-Caponata zhlt zu meinen Lieblingsvorspeisen in diesem Buch, gefolgt von "Polettos Caprese mit getrockneten Tomaten und Oliven" und "Jakobsmuscheln in Lardo mit Steinpilzen", einer festlichen Vorspeise, die ich am Heiligen Abend zubereiten werde. Bei den Salaten und Suppen mchte ich den "Romanasalat mit Lachstatar und Avocado" hervorheben. Sofern man die Avocadowrfel mit Zitrone betruft, bleibt die hellgrne Farbe erhalten. Im Rezept kommt brigens Zitronenverbenie vor, die Poletto auch fr andere Fischgerichte empfiehlt. "Polettos Caprese", S. 43 Den "Salade nicoise mit gebratenem Thunfisch" mchte ich deshalb erwnnen, weil er durch das gebratene Thunfischfilet ein ungeahntes Geschmacksniveau erhlt. Bei den Suppen dann will ich auf die "Spargelsuppe mit Brunnenkresse und pochiertem Ei" hinweisen, bei der man nicht vergessen sollte, sie mit Noilly Prat zu aromatisieren. Die "Steinpilz-Tomaten-Suppe" habe ich fr das kommende Festmen eingeplant Es ist nicht leicht, sich unter den vielen vorzghlichen Pasta-Gerichten zu entscheiden. Erwnnen will ich die "Zucchini-Minze-Spaghetti mit Garnelen und Tomaten", die "Zitronen-Spaghetti mit marinierten Lachswrfeln" und die "Lasagne alla Poletto mit Steinchampignons". Wer diese Pasta-Gerichte seinen Gsten zubereitet, muss sich nicht wundern, wenn diese einige Tage lnger zu Besuch bleiben wollen. Ein Traum fr den Gaumen ist der "Weie Spargel-Risotto mit Scampi und Minze", der von einem guten Glas trockenen Silvaner aus der Pfalz begleitet werden sollte. Die Fisch- und Meeresfrchte-Rezepte haben es mir speziell angetan. Ich liebe Spargel in Verbindung mit Fisch. Insofern begeistert mich der "Kabeljau mit Spargel aus dem Ofen und Zitrusbattersauce". Gefallen hat mir auch der "Toskanische Fischeintopf mit Safran-Rouille", die eine Zubereitungszeit von 2,5 Stunden erfordert. Wer gerne Wild und Gefgl mag, wird im Buch einige gute Rezepte finden, die fr Gaumenfreude sorgen. Dazu gehrt das "Lorbeerhuhn mit Oliven", "Involtini vom Fasan mit weiem Pfefferkraut" und auch "Brasato rosa vom Hirschkalbsrcken mit Maronen-Polenta". Bei den Fleischgerichten macht das Rezept fr "Roastbeef mit grner Olivenkruste", aber auch der "Chianti-Braten mit Tomaten" sehr neugierig. Gsten wrde ich diese Speisen gerne zubereiten, auch ein "Lammkarree mit Tomaten-Oliven-Kruste und Peperonata" ist ein exzellentes Gastmahl. "Panna Cotta", S 222 Cornelia Polettos Desserts lassen schon beim Lesen das Wasser im Mund zusammen laufen. Lust htte ich im Moment auf den "Weinbergpfirsich aus dem Ofen mit Amaretto-Zabaglione". Leider aber ist die Zeit der Weinbergpfirsiche schon vorbei. Weniger problematisch ist es, die Zutaten fr "Panna cotta mit Orangenlikr-Himbeer-Gelee" zu besorgen. Die Verbenespitzen finde ich im Garten. Ein tolles Kochbuch mit Gerichten, die man problemlos zubereiten kann und die mir wegen ihrer mediterranen Note sehr entgegenkommen. Empfehlenswert 33 von 35 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Achtung - Buch ist lediglich eine Sammlung bereits verffentlichter Rezepte Von Schreiber 123 Ich schaue sehr gerne Polettos Kochschule und habe bereits 3 Bcher von ihr. Alle sind super! Umso mehr freute ich mich, als ich erfuhr, dass es ein neues Kochbuch gibt. Beim Durchlesen einer anderen Rezension kamen mir die darin genannten Rezepte aber durchaus bekannt vor. Und tatschlich, beim