

[Heiko Antoniewicz](#), [Ludwig Maurer](#), Michael Podvinec

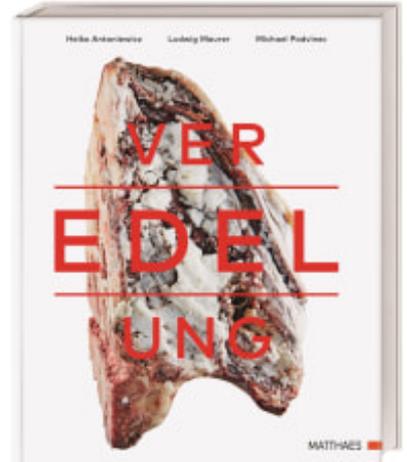
## Veredelung

### von Fleisch, Fisch und Gemüse

#### **Kulinarische Perfektion durch die Techniken der Veredelung**

Exzellente Stücke von Fleisch, Fisch oder Gemüse können durch die richtige **Veredelungstechnik** noch viel besser werden.

Wenn sich die **Profiköche Heiko Antoniewicz und Ludwig Maurer** zusammenschließen und sich gemeinsam diesem besonderen Thema widmen, dann entsteht etwas ganz Besonderes. **Innovativ, überraschend und spannend**: mit diesen Worten lassen sich die Gerichte am besten umschreiben. Serviert werden Lamm mit Kefir, Rhabarber und Quinoa, Schweinebauch mit Pak Choi und Lakritz oder Saibling mit Mandelcreme und Grünkohleis.



#### **Theorie kombiniert mit Rezepten für eine perfekte Veredelungspraxis**

Egal ob Fleisch, Fisch, Gemüse – alle Produkte können Mithilfe verschiedener Reifungs- Techniken, dem Räuchern, Pökeln, Lufttrocknen sowie vielen weiteren Verfahren veredelt werden. Ein **umfassender theoretischer Teil** beschreibt die **Grundlagen der verschiedenen Veredelungsverfahren**. Auch Fragen wie “Warum schmeckt uns Fleisch?” und “Wie kommen wir zu einer guten Fleischqualität?” werden ausführlich beantwortet.

- **Fundierter Theorieteil**: Der Molekularbiologe Dr. Michael Podvinec beschreibt die Grundlagen diverser Reifungsmethoden, wie z. B. dry aging oder Vakuumreifung sowie eine Vielzahl Veredelungsmethoden wie Beizen, Fermentieren, Pökeln, Räuchern, Konfieren und mehr.
- **Fantastische Rezepte von Heiko Antoniewicz und Ludwig Maurer**: Alle Veredelungsmethoden wie Rinderrücken auqa aged, schimmelgereiftes Schweinefleisch oder gesalzener Hummer werden von den Gourmetköchen mit kompetenten Rezepturen in die Praxis umgesetzt.
- **Faszinierende Foodfotografie von Volker Debus**: Detaillierte und interessante Einblicke durch hochkarätige Fotos zu den einzelnen Veredelungs-Schritten.

**Verwandeln Sie Fisch, Fleisch und Gemüse in Meisterwerke – mit fundiertem Wissen und innovativen Gerichten zu den verschiedenen Veredelungstechniken**

[Heiko Antoniewicz](#), [Ludwig Maurer](#), Michael Podvinec

## Veredelung

### von Fleisch, Fisch und Gemüse

ISBN 978-3-98541-033-0  
240 Seiten, 240 x 290 mm  
durchgehend Farbfotos  
€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)