

Wahabi Nouri

Piment

Eine kulinarische Brücke zwischen ursprünglicher orientalischer Länderküche und der klassischen französischen Haute Cuisine

Wahabi Nouri, ein deutscher Sternekoch mit marokkanischen Wurzeln, ist Besitzer und Küchenchef seines eigenen Restaurants „Piment“ in Hamburg. Aufgewachsen in Deutschland, ist seine Küche jedoch stark von den Einflüssen seines nordafrikanischen Heimatlandes geprägt. In seinem ersten Kochbuch ist es ihm gelungen, eine Brücke zu schlagen zwischen der klassischen französischen Haute Cuisine und der ganz ursprünglichen orientalischen Länderküche. So findet sich in seinem Buch sowohl ein Rezept für Lammrücken mit gefüllter Artischocke und Pommes Maximes, daneben eine Tajine vom Sot l'y Laisse, aber auch eine Interpretation der Kalbscurrywurst oder einer Tarte Tatin. Neben zahlreichen klassischen Grundrezepturen finden sich auch Rezepte für marokkanische Elemente wie Gebeizte Zitrone, Charmoula oder Couscous. Ein ganz besonderer Leckerbissen jedoch sind die Fotografiendieses einzigartigen Kochbuches: Wahabi Nouri ist zusammen mit dem Fotografen Klaus Arras eigens nach Marokko gereist, um ganz hautnah die Stimmung und Atmosphäre des Landes, seiner Märkte und Kucheneinzufangen. In Kombination mit den atemberaubend schönen Foodfotografien setzt sich ein Bild der Arbeit Nouris zusammen und zeigt, welche Einflüsse ihn prägen. Getragen wird das Ganze von einem Layout, das auf subtile Weise dazu beiträgt, die köstliche Sinnlichkeit der Küche von Wahabi Nouri spürbar zu machen.



Wahabi Nouri

Piment

Eine kulinarische Brücke zwischen ursprünglicher orientalischer Länderküche und der klassischen französischen Haute Cuisine

ISBN 978-3-98541-009-5
216 Seiten, 240 x 290 mm
durchg. farb. Fotos
€ 74,90 (D) / € 77,10 (A)