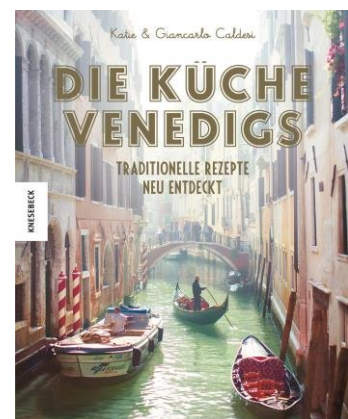


Katie & Giancarlo Caldesi

Die Küche Venedigs *Traditionelle Rezepte neu entdeckt*

Gebunden, 272 Seiten
mit 200 farbigen Abbildungen
Preis € [D]29,95 [A] 30,80 / sFr 40,90
ISBN 978-3-86873-811-7
Erscheinungstermin 12. März 2015



Auf ihren Streifzügen abseits der Touristenrouten haben Katie und Giancarlo Caldesi das authentische Venedig und die klassisch venezianische Küche erkundet. Sie haben Gerichte probiert, alte Rezeptsammlungen studiert, Gespräche geführt und in unzählige Kochtöpfe geschaut, um dem Wesen der Küche Venedigs auf die Spur zu kommen. In ihrem Buch versammeln sie nun traditionelle Gerichte, moderne Varianten und Wiederentdeckungen alter Rezepte, wie würzige Polpetta oder Pecorinostrudel, typisch venezianische Pasta oder süße Fritelle, die schon seit Jahrhunderten auf den Straßen Venedigs angeboten werden. Atmosphärische Bilder, zahlreiche Anekdoten und Restauranttipps runden dieses Kochbuch ab.



Katie und **Giancarlo Caldesi** haben eine Passion für die italienische Küche und besitzen zwei Restaurants und eine italienische Kochschule in London, wo sie an der Seite der bekanntesten Köche Italiens seit über 15 Jahren unterrichten. Dies ist ihr siebtes Kochbuch.

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover, ein Autorenbild sowie bis zu drei Fotografien zum Abdruck freigegeben. Rezepte können auf Anfrage gedruckt werden.



Bild 1

Seite 13

Das *Libro per Cuoco* („Buch für den Koch“), ein historisches Kochbuch aus dem 14./15. Jahrhundert, diente als Inspiration für einige von Katies und Giancarlos Rezepten.



Bild 2

Seite 15

Katie & Giancarlo Caldesi



Bild 3

Seite 25

Thunfischbällchen



Bild 4

Seite 17

Strudel mit Steinpilzen und Asiago



Bild 5

Seite 77

Dinkelspaghetti mit Pilzen und sahniger Parmesansauce



Bild 6

Seite 92

Schokoravioli mit Gorgonzola-Walnuss-Füllung



Bild 7

Seite 103

Gnocchi mit Kürbisfüllung



Bild 8

Seite 126

Fischsuppe mit Safran alla Ada



Bild 9

Seite 136

Risotto mit Hähnchenfleisch



Bild 10
Seite 149



Bild 11
Seite 155
Einfache Frittata

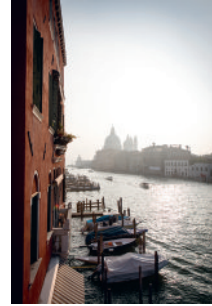


Bild 12
Seite 175



Bild 13
Seite 192
Seebarsch mit Venusmuscheln
auf Lamon-Bohnen



Bild 14
Seite 220
Hähnchen mit Ingwer, Safran
und Datteln



Bild 15
Seite 243
Meringensemifreddo mit
Kirsch-Coulis



Bild 16
Seite 247
Venezianische Birnentarte



Bild 17
Seite 256
Katie & Giancarlo Caldesi

Copyright:
Helen Cathcart/Knesebeck Verlag

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Druckdaten. Bis zu drei Fotos, ein Autorenfoto und das Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung honorarfrei. Rezepte dürfen auf Anfrage abgedruckt werden.