

## LESESTOFF, DER HUNGRIG MACHT

Ein Buch zu Weihnachten verschenken, das ist niemals verkehrt. Hier sind die persönlichen Empfehlungen der KOCHEN-Redaktion.

Annamarie Wildeisen, Chefredaktorin

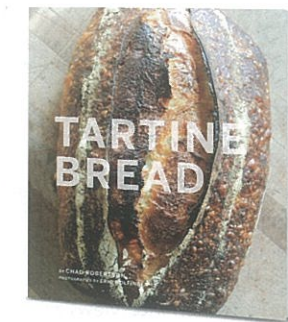
**Luisen Märchenküche. Ein kulinarisches Weihnachtsmärchen – 80 Rezepte und Bilder für die ganze Familie, Louise Bucher, Weber Verlag, Thun**

Auch in Märchengeschichten wird geschlemmt – und was diese Märchenfiguren so alles mögen, das hat die Tanzpädagogin und Märchenerzählerin Louise Bucher mit Geschichten und Rezepten aus ihrer Küche buchstäblich «aufgezeichnet». Ein in seiner Art wunderschön altmodisches Kochbüchlein für Grossmütter, Nostalgiker und Märchenfans.



Florina Manz, stv. Chefredaktorin  
**Tartine Bread, Chad Robertson, Chronicle Books, San Francisco**

Leider gibt es das Buch des Brotpapstes aus San Francisco nur auf Englisch. Chad Robertson zeigt darin eindrücklich, wie man nur aus den 4 Grundzutaten Mehl, Wasser, Hefe und Salz mit Zeit und Können fantastisches Brot backen kann.



Ursula Weber, Ratgeber / Kochschule  
**Meine fabelhafte Bistro-Küche, Anne-Katrin Weber, GU-Verlag, München**

Mit Anne-Katrin Weber, einer Deutschen, aber im Herzen Französin, hole ich mir ein Stück meines so geliebten Frankreichs nach Hause. Mein Tipp daraus für einen Dreigänger: Soupe à l'oignon gratinée, Coq au vin, Tarte au chocolat et caramel salé.



Tobias Manz, Foto- & Versuchsküche

**Bierbrauen für Anfänger. Theorie und Praxis des Bierbrauens, Martin Hofhuis, Brouwand**

Für alle, die jemals mit dem Gedanken gespielt haben, die ersten Bierbrauversuche zu unternehmen, sich aber nicht recht getraut haben: Keine Sorge, mit diesem informativen und höchst anschaulichen Buch werden Sie sofort loslegen wollen!



Eva Wüthrich, Sekretariat

**Es muss nicht immer Kaviar sein, Johannes Mario Simmel, Droemer Knauer Verlag, München**

Ein Roman über einen Geheimagenten, der zugleich ein begnadeter Koch ist, witzig geschrieben und mit sehr vielen Rezepten. Ich bekam immer Hunger beim Lesen. Aber Vorsicht: Als Bettlektüre animiert es zum nächtlichen Kochen!



Rosmarie Böhlen, Foto- und Versuchsküche  
**Die Küche des europäischen Haarwildes, Benoît Violier, Weber Verlag, Thun**

Ich habe mich für das Buch «Die Küche des europäischen Haarwildes» entschieden. Da ich selber auf die Jagd gehe und das erlegte Wild gerne selbst zubereite, hole ich meine Ideen und auch Inspirationen aus diesem Buch.



# CREME SCHNITTE



### Zutaten

- 2 Blätterteige
- 500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 150 g Zucker
- 2 Vanilleschoten, ausgekratzt
- 2,5 dl Vollrahm, steif geschlagen
- 80 g Puderzucker
- 1 Karambole (Sternfrucht)

### Zubereitung

- Blätterteigsterne ausstechen, auf mit Backpapier belegtes Blech legen und gut einstechen. Im auf 210°C vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Auskühlen lassen.
- Ungekühltes QimiQ glatt rühren. Zucker und Vanille untermischen. Rahm vorsichtig unterheben. Masse im Kühlschrank ca. 1 Stunde kühlen.
- Crème auf 1/3 der Blätterteig-Sterne verteilen. Abwechselnd Crème und Sterne aufeinander-schichten. Mindestens 4 Stunden kühl stellen.
- Vor dem Servieren Karambole auflegen und mit Puderzucker bestreuen.

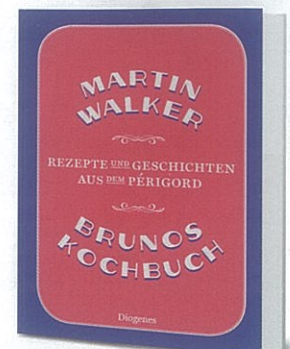


Weitere QimiQ-Rezepte:  
[www.qimiq.ch](http://www.qimiq.ch)

Nicolas Bollinger, Produktion / Reportagen / Reisen

**Der Geschmacksthesaurus. Ideen, Rezepte und Kombinationen für die kreative Küche, Niki Segnit, Piper Verlag, München**

Diese fantastische Mischung aus Aromalexikon, Kochbuch und Reisebericht dürfte eigentlich in keiner kulinarischen Bibliothek fehlen. Warum passt gerade Rucola so gut zu gegrilltem Rindfleisch oder Himbeeren zu Schokolade? Um solche Fragen zu beantworten, teilt die Autorin Lebensmittel in verschiedene Kategorien wie geröstet, erdig, waldig, fleischig usw. ein, kombiniert sie miteinander und kommentiert die teils verblüffenden Ergebnisse in kleinen, unterhaltenden Beiträgen.



Irene Thali, Marktplatz / Interviews

**Brunos Kochbuch. Rezepte und Geschichten aus dem Périgord, Martin Walker, Diogenes Verlag, Zürich**

Ein Kochbuch, das sich nicht nur für «Bruno Chef de Police»-Krimi-Fans und Périgord-Liebhaber eignet. Wunderbare Texte, tolle Bilder und viele gutbürgerliche, sättigende Rezepte aus der französischen Küche.

Beat Kölliker, Autor «Eingeschenkt»  
**Slow Food Editore, Osterie d' Italia 2017/18**  
Deutsche Ausgabe: Hallwag Verlag, München

Vielmehr als in der grossen Gastronomie entfaltet sich die wahre Seele der italienischen Küche in der einfachen Osteria. Man findet sie in jedem Dorf. Und fast immer ist sie eine Offenbarung. Denn die Mama oder Nonna kocht, was der Orto oder Mercato bietet: Regionales, Saisonales, Traditionelles. Die Slow-Food-Mitarbeiter haben in ganz Italien die besten Osterie aufgespürt, es sind über 1700, und mit viel Liebe zum Detail beschrieben. Ich reise nie ohne dieses Buch durch Italien.

