

(Download free ebook) Die Brenkche: Das Beste von Josef Josef Trippolt

## Die Brenkche: Das Beste von Josef Josef Trippolt

Von Josef Trippolt, Silvia Trippolt-Maderbacher  
\*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



Produktinformation -Verkaufsrang: #1880729 in BcherVerffentlicht am: 2010-09-30Abmessungen: 10.79 x .98b x 9.06l, Einband: Gebundene Ausgabe224 Seiten | File size: 59.Mb

**Von Josef Trippolt, Silvia Trippolt-Maderbacher : Die Brenkche: Das Beste von Josef Josef Trippolt** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die Brenkche: Das Beste von Josef Josef Trippolt:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Eines der besten Kochbcher meiner SammlungVon SchluchzzzzIch besitze ber 60 Kochbcher und nur wenige haben es geschafft, dass ich mich damit lange auseinandersetze. Die Illustration der Speise sowie das Ergebnis berzeugen. Eines ist noch besser als das Buch, das Essen bei den 2 Bren das immer eine Reise nach Krnten wert ist.1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein erfrischend anderes Kochbuch u.a. mit Hintergrundinfos ber die KcheVon Peter Krackowizer"Lassen Sie weg. Fgen Sie hinzu.", "Haben Sie Mut zur Improvisation", "Benutzen Sie Ihre Gste nicht als Versuchskaninchen" und andere ehrliche Tipps machen den Anfang von rund 20 Seiten Einleitung. Vater Sepp war eigentlich gelernter Fleischer und kam nur durch Zufall zum Job "Koch". Dann aber brachte er sich alles im Selbststudium bei, was sein Sohn Seppi im "Hospiz" am Arlberg lernte. Gemeinsam ging es dann im "Zum Bren" im Krntner Bad St. Leonhard weiter: mit einem Junior- und einem Seniormen auf der Speisekarten und zwei kulinarischen Linien in einem Hauben-Restaurant. Die Kche ist stark aus dem Alpen-Adria-Gebiet beeinflusst - frische

Kruter, feine Olivenle und einfache Pasta-Gerichte haben Platz im Angebot. Schon auf den ersten Seiten fallen mir die herrlichen Bilder von Fotograf Ernst Peter Prokop auf. Und mit jedem Umblättern erscheinen neue, faszinierende, Appetit anregende Aufnahmen der 88 Gerichte, deren Rezepte gut geschildert sich daneben finden. "Lesen Sie die Rezepte gründlich durch. Kurz geschriebene Text und Mengenangaben bedeuten nicht, dass es sich dabei um die leichtesten Rezepte handelt" raten die beiden Köche schon auf den ersten Seiten. Aber das habe ich mir auch nicht von den beiden erwartet. Schon im ersten Kapitel "Kleines Feines" beginne ich zu staunen und im Geiste zu kosten. Timballino von der Rucherforelle oder Sellerie-Karotten-Terrine - die Terrine in Herzform! Oder Zart gebratene Lavendel-Entenleber auf geschmorrtem Trevisiano, Ingwer-Apfel und Honigschaum. Bei den Suppen bilden schon alleine die Bilder einen begehrenswerten Vorgeschmack: Himbeerrot leuchtet einem da die Schaumsuppe von Roten Rben und Kren-Grienerln entgegen. Kastanienravioli im Lavendelsaft mit lauwarmen Honig-Oliven-Apfel klingt bei den Pasta-Gerichte fast schon wie ein Men. Das Zander-Szegediner mit Zitronenlinsen, Wacholder-Gnocchi und gelbem Paprika ist nur eines von acht Fischgerichten. Das Kapitel über Fleischgerichte trägt den Untertitel "was Ordentliches zum Beißen" und bietet u.a. das Rezept für ein Karreebratln vom heimischen Lamm im Rosmarin-Natursaft, Erdpfelkrapferl und Paprika-Tomaten. Auch acht Brotrezepte, u.a. Zimtweckerl und Krbis-Focaccia, haben Sepp Seppi im Buch anzubieten. Abschließend folgen 18 Vorschläge für Ses. Speis vom Ricotta Nougat, Tiramisu "classico" mit frischen Himbeeren oder mit Kastanienreis gefüllte frische Datteln und prierte Himbeeren seien davon erwähnt. Immer wieder finden sich Bonmots der beiden Köche, wie beispielsweise von Seppi (Sohn): "Mein peinlichstes Hoppala: Ich habe meine eigene Hochzeitstorte verbrannt". Oder von Sepp (Vater): "Satt sein, aber nicht platzen". Es ist also ein sehr lebendiges Kochbuch, das sehr viel für das Auge und auch für den Geist bietet. Für nicht so versierte Hobbyköche haben die zwei Haubenköche noch ein paar Kapitel am Ende: Menüvorschläge aus diesem Rezeptbuch, Grundrezepte (weiße Einbrenn, Lammfond, braune Butter usw.), über den Umgang mit Schokolade und Fruchtsaucen, ein Glossar und Rezeptverzeichnis.

Kurzbeschreibung Seit fast zwei Jahrzehnten arbeiten die Spitzenköche Josef Trippolt senior und Josef Trippolt junior gemeinsam in ihrer Küche im beschaulichen Lavanttal. Vater und Sohn geben ihren Gerichten stets einen eigenen Charakter. Die daraus entstehende Harmonie hebt die Köstlichkeiten auf höchstes Niveau. Derzeit hlt das Restaurant Trippolts Zum Bren in Bad St. Leonhard bei drei Hauben und einem Michelin-Stern: Dabei wollen die beiden Köche gar nicht für Auszeichnungen kochen, sondern einzig für ihre Gäste. Authentisch und raffiniert. Ohne Effekthascherei, mit viel Liebe zum Detail. übersichtlich und klar strukturiert werden die besten Rezepte aus der Bren-Küche serviert und die Geschichte vom Landgasthaus zum international anerkannten Spitzenrestaurant witzig und humorvoll erzählt über den Autor und weitere Mitwirkende SILVIA TRIPPOLT-MADERBACHER, geboren 1977 in der Sdsteiermark, Germanistik- und Medienstudium an der Karl-Franzens-Universität in Graz. Seit 1999 Pressearbeit und Journalistin, unter anderem für Kleine Zeitung, Alpe-Adria-Magazin, Krntner Monat. JOSEF TRIPPOLT, geboren 1973 in Wolfsberg, erkochte sich mit seinem Vater Josef Trippolt senior drei Hauben von Gault Millau und einen Michelin-Stern. Das Restaurant Trippolts Zum Bren gehört zu einer der besten Kulinarik-Adressen sterreichs. ERNST PETER PROKOP, geboren 1939 in Klagenfurt, Absolvent der Graphischen in Wien, selbstndig mit einem Studio für Werbefotografie und Architektur, mehrere Ausstellungen in sterreich, begeisterter Hobbykoch und Fliegenfischer.