

Presstext

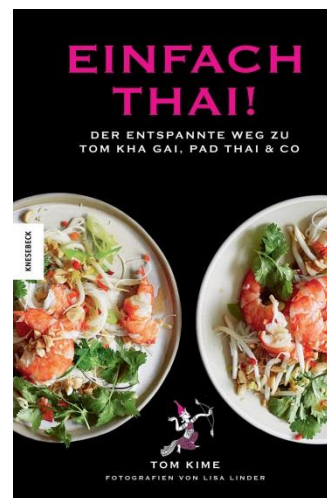
Herrlich frisch, angenehm leicht und manchmal auch höllisch scharf – die Küche Thailands verzaubert mit ihren köstlichen Düften und exotischen Aromen. Dass thailändisch Kochen nicht kompliziert sein muss, zeigt Tom Kime nun in diesem neuen Standard-Werk der thailändischen Küche. Das Kochbuch richtet 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!