Durchblttern bzw. Vergleichen in einer Buchhandlung musste ich feststellen, dass es sich beim neuen Buch lediglich um eine Zusammenstellung der Texte, Fotos und Rezepte aus vorangegangenen Bchern handelt. Daher VORSICHT: Sollten Sie bereits Bcher von Frau Poletto besitzen, knnen Sie sich die Anschaffung des neuen Buchs sparen. Haben Sie noch keins ihrer Bcher, machen Sie mit Sicherheit nichts falsch beim Kauf. Frau Poletto schafft es in all ihren Rezepten, mit wenigen guten Zutaten erstaunliche Ergebnisse auf Sternenniveau zu prsentieren - und alles leicht bis mittelschwer nachkochbar. Es spricht natrlich nichts dagegen, eine Sammlung bereits verffentlichter Rezepte aufzulegen. Aber in der Beschreibung auf der Buchrckseite wird dieser Umstand leider verklausuliert und es ist nicht ersichtlich, dass es sich nicht um neue Rezepte handelt. Eine Formulierung wie "endlich gibt es ihre Lieblingsrezepte in einem Buch" kann durchaus so interpretiert werden, dass es sich um Neues handelt. Solch eine Aussage liest man auf vielen Bchern, die tatschlich neue Rezepte des jeweiligen Kochs / der jeweiligen Kchin enthalten. Aus diesem Grund gebe ich nur 3 Sterne.

Kurzbeschreibung Dieses E-Book ist nur fr Tablet PCs optimiert! Sie schmecken nach Kindheit, Mamas Kche und

Urlaub: Lieblingsgerichte. Zum ersten Mal hat Cornelia Poletto ihre besten Rezepte in einem Buch vereint. Gerichte, die ihr ans Herz gewachsen sind: Roastbeef mit Olivenkruste, Zitronen-Spaghetti mit Lachs, Bauernhuhn in Rotwein oder Spekulatius-Tiramisu. 100 köstliche Rezepte im neuen Buch zur aktuellen TV-Staffel von POLETTOS Kochschule. Dazu gibt es jede Menge Küchenhandwerk und Einkaufstipps. Machen Sie die besten Rezepte von Cornelia Poletto auch zu Ihren Lieblingsgerichten! Dieses eBook ist für Tablets optimiert. Kurzbeschreibung Dieses eBook ist nur für Tablet PCs optimiert! Sie schmecken nach Kindheit, Mamas Küche und Urlaub: Lieblingsgerichte. Zum ersten Mal hat Cornelia Poletto ihre besten Rezepte in einem Buch vereint. Gerichte, die ihr ans Herz gewachsen sind: Roastbeef mit Olivenkruste, Zitronen-Spaghetti mit Lachs, Bauernhuhn in Rotwein oder Spekulatius-Tiramisu. 100 köstliche Rezepte im neuen Buch zur aktuellen TV-Staffel von POLETTOS Kochschule. Dazu gibt es jede Menge Küchenhandwerk und Einkaufstipps. Machen Sie die besten Rezepte von Cornelia Poletto auch zu Ihren Lieblingsgerichten! Dieses eBook ist für Tablets optimiert. über den Autor und weitere Mitwirkende Cornelia Poletto ist eine der beliebtesten Köchinnen Deutschlands. Einem Millionenpublikum ist sie vor allem durch ihre Fernsehauftritte bekannt: Seit 2007 läuft ihre erfolgreiche Serie 'Polettos Kochschule', auch in der ZDF-Kochshow 'Lanz kocht!' tritt sie regelmäßig auf. Als Kochbuchautorin hat sich Cornelia Poletto ebenfalls einen Namen gemacht: Ihre vier Bücher zur TV-Serie waren Bestseller. Die iPad-App 'Polettos Kochschule Meine schnelle Küche für jeden Tag' schaffte es innerhalb weniger Tage auf Platz 1 in der Kategorie Lifestyle im App Store. Für ihre Köchnste wird die beliebte Hamburgerin regelmäßig ausgezeichnet, so wurde ihr Anfang 2011 der Acqua-Panna-Sonderpreis 'Beste Köchin des Jahres' für Deutschland verliehen. In Hamburg hat sie sich mit der Gastronomia 'Cornelia Poletto', einem Feinkostladen mit angeschlossenem Restaurant, einen lang gehegten Traum erfüllt.