

Italiens Küche

Schnörkellos sind die Rezepte des italienischen Kochs Antonio Esposito in *Mein Italien – meine Küche*.



KLASSIKER
Mein Italien – meine Küche
Antonio Esposito,
Michael Wissing

AT-Verlag
CHF 49.90

«MAN MAG DEN ITALIENERN einen Hang zu Opulenz und Üppigkeit nachsagen. Für mich gilt das nur bedingt. Ich konzentriere mich gern auf das Wesentliche und verzichte auf jede Ablenkung – auf dem Teller wie auf dem Tisch», sagt Antonio Esposito, der im Markgräflerland, umgeben von Weinbergen, das Restaurant La Vigna in Laufen (D) führt. Aufgewachsen ist der Koch an der Westküste Kampaniens, das Buch ist eine Reise durch seine sorrentinische Heimat, aber auch durch die Zeit seiner Lehr- und Wanderjahre in ganz Italien. Die Rezepte sind authentisch, einfach nachzukochen. In Jahreszeiten aufgeteilt, präsentieren sich u. a. Sardinien aus dem Ofen, frittierte Scampi, Wolfsbarsch-Ravioli, Taube mit Trüffeln, Wachteln, Carne cruda, pochierte Pfirsich mit Weinschaumcreme. *ino*



PULCINO ALLE ERBETTE Butter und frische Kräuter machen das Mistkratzerli schmackhaft.



SPAGHETTI ALLE VONGOLE Die Muscheln sind pikant abgeschmeckt mit Peperoncini.



SEMIFREDDO AI LAMPONI Das Halbgefrorene mag man auch noch nach einem üppigen Menü.



Regionale Küche hat Hochsaison. Dazu braucht es leidenschaftliche Produzenten. Von ihnen erzählt das Buch *Kulinarisches Erbe der Alpen*.

Das Beste aus der Region

NACHHALTIG UND REGIONAL muss die Küche der Spitzenküche heute sein. Dafür brauchen sie die besten Produkte von unermüdeten Bauern und Herstellern. Autor Dominik Flammer und Fotograf Sylvan Müller stellen sie in ihrem neuen Buch «Das kulinarische Erbe der Alpen» vor. Etwa Marcel Heinrich aus dem Albulatal, der sich mit Hingabe den Bergkartoffeln widmet. Oder Hans-Rudolf Schweizer aus dem Thurgau, der alte Apfelsorten züchtet. Einen wunderbaren Kastanienfasswein stellen Remo Jorrioz und Gianluca Telloli im Aostatal in Italien her. In Niederbayern begeistert Thomas Weber mit seinem Senf, im Bregenzerwald Ignaz Feurstein mit seinem Molkenzuckerkaramell. Das Buch zeigt, wie vielseitig die Ernährung im Alpenraum ist und wie sie geprägt wurde von wandernden Hirten und dem globalisierten Handel der Neuzeit. Ein Buch, das berührt. Mit informativem Delikatessenverzeichnis. *Isabel Notari*



Das kulinarische Erbe der Alpen
Dominik Flammer,
Sylvan Müller

AT-Verlag
CHF 98.–



ZUM NACHSCHLAGEN
Das Buch vom Schweizer Fleisch Martin Arnold, Urs Fitze, Ronald Decker, Andreas Butz Fleisch hat in der Schweizer Küche Tradition, ebenso eine hochwertige Nutztierhaltung. Alles, was man über Rind, Kalb, Schwein, Schaf & Co. wissen muss, steht in diesem praktischen Nachschlagewerk. Mit klassischen Rezepten, genauem Produktbeschreibung und Skizzen, die illustrieren, wie sich welches Fleischteil der Tiere verwenden lässt.

AT-Verlag CHF 49.90



PIFFFIGES FÜR SONN- UND ALLTAG
Durch die Jahreszeiten David Geisser, Stephan Wunderlich Mit der Schulabschluss-Diplomarbeit «In 80 Tellern um die Welt» erregte David Geisser bereits als 18-Jähriger Aufmerksamkeit. Nach der Kochlehre präsentiert der Zürcher Oberländer nun sein neues Werk «Durch die Jahreszeiten», das er mit Kochkollege Stephan Wunderlich und Florist Martin Grossenbacher verwirklicht hat. Übersichtliche Rezepte.

www.zo-shop.ch CHF 48.–



CIABATTA, BAUERNBROT & CO.
Brot selbst gebacken Kristiane Müller-Urban Das eigene Brot backen ist nach wie vor was ganz Besonderes. Das braucht zwar etwas Zeit, Übung und Grundkenntnisse, aber der Erfolg bei Tisch ist sicher. Das Buch «Brot selbst gebacken» bietet eine tolle Einführung und hilfreiche Tipps und Tricks. Und Rezepte für köstliches Sauerteig-, Bauern-, Kartoffel- und Wickelbrot.

Gräfe und Unzer CHF 14.90



DIE TOLLEN ROLLEN
Capuns Charly Bieler Capuns sind die Klassiker aus Graubünden. Und die grosse Leidenschaft des Churer Journalisten Charly Bieler. 131 Rezepte – traditionelle, exotische und luxuriöse – sind in seinem neuesten Kochbuch zu finden. Auch prominente Schweizer verraten ihre liebsten Capuns-Rezepte. Und es gibt jede Menge spannende Geschichten und Anekdoten rund um die Mangold-Delikatesse.

Desertina CHF 37.–