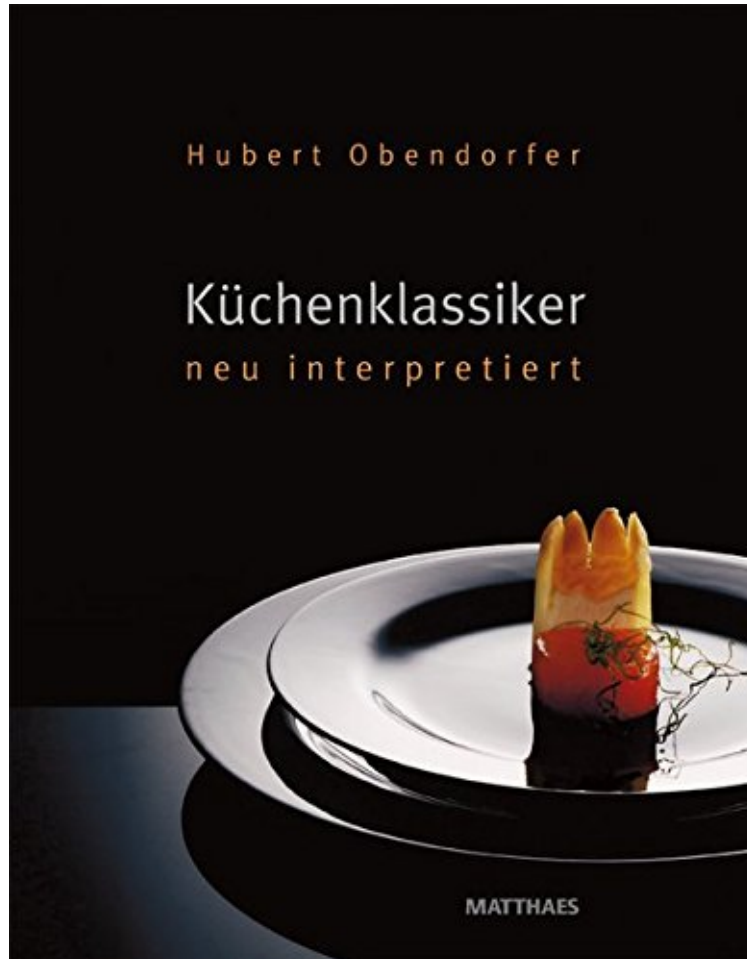


[Library ebook] Kchenklassiker: neu interpretiert

## Kchenklassiker: neu interpretiert

Von *Hubert Obendorfer*  
audiobook / \*ebooks / Download PDF / ePub / DOC



Produktinformation -Verkaufsrang: #601327 in BcherVerffentlicht am: 2009-10-05Abmessungen: 11.14 x .91b x 8.82l, Einband: Gebundene Ausgabe272 Seiten | File size: 15.Mb

**Von Hubert Obendorfer : Kchenklassiker: neu interpretiert** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kchenklassiker: neu interpretiert:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen7 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Fr Profis, die etwas ber Koch-Traditionen und die klassische Kche lernen wollen.Von Sabine (Media-Mania)Das Buch ist in vier Bereiche aufgeteilt: Die internationalen Klassiker, Deutsche Klassiker, Moderne Klassiker und Obendorfers ganz persnliche Klassiker. Allerdings darf man einen Fehler nicht machen und erwarten, "normale" Gerichte zu finden, egal in welchem Bereich. Jedes einzelne Rezept trgt ganz klar Obendorfers Handschrift, egal ob es sich um den Wiener Tafelspitz, die Sachertorte oder das beliebte Cordon Bleu handelt. Es handelt sich bei den vorgestellten Rezepten ganz klar um echte Spitzenkche. Alles wird mit besonderer Raffinesse zubereitet und auf das genaueste geplant. Auf den kleines Fotos, die die Kche bei der Zubereitung zeigen, sieht man, welch konzentriertes Arbeiten von Nten ist, um ein derart perfektes Ergebnis liefern zu knnen, wie es die Bilder im Buch zeigen.Voraussetzung, um die

