

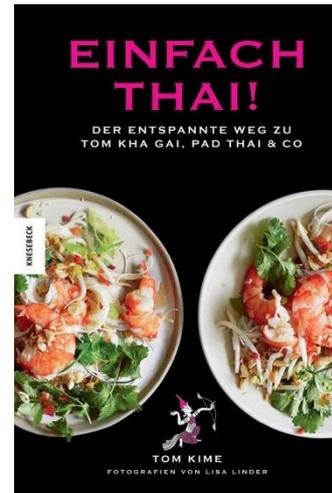
## Presstext

Herrlich frisch, angenehm leicht und manchmal auch höllisch scharf – die Küche Thailands verzaubert mit ihren köstlichen Düften und exotischen Aromen. Dass thailändisch Kochen nicht kompliziert sein muss, zeigt Tom Kime nun in diesem neuen Standard-Werk der thailändischen Küche. Das Kochbuch richtet sich in erster Linie an Anfänger, hat aber auch einiges Neues für Kenner der Thaiküche und leidenschaftliche Hobbyköche zu bieten. Dabei reichen die Rezepte von Snacks und Finger Food über Salate, Currys und Suppen, Reis- und Nudelgerichte, Fleisch und Fisch bis hin zu Desserts und Getränken. Gesammelt hat der Autor die Rezepte auf Street Food Märkten, in exotischen Küstenorten und alten Königspalästen. Egal ob die allseits bekannte *Tom Kha Gai* oder eher unbekanntere Gerichte wie der Thai-Makrelensalat *Miang Pla Tu* - zusammen mit ausdrucksstarken Fotografien, einfachen Erklärungen zur Zubereitung und witzigen Illustrationen kommen hier alle Fans der asiatischen Küche voll auf ihre Kosten!

**Tom Kime** hat bereits in einigen der besten Restaurants Londons und Sydneys gearbeitet und war u.a. bei Jamie Olivers Hochzeit für das Catering verantwortlich. 2015 wurde sein Buch *Fish Tales* bei den *World Gourmand Awards* als eines der besten Kochbücher der letzten 20 Jahre ausgezeichnet. Neben seiner Tätigkeit als Koch und Street Food-Spezialist, arbeitet er auch als Food Consultant, Autor und Moderator.

**Lisa Linder** hat bereits für viele führende internationale Zeitschriften und Verlage die ganze Welt bereist. Sie arbeitete u.a. schon mit Jamie Oliver, Peter Gordon und Alain Ducasse und hat Bücher für Giorgio Locatelli und Michel Roux fotografiert. Bei der australischen *Vogue* arbeitete Sie als Kunstredakteurin.

**KNESEBECK**  
Das besondere Buch



**Tom Kime, Lisa Linder**

## **Einfach thai!** *Der entspannte Weg zu Tom Kha Gai, Pad Thai & Co*

**Gebunden, 256 Seiten,  
mit 200 farbigen Abbildungen  
aus dem Französischen von Annegret  
Hunke-Wormser & Claudia Theiss-Passaro  
Preis € 24,95 [D] 25,70 [A]  
ISBN 978-3-95728-066-4  
Erscheinungstermin 21. September 2017**

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover sowie bis zu drei der folgenden Fotografien sowie die dazugehörigen Rezepte zum Abdruck freigegeben: S. 29, S. 33, S. 35, S. 37, S. 57, S. 71, S. 79, S. 91, S. 97, S. 101, S. 123, S. 141, S. 147, S. 155, S. 157, S. 173, S. 177, S. 187, S. 193, S. 203, S. 215, S. 217, S. 224, S. 232, S. 243.

**Pressebilder**  
**Tom Kime: Einfach Thai!**

**KNESEBECK**  
*Das besondere Buch*



**Bild 1**  
Seite 29  
Frühlingsrollen mit Knusperhühnchen, Chili & Ingwer



**Bild 2**  
Seite 33  
Hühnchen-Saté mit Kurkuma & Ingwer



**Bild 3**  
Seite 35  
Tod Man Khao Pad  
Maisküchlein mit Currypaste



**Bild 4**  
Seite 37  
Kung Sang Wa  
Marinierte Garnelen mit Ingwer & Kaffirlimettenblättern



**Bild 5**  
Seite 57  
Sauer-schafer Rindfleischsalat mit geröstetem Reis & Koriander



**Bild 6**  
Seite 71  
Aromatischer Räucherfischsalat mit asiatischen Kräutern & gerösteten Cashewkernen



**Bild 7**  
Seite 79  
Entenfleischsalat mit Mango & gerösteter Kokosnuss



**Bild 8**  
Seite 91  
Aromatische Chickenwings mit Galgant



**Bild 9**  
Seite 97  
Thai-Rindfleischpfanne mit Chili-Relish



**Bild 10**  
Seite 101  
Gebratener Schweinebauch  
mit Salz-Gewürz-Kruste



**Bild 11**  
Seite 123  
Gegrillter Fisch mit karamelliger  
Chili-Tamarinden-Sauce



**Bild 12**  
Seite 141  
Räucherforelle mit gerösteter  
Kokosnuss & Ingwer



**Bild 13**  
Seite 147  
Muscheln aus dem Wok mit  
Chilikonfitüre



**Bild 14**  
Seite 155  
Grünes Thai-Curry mit  
Garnelen



**Bild 15**  
Seite 157  
Rotes Hähnchencurry



**Bild 16**  
Seite 173  
Tom Kha Gai  
Hühnersuppe mit Kokosmilch



**Bild 17**  
Seite 177  
Pad Thai  
Gebratene Nudeln



**Bild 18**  
Seite 187  
Geschmortes Hühnchen mit  
Reis, Kurkuma & Gewürzen



**Bild 19**  
Seite 193  
Geschmorte Austernpilze mit  
Ingwer & Chilischoten



**Bild 20**  
Seite 203  
Zitrus-Kokos-Götterspeise



**Bild 21**  
Seite 215  
Bananen-Kokos-Pfannkuchen



**Bild 22**  
Seite 217  
Ananas-Limetten-Crush mit  
Minze



**Bild 23**  
Seite 224  
Grüne Currypaste



**Bild 24**  
Seite 232  
Roter Chili-Essig



**Bild 25**  
Seite 243  
Erdnussauce

**Copyright:**  
**Lisa Linder/Knesebeck Verlag**

**Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Druckdaten. Bis zu drei Fotos, ein Autorenfoto sowie das Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung honorarfrei. Online dürfen Sie gern mehr Bilder (in geringerer Auflösung) zeigen. Für TV-Beiträge können Sie ebenfalls mehr Bildmaterial verwenden. Melden Sie sich dazu gern bei uns!**