

Alain Ducasse

Ducasse - die besten Rezepte

Grand Livre de Cuisine

Die besten Rezepte von Alain Ducasse in einem Buch

Fünf imposante Bücher mit über 4000 Seiten und mehr als 2000 Rezepten hat Alain Ducasse in der Reihe „**Grand Livre de Cuisine**“ verfasst. In diesem Buch ist die Quintessenz seiner **300 besten Rezepte in einem großformatigen Prachtband zusammengefasst**. Das Buch ermöglicht einen Einblick in die multikulturelle und außergewöhnliche Küche des Meisterkochs und zeigt Gerichte mit kulinarisch höchstem Anspruch.

Die Kochkunst von Alain Ducasse aus verschiedenen Blickwinkeln entdecken

Ein wahrer Schatz für jeden, der die Kochkunst von Alain Ducasse schätzt und verstehen möchte. Das Buch gibt einen **intensiven Einblick in die Arbeit des bekannten Sternekochs** – von der Wahl der verwendeten Produkte über die Techniken bis hin zu den spektakulären Gerichten, die daraus entstehen. All das mit einem Blick auf 10 Jahre Zeitunterschied zwischen dem ersten und dem letzten Buch seiner Erfolgsreihe „Grand Livre de Cuisine“.



- **Die 300 besten Rezepte von Alain Ducasse:** von garnierter Auberginen mit Gurken-Tomaten-Tatar, Schafsdickmilch und Basilikum über Goldbrassenfilet mit gebratener Schwarzwurzeln und maritimer Rotweinsud bis zur Geflügelleberterrine mit Shiitake-Pilzen in Essig
- **50 Rezepten aus „Bistros, Brasseries und Restaurants de Tradition“** : Erstmals in deutscher Sprache veröffentlichte Rezepte aus dem großen Erfolgstitel.
- **Im großen französischen Originalformat:** Der „große Ducasse“ ist 23 x 30 cm und hochwertig ausgestattet mit über 700 Seiten.

Die Quintessenz der Ducasse-Küche in einem Band! Für Liebhaber*innen authentischer Haute Cuisine und Fans des vielfachen Sterne-Kochs Alain Ducasses

Alain Ducasse

Ducasse - die besten Rezepte

Grand Livre de Cuisine

ISBN 978-3-98541-004-0
720 Seiten, 230 x 300 mm
durchg. farb. Abb.
€ 59,90 (D) / € 61,70 (A)