Gerichte so wie beschrieben nachkochen zu können, ist ein ausreichendes Wissen um die Arbeit eines Kochs. "Kchenklassiker" richtet sich ganz klar an Profis und nicht an Hobbykche. Es muss ein tiefes Verständnis für diese Arbeit vorhanden sein. Teilweise sind sogar besondere Voraussetzungen in der Arbeitsumgebung notwendig. Außerdem fehlen Schritt-für-Schritt-Anleitungen oder Bilder, die die einzelnen Arbeitsabfolgen zusätzlich verdeutlichen. Die einzelnen Rezepte sind sehr übersichtlich gestaltet. Das fertige Gericht ist meist in groß auf einer farbigen Doppelseite zu sehen, wodurch man auch Details ausgesprochen gut erkennen kann. Eine weitere Doppelseite widmet sich in Schriftform allen weiteren Informationen. Angefangen wird mit der Zutatenliste, die in einer Spalte auf der linken Seite untergebracht ist. Die Menge ist auf sechs Portionen ausgelegt, was durchaus einem Restaurant-Verbrauch entspricht und entsprechend für größere Gesellschaften angepasst werden kann. Meist sind die Gerichte in unterschiedliche Komponenten aufgeteilt, deren Inhalte und Zubereitung gesondert aufgeführt werden. Erst am Ende werden sie zu einem gelungenen Arrangement zusammengeführt. Das wirklich Besondere an diesem Buch ist aber der ausführliche Text, der das Gericht weiter beschreibt. Man lernt etwas zu seiner Herkunft, wie es ursprünglich hergestellt wurde oder warum es überhaupt ein Klassiker ist. Man erfährt außerdem, aus welcher Region es stammt oder welche Küche sich für die Erschaffung verantwortlich zeigen. Die Informationen sind vielfältig und unterscheiden sich stark von Gericht zu Gericht. Wichtig dabei ist, dass man viel zur Geschichte und den Hintergründen lernt, was dem Autor so wichtig ist. So geht das Wissen um die Klassiker nicht verloren. Durch die Obendorfer so eigene Zubereitung gewinnen sie außerdem an ganz besonderer Qualität, die weit über die durchschnittliche Restaurant-Küche hinaus geht. Allen Köchen, die etwas über Koch-Traditionen und die klassische Küche lernen wollen, die die Grundlage ihres Berufes bilden, sei "Kchenklassiker neu interpretiert" besonders ans Herz gelegt. Allerdings findet man die Klassiker eben nicht in ihrer "klassischen" Form, sondern in einer speziellen "Obendorfer Variante", was beim Kauf bedacht werden sollte.<sup>7</sup> von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ostbayerischer Sternekoch modernisiert Kchenklassiker Von Carla Der Sternekoch Hubert Obendorfer aus Neunburg vorm Wald (Restaurant Eisvogel im Landhotel Birkenhof) ist ein ausgesprochen kreativer Koch, der im vergangenen Jahr ein Buch über die ostbayerische Spitzenküche geschrieben hat ('Die feine Ostbayerische Landküche'). In diesem Herbst ist sein neues Buch beim Matthes Verlag erschienen: Kchenklassiker - neu interpretiert. Obendorfer möchte Dinge, die ihm wichtig sind weitergeben und dafür sorgen, dass Kchenklassiker, also besonders vorbildliche Gerichte, die einen 'Zubereitungsstandard gesetzt' haben immer wieder neu entdeckt werden. Nach einigen einführenden Seiten, in denen der Koch z.B. über Mengengestaltung, Mentypen und Produkte und Speisenfolgen im Menü schreibt und mit dem Leser einen kleinen Ausflug in die Küchengeschichte unternimmt, beginnt der aufwendig bebilderte Rezeptteil. Zunächst stellt Obendorfer internationale Klassiker, dann deutsche Klassiker, schließlich moderne Klassiker und zuletzt Obendorfers Klassiker vor. Jede dieser Sparten gliedert sich wiederum in Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang und Dessert. Auf eine großformatige Farbfotografie (Doppelseite) folgt jeweils eine Doppelseite mit Zutaten, Kochanleitung und ergänzenden Ausführungen zum Gericht. Darin erfährt man (kultur)geschichtliches und Erläuterungen zu Obendorfers Variationen. Das Buch ist also nicht nur ein Kochbuch, sondern führt den Leser auch in die Geschichte der einzelnen Gerichte ein. Warum ist ein Klassiker ein Klassiker? Welche Rolle kommt dem Gericht in der Feinschmeckerküche zu? Was heißt Florentiner Art? Und warum ist die Sacher-Torte eigentlich so berühmt? Diese und viele weitere Fragen werden hier beantwortet. Wer etwas nachkochen möchte, hat eine große Auswahl - vom klassischen Wiener Tafelspitz über den Hummer Thermidor, den Inbegriff der Luxusküche bis hin zum bodenständigen - aber hier sehr raffiniert angerichteten - Borschtsch. Ob süß oder pikant - Obendorfers Küche holt für jeden vielfältige Geschmackserlebnisse bereit. Die luxuriöse Gestaltung des Bandes wird den exquisiten Gaumenfreuden auch noch sehr schön gerecht. Sowohl Hobbykche als auch Profis werden hier sicher einiges finden. Gerade in der Weihnachtszeit will man vielleicht mal etwas Besonderes ausprobieren. Obendorfers Kchenklassiker sind sicher auch ein schnelles und hochwertiges Geschenk für alle, die Wert auf eine abwechslungsreiche, klassische und doch außergewöhnliche Küche legen.

