

(Read free) Spargel-Kochbuch

Spargel-Kochbuch

Von Peter Ploog

**Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks*

 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #1196333 in BcherVerffentlicht am: 2005Anzahl der Produkte:
1Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 30.Mb

Von Peter Ploog : Spargel-Kochbuch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Spargel-Kochbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.
Veronika der Spargel wchst...!Von Helga KnigDie alten gypter opferten ihren Gttern Spargelstangen um sie bei Laune zu halten. In spterer Zeit brachten Meisterkche rmischen und deutschen Kaisern dieses Edelgemse, das nicht von ungefhr " Kaisergemse" genannt wird, als Zeichen uneingeschrnkter Huldigung auf den Tisch. Der Dichtererst Goethe schenkte seiner groen, angeblich platonischen Liebe im Wonnemonat immer wieder ein Krbchen Spargel aus eigenem Anbau . Vielleicht wollte er damit Charlotte versteckt zu phallischen Phantasien anregen, vielleicht wollte er sie aber auch - wenigstens im Mai- vor d schmeckendem Kohlgemse bewahren. Wer heute seiner Familie oder seinen Gsten gutes mchte, wird beim Spargelkauf zunchst mal einen Frische-Test machen und spter das Gemse bis zur Zubereitung im feuchten Wickel am austrocknen hindern. Fnf Sorten Spargel werden angeboten, dabei ist der wilde der teuerste, jedoch durchaus nicht der beste. Wie man Spargel schlt und welche Instrumentarien die Zubereitung erleichtern wird im Buch kurz und dabei effizient erklrt. In der Folge kann man sich durch eine Ffle interessanter Rezepte lesen. Unter den so genannten Klassikern ist " Spargel mit Morchel-Hollandaise" , " Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und gebratener Seezunge" und " Spargel mit Schinken- Mayonaise" besonders erwhnenswert, gefolgt von " Stangenspargel mit Kratzete, Schwarzwlder Schinken und Krutersauce", (ein sehr leckeres, badisches Gericht!) , sowie Spargel mit Senfschaumsauce und Kruterwaffeln". Unter den vielen Spargelsaucen finde ich Ploogs " Krutersauce" besonders delikat und bei den Suppen ist der " ThaiIndische Spargeleintopf mit Ananas und Chilil" (zu den Ingredienzien dieser

Suppe zhlen u.a. Garnelen) ein Hochgenuss. Peter Ploogs " Spargelfrikasee" und seine Salatkreationen, wie etwa " Spargelsalat mit knusprigem Knoblauch", und " Spargelsalat mit Ziegenkse-Crostini" verdeutlichen, dass dieses Kochbuch in der Spargelzeit eine wirkliche Bereicherung fr Hobbykche sein kann. Als " Spargelfreak" meine ich , dass ein feiner Fisch (Seezunge, Mai-Scholle , Seeteufel, auch ungerucherter Wildlachs) sowie Krusten- und Schalentiere am besten mit dem " Kult-Gemse harmonieren. Bei zartem Schinken sollte man beim Einkauf sehr genau hinsehen und ihn unbedingt hauchdnn geschnitten auf den Tellern anrichten. Groe Bedenken habe ich bei Ploogs Vorschlgem Spargel mit Lammcaree oder gar mit Rehmedallions auf den Tisch zu bringen. Dieses Alphagemse und dieses Alphafleisch haben einen sehr spezifischen und dabei genialen Eigengeschmack, dies fhrt dazu, dass sie unerwnschte Spannungsverhltnisse auf den Gaumen bringen. Lammcaree vertrgt sich meins Erachtens geschmacklich besser mit glasierten Mhrchen und Rehmedallion eher mit in Butter gebadeten Schwarzwurzelstangen. Und noch etwas: zerstreuen Sie den Spargelgeschmack nicht, indem sie das Gemse als Beilage zu einem panierten, dicken Schweineschnitzel servieren. Hilfe! Hilfe! Machen Sie sich lieber schlau , was Peter Ploog an vorzughlichen Alternativen zu bieten hat. Wie wr`s mit " Kalbs- Tagliata" oder " paniierter Kalbleber Wiener Art"? Ihre Gste und Ihre Familie werden Sie fr diese umwerfenden Gaumenkitzler Herzen und drcken und sie ganz gewi in ihr Nachtgebet einschlieen! Empfehlenswert auch fr Schlmuffel, mittlerweile bieten die Marktfrauen die Stangen nmlich schon geschlt an! Vielleicht schlen sie ja Ihre Frhjahrskartffelchen gleich mit!

Kurzbeschreibung Ein ganz klarer Fall: Spargel ist unser aller Lieblingsgemse. Weil er zugleich das edelste und das einfachste Gemse ist. Aus dem man fast alles machen kann: Von der schlichtesten Suppe bis zum glorreichen Festessen fr viele Gste. Ob Sie weien, grnen oder violetten Spargel lieber mgen, wir haben fr Sie die besten Rezepte. Klassisch mit Schinken und neuen Kartoffeln, raffiniert mit sensationellen Saucen und mit den schntesten Beilagen vom Kalbsfilet bis zum edlen Hummer. Nutzen Sie die schne Spargelzeit: Hier finden Sie fr jeden Tag ein neues Rezept!