



RAW

DÖRREN, FERMENTIEREN, PÖKELN & BEIZEN

224 Seiten | zahlr. Farbfotos

22 x 28 cm | Hardcover

49,90 (D) | 51,90 (A)

ISBN: 978-3-96033-139-1

Erscheinungstermin: 3. Mai 2022

Blick ins Buch: <https://bit.ly/3LWdl8g>

Zurück zu den kulinarischen Wurzeln

Im neuen, großformatigen TEUBNER Titel RAW geht es nicht allein um die Rohkostküche: Hier steht der Genuss im Mittelpunkt. In über 60 Rezepten werden Zubereitungstechniken für Nahrungsmittel wie Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse jenseits von Kochen, Braten und Grillen vorgestellt. Was sich genau dahinter verbirgt sind antike Konservierungsmethoden, die vor der Erfindung von Kühlschränken und Tiefkühlfächern gang und gäbe waren. Dass diese Techniken seit einigen Jahren eine Renaissance erleben, ist der Slow-Food-Bewegung und zahllosen Spitzenköch:innen zu verdanken. Diese brachten eine neue-alte Art des Umgangs mit unseren Lebensmitteln ins Bewusstsein vieler Verbraucher:innen. Die Definition von „Raw“ wird dabei bewusst breit und flexibel ausgelegt, um dem Genuss keine Grenze zu setzen. Ziel ist es schließlich, „rohe“ Produkte vermehrt in unsere Küchen zu integrieren, Anderes aber nicht kategorisch auszuschließen.

Neue, alte kulinarische Sphären

RAW bietet alle wichtigen Basics und küchenpraktische Inhalte in gewohnter TEUBNER Manier, um sich in die Welt des Pökeln, Beizens, Dörrens oder Fermentierens einzufinden. Neugier und Experimentierfreude sind dabei ebenso Grundvoraussetzung wie Zeit und Geduld. Denn wenn der gebeizte Rehrücken etwa 1 ½ Tage kühl steht, Rot- oder Weißkohl mindestens 8 Tage fermentieren oder ein luftgetrockneter Schweinebauch erst nach über 3 Wochen Aroma entwickelt, wird klar, dass dies kein Buch für Fast-Food-Liebhaber:innen, sondern für geduldige Genießer:innen ist. Zu entdecken gibt es im Gegenzug Fisch, Fleisch und Pflanzen in neuer, geschmacklicher Dimension. Denn was einst allein der Haltbarkeit diente, überrascht heute mit Texturen und Aromen, die wir längst vergessen hatten.

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Alina Fassbinder
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

RAW-Kost aus aller Welt

Der neue TEUBNER Titel bietet auf 224 Seiten einen fundierten Überblick über alte Kulturtechniken und erzählt deren Geschichte. Die Rezepte sind dabei so vielfältig wie die Küchentechniken selbst. Althergebrachte Kulturtechniken werden ebenso erläutert, wie die Zubereitung beliebter Klassiker wie Rindertatar und Carpaccio. Exotische Gerichte wie Hawaiianischer Thunfischsalat, Koreanischer Kimchi oder Sashimi mit eingelegtem Ingwer zeigen Herangehensweisen aus aller Welt. Wer sich darauf einlässt, wird entdecken, wie einem Lebensmittel, die man längst zu kennen glaubt, plötzlich hinsichtlich Textur und Geschmack überraschen und wie viel Spaß es macht, Mikroorganismen etwa bei der Fermentation die Arbeit übernehmen zu lassen.

Innenseiten zur Ansicht:



Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Alina Fassbinder
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Rindertatar

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g kochenfertiges Rinderfilet
1 Schalotte
2 kleine Gerdüngzungen
2 TL Kapers
2 Stange Knoblauch
3 Bläugel Petersilie
1 Eiweiß (M)
4 TL Tomatenketchup
1 Schuss Cognac
1-2 EL Sonnenblumenöl
Tabasco nach Geschmack
Salz
Pfeffer
1 kleine Zwiebel

Zum besseren Schneiden das Rinderfilet kurz anfrischen. Anschließend mit einem scharfen Messer in kleine Würfel schneiden und kalt lassen. Schalotte schälen und mit den Gerdüngzungen in sehr kleine Würfel schneiden. Kapers abtropfen lassen. Schalottenfilets mit Wasser abspülen und alles klein hacken. Petersilie mit Stängeln fein hacken. Tatar mit den vorbereiteten Zutaten sowie Eiweiß, Knoblauch, Cognac, Sonnenblumenöl und Tabasco vermischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden und das Tatar damit bestreuen.



Roh

90 | 99



Gedämpfte Jakobsmuscheln

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Jakobsmuscheln
1 Frühlingszwiebel
2 EL Reisöl
1 gehackte Knoblauchzehe
2 EL helle Sojasauce

Die Jakobsmuscheln putzen, öffnen und auf einen Teller setzen. Die Frühlingszwiebel putzen und schräg in Ringe schneiden. Die Jakobsmuscheln in den Dämpfer stellen und ca. 4-5 Min. garen. In der Zwischenzeit in einem Wok

oder einer tiefen Pfanne das Öl stark erhitzen, Knoblauch und Frühlingszwiebel darin kurz rösten, die Sojasauce über die Jakobsmuscheln gießen und in der Schale servieren.

Gedämpfte Austern

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

12 Austern
100 ml Weißwein oder Bier
1 Frühlingszwiebel
Zitronen
gekühlte Butter

Die Austern unter fließend kaltem Wasser abspülen und Verschlussungen entfernen. Austern mit beschädigter oder geöffneter Schale aussortieren und entsorgen. Einen Topf oder Wok ca. 5 cm hoch mit Wasser und Wein oder Bier füllen. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Die Austern öffnen.

Den Dämpferrost einsetzen, die Austern vorsichtig in den Einsatz geben und den Deckel auflegen. Die Frühlingszwiebeln und die Austern ca. 5 Min. dämpfen. Zitronen zerhacken und den Saft über den Austern ausdrücken. Mit der gekühlten Butter bestreuen und mit den Frühlingszwiebeln bestreuen.



Roh

90 | 97

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Alina Fassbinder
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de



Fermentieren

Salat mit fermentierten Eiern

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 fermentierte Enteneier
1 Stück Ingwer (ca. 1 cm lang)
2 EL Sesamöl
2 EL Sonnenblumenöl
2 TL Aceto balsamico
2 EL feine Salzsaure

Die Enteneier pellen, unter fließendem kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Mit den restlichen Zutaten vermengen, die Eier damit bestreuen und servieren. Fermentierte Eier sind in vielen Auslagen als Pickal oder Tausendjährige Eier erhältlich.

172/173

Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter www.tretorri.de