Joshua Weissman

Ein unverschämt gutes Kochbuch

Ein New York Times Bestseller

Am besten schmeckt es selbst gemacht: Das selbst gebratene Patty für den Burger kommt im selbst gebackenem Bun besonders zur Geltung, dazu noch selbst zubereitete Sauce — so entstehen außergewöhnliche Geschmackserlebnisse. In seinem US-Bestseller **Ein unverschämt gutes Kochbuch** plädiert der kulinarische Superstar Joshua Weissman auf seine unkonventionelle und humorvolle Art für radikales Selbermachen. Seine Rezepte für Basics und Gerichte vom perfekten BLT-Sandwich bis zu Lachs in Parmesan-Nuss-Kruste präsentiert er mit gnadenlos ehrlichem und erfrischendem Charme.

Für den leidenschaftlichen Profikoch Weissman ist Kochen eine expressive Kunstform, der er mit viel Ideenreichtum nachgeht. Dabei gibt es für ihn keine Regeln, denn er folgt einfach seiner kulinarischen Intuition. Wie sehr sich seine künstlerische Freiheit am Ende bezahlt macht, belegen unzählige trendige Favoriten wie zum Beispiel Fisch-Tacos, Eggs Benedicts oder feine Entenbrust.

Ihm ist es wichtig, den Stellenwert von selbstgemachtem Essen deutlich zu machen und zu zeigen, dass es nicht schwer sein muss einen Mozzarella, Brot oder Pasta selber zu machen. Dank ausführlicher Schritt-für-Schritt-Anleitungen lässt sich die Zubereitung dieser Küchen-Basics leicht nachvollziehen. Im Rezeptteil des Buches widmet sich Weissman Trendgerichten, die jeder liebt: Von French Toast über Grilled Cheese Sandwich bis hin zu den perfekten Spaghetti Carbonara oder Key Lime Pie.

Über den Autor: Joshua Weissman ist kein durchschnittlicher Kulinarik-Spezialist – seine Gerichte und deren Zubereitung erst recht nicht. Mit der großen Liebe zum Essen, der richtigen Technik und einem einzigartigen Sinn für Humor ist Weissman an der ständigen Weiterentwicklung seines umfangreichen Repertoires an Originalrezepten und dem Kochen von Grund auf interessiert. In seiner Kindheit entdeckte er bereits seine Leidenschaft fürs Kochen, später folgte die Ausbildung in Spitzenrestaurants im Süden der USA. Insbesondere im mit dem James Beard Award ausgezeichneten Restaurant "Uchiko" tauchte er tief in die präzise japanische Küche und Fermentierung ein. Seit 2015 begeistert er auf seinem Youtube-Channel Millionen von Fans mit seiner einmaligen Art zu kochen.

Joshua Weissman

Ein unverschämt gutes Kochbuch

Ein New York Times Bestseller

ISBN 978-3-8310-4424-5
264 Seiten, 213 x 263 mm
Über 150 farbige Fotos
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München
Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.