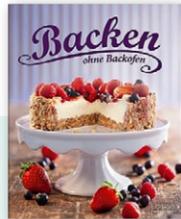


STANDARDWERK

Suppen & Eintöpfe, Claudia Bruckmann, Cornelia Klaeger. Es sind Bücher, die nie aus der Mode kommen – die Teubner-Handbücher. Auch in «Suppen & Eintöpfe» sind die Seiten in Zutaten, Küchenpraxis und Rezepte unterteilt. Step by Step werden die Handgriffe illustriert. Zum Beispiel das Binden einer Suppe, die Herstellung von Semmelknödeln oder das Enthäuten und Entkernen von Tomaten. Da kann wirklich nichts mehr schiefgehen.

Teubner CHF 35.50



TORTEN AUS DEM KÜHLSCHRANK

Backen ohne Backofen

Das geht tatsächlich. Man braucht jedoch einen Kühlschrank, damit Cremes und Puddings auf den Keks- oder Cornflakesböden schön in Form bleiben. Und man darf auch mal eine gekaufte Biskuitrolle verwenden. Besonders lecker: Ananas-Mandel-, leichte Joghurt-, Amaretti-Kirsch- und Tiramisu-Himbeer-Torte, zarte Charlotte, Eierlikör-Cheese-Cake oder Kaffeetorte mit Pumpenmichel.

Edition Fackelträger CHF 27.90



PIKANT STATT SÜSS

Crème brûlée & Panna cotta

Zwei Desserts gehen selbst nach opulentem Mahl fast immer: Crème brûlée und Panna cotta. Aber wer sagt denn, dass die immer nur zum Schluss und süss serviert werden müssen? Jette Sander hat neue Aromen kreiert – sweet and spicy kommen sie daher. Wie Crème brûlée mit Trüffeln oder Rucola. Und Panna cotta mit Kalbsleber und Thymian oder mit Mango und grünem Pfeffer.

Edition Fackelträger CHF 29.90

Italienische Vegi-Klassiker

Der Basler Foodblogger *Claudio Del Principe* präsentiert ein Vegi-Kochbuch. «Als Italiener ist man ja von Natur aus Vegetarier.»



ITALIEN BIETET eine Fülle an Gerichten, die schon immer vegetarisch waren. «Vor allem Gemüse ist den Italienern überlebenswichtig», sagt der Basler Werber Claudio Del Principe, der in seinem Foodblog anonymekoeche.net das kulinarische Erbe seiner italienischen Heimat pflegt. Jetzt hat er mit der österreichischen Köchin und Bloggerin Katharina Seiser das Kochbuch «Italien vegetarisch» herausgegeben: wunderbare Rezeptklassiker, aufgeteilt nach den vier Jahreszeiten. Und auch Veganer können nachkochen: «Lässt man den Reibkäse weg, ist über die Hälfte der 150 Rezepte sogar vegan», sagt Claudio Del Principe. Italiener sind eben von Natur aus Vegetarier – und gar Veganer. *Isabel Notari*

VEGI-HIT
Italien vegetarisch
Claudio Del Principe,
Katharina Seiser

Brandstätter-Verlag
CHF 46.90



→ ITALIENISCH – und andere Küchenklassiker



REZEPTKLASSIKER
Favebohnenpüree mit Löwenzahn (l.), Spatzenzungen mit Artischocken und Erbsen (o.r.), Calzone Barese und Artischocken nach römischer Art (o.).



FEISCH VOM FEINSTEN

Die neue Fleischküche Betty Bossi. Vegetarisch, vegan – und kein Ende. Aber nicht bei Betty Bossi. Da sind jetzt Fleisch, Wild und Geflügel auf über 300 Seiten und in 160 Rezepten angesagt: saftige Braten, zarte Filets, knusprige Hühnchen. Die Infos über neue und wiederentdeckte Zubereitungsarten wie Schmoren, Räuchern, Confiren und Sous-vide machen das Kochbuch zu einem unentbehrlichen Standardwerk.

Betty Bossi CHF 36.90



DREI ZUTATEN

Drei gute Dinge auf dem Teller

Hugh Fearnley-Whittingstall. Im Trend: Auf vielen Speisekarten stehen drei Zutaten, die das Gericht definieren. Auch der BBC-TV-Koch aus dem River Cottage weiss, dass mit drei Dingen auf dem Teller Zauberverstehen entstehen kann. Zum Beispiel: Tomate, Avocado und Mozzarella, Speck, Eier und Brot, Rhabarber, Vanillecreme und Streusel. Kartoffel, Butter und Käse. Alles klar?