**Produktbeschreibung** Hubert Obendorfer hat über Jahre Klassikerrezepte gesammelt und die Quintessenz daraus erarbeitet. Nun interpretiert er sie neu und zeitgemäß. Dabei nutzt er alle Möglichkeiten der modernen Küche: Dekonstruktion, neue Garmethoden, Reduzierung der Fette, hochwertigste Zutaten, zeitgemäße Anrichtearten, Portionsgrenzen, die dem heutigen Niveau entsprechen und vieles mehr. Entstanden sind wundervolle Gerichte, die herrlich anzuschauen sind und himmlisch schmecken. Zum Verständnis der Klassiker sind alte Rezepte abgedruckt. Zudem erläutert Hubert Obendorfer, welche Bestandteile oder spezielle Zubereitungsarten diesen Klassiker auszeichnen, wie und wann das Gericht kreiert wurde und wer Namensgeber des Gerichtes war.

**Kurzbeschreibung** Hubert Obendorfer hat über Jahre Klassikerrezepte gesammelt und die Quintessenz daraus erarbeitet. Nun interpretiert er sie neu und zeitgemäß. Dabei nutzt er alle Möglichkeiten der modernen Küche: Dekonstruktion, neue Garmethoden, Reduzierung der Fette, hochwertigste Zutaten, zeitgemäße Anrichtearten, Portionsgrenzen, die dem heutigen Niveau entsprechen und vieles mehr. Entstanden sind wundervolle Gerichte, die herrlich anzuschauen sind und himmlisch schmecken. Zum Verständnis der Klassiker sind alte Rezepte abgedruckt. Zudem erläutert Hubert Obendorfer, welche Bestandteile oder spezielle Zubereitungsarten diesen Klassiker auszeichnen, wie und wann das Gericht kreiert

wurde und wer Namensgeber des Gerichtes war.ber den Autor und weitere MitwirkendeHubert Obendorfer, selbstndiger Hotelier und Gastronom, konnte schon in jungen Jahren Erfahrung im Gastronomiebereich sammeln. In den 80er und 90er Jahren war er in zahlreichen Spitzenrestaurants ttig. die Krnung seiner bisherigen Arbeit stellt allerdings der 2008 verliehene Michelin-Stern fr sein Gourmetrestaurant Eisvogel dar.