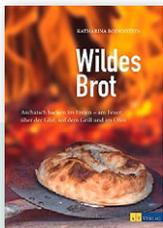
AT-Verlag CHF 32.90



FIT UND SCHLANK

Low Carb – Das Kochbuch E. Fischer, C. Lenz, D. Mular, C. Schmedes, G. Velske. Low Carb heisst ein Ernährungsprinzip, das immer mehr Anhänger findet. Schmackhafte Rezepte mit viel Eiweiss, Gemüse, Obst, dafür wenig Kohlenhydraten gibts im neuen Low-Carb-Kochbuch. Auberginen-Lachs-Lasagne, Truthahnschnitzel mit Mangonudeln oder Spinatsalat mit Lammsteaks und Kräutern beispielweise. Das macht fit und schlank!

Gräfe und Unzer CHF 28.90



SELBER BROT BACKEN

Wildes Brot Katharina Bodenstern

Im Herbst hält man es neben einer offenen Feuerstelle ja noch besser aus als im heissen Sommer. Deshalb ist jetzt die beste Zeit, um Brot draussen zu backen. Fünf Grundteige und über 120 Rezepte versprechen auch unübten Bäckern gutes Gelingen. Auf dem Grill, über der Glut, im Lehm- oder Pizzaofen. Beispiele? Topfbrot, Knabberschlangen, Kräutersemmeln, diverse Ciabatta und Zöpfe.

AT-Verlag CHF 26.90



BIBEL DER THAIKÜCHE

Thailand – das Kochbuch

Jean-Pierre Gabriel

Dreieinhalb Jahre lang reiste der Autor durch ganz Thailand, besuchte jede Region, unzählige Restaurants, Garküchen und Märkte, um die umfassendste Sammlung thailändischer Originalgerichte zusammenzustellen. Und wer das Rezept seines Lieblingsgerichts aus den Thailand-Ferien sucht, der wird es in diesem sensationellen Buch bestimmt finden.

Phaidon by Edel CHF 53.90



CROSS-OVER-KÜCHE

Kim kocht leicht Sohyi Kim

In Korea ist Sohyi Kim ein TV-Star, ihre Auftritte in der Sendung «Master Chef» sind legendär. Zu Hause aber ist sie in Wien, wo sie sich mit ihrem Restaurant «Kim kocht» einen Traum erfüllt hat. In ihrem neuesten Buch präsentiert die zierliche Köchin Rezepte von der leichten, unbeschwernten Art. Und kombiniert wie immer sehr verwegene Fisch, Fleisch, Gemüse, Kräuter und Gewürze.

Brandstätter CHF 35.50



VEGETARISCHE KÜCHE VON IRMA DÜTSCH Fenchel-Tarte-Tatin (o. l.), Auberginentatar (o. r.), Kartoffelmousseline mit vergessenem Gemüse (u.).



Lustvoll, anregend, vegi!

Auch Irma Dütsch, die «grande dame de la cuisine», hat ein vegetarisches Kochbuch herausgegeben. Mit schlichten, aber sensationellen Rezepten.

ES IST 20 JAHRE HER, da wurde Irma Dütsch als erste Schweizer Köchin von GaultMillau mit 18 Punkten ausgezeichnet. Das brachte der Freiburgerin den Spitznamen «grande dame de la cuisine» ein. Ihr Restaurant Fletschhorn in Saas-Fee VS hat sie nach 30 Jahren an Markus Neff und sein Team weitergegeben. Doch das Kochen kann sie nicht lassen. Als Gastköchin reist sie um die ganze Welt. Und sie schreibt Kochbücher. Soeben ist «Natürlich Irma» erschienen, dem Zeitgeist entsprechend mit vegetarischen Rezepten. «Ich liebe Fleisch, Fisch



TOPKÜCHE
Natürlich Irma
Irma Dütsch

Weber-Verlag
CHF 59.–

und Geflügel. Aber nur zwei-, dreimal pro Woche, das reicht.» Deshalb plädiert sie für einen massvollen Umgang mit tierischen Lebensmitteln. Doch Irma Dütsch will nicht missionieren, sondern lustvolle Ideen vermitteln, die individuell anwendbar und gar mit Fisch oder Fleisch kombinierbar sind. Die Vegi-Rezepte wirken schlicht, garantieren aber

einen grossen Auftritt. Unbedingt nachkochen: Fenchel-Tarte-Tatin, Acquerello-Risotto mit Trüffel und pochiertem Ei, Greyerzer Kaiserschmarrn. *Isabel Notari*