

Presstext

Ob Spargel-Tarte mit Räucherlachs im Frühling oder Burrata mit Kürbis und Haselnüssen im Herbst: Blanche Vaughan zaubert zu jeder Jahreszeit Köstliches auf den Teller. Bei den über 150 alltagstauglichen Rezepten lässt sie sich von ihrer Vorliebe fürs Experimentieren und dem saisonalen Angebot inspirieren. Zusätzlich gibt es in ihrem Jahreszeitenkochbuch Wissenswertes zum Einkauf, zur Lagerung, Haltbarmachung und Zubereitung der saisonalen Zutaten sowie Menüvorschläge für verschiedene Anlässe und das Beisammensein in großer Runde. Die leicht umzusetzenden Rezepte eignen sich sowohl für ein einfaches Abendessen unter der Woche oder ein gemütliches Essen unter Freunden, als auch für ein Festmahl mit besonderem Anlass. Pro Jahreszeit werden verschiedene Aromen und saisonale Hauptzutaten vorgestellt, die dann zu schmackhaften Gerichten kombiniert und verarbeitet werden. So kommen im Sommer u.a. Spargel, Zucchini, Tomaten oder Meeresfrüchte auf den Tisch, im Winter liegt der Fokus auf Radicchio, Wurzelgemüse, Schokolade und Fleischgerichten. Abgerundet wird das Kochbuch durch Tipps für die Tischdekoration und dazu, wie man das Menü optimal in Szene setzt, sowie durch stimmungsvolle Foodfotografie, die Lust aufs Nachkochen macht.



Herangehensweise ans Kochen und schreibt unter anderem für *The Guardian*, *The Telegraph* und *The Times*.

Blanche Vaughan begann ihre Karriere als Köchin im Michelin ausgezeichneten *River Café* in London. Hier entdeckte sie ihre Leidenschaft für frische Zutaten, denen sie in ihren Rezepten zu neuer Geltung verhilft. Als Lebensmittelredakteurin und Autorin mehrerer Kochbücher teilt sie ihre unkomplizierte

KNESEBECK
Das besondere Buch



Blanche Vaughan

Der Geschmack der Jahreszeiten

Saisonale Rezepte – purer Genuss für jeden Tag

Gebunden, 304 Seiten,
aus dem Englischen von Lisa Heilig und
Birgit Lamerz-Beckschäfer
Preis € 35,00 [D] 36,00 [A]
ISBN 978-3-95728-808-0
Erscheinungstermin 01. März 2024

<https://blanchevaughan.com/>

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover, ein Autor:innenfoto sowie bis zu drei der folgenden Fotografien (sowie die dazugehörigen Rezepte) zum Abdruck freigegeben: S. 14, 18, 61, 79, 97, 110, 114, 133, 157, 178, 205, 219, 240, 256, 277.

Pressebilder

Blanche Vaughan: Der Geschmack der Jahreszeiten

KNESEBECK

Das besondere Buch



Bild 1

Seite 14

Gerösteter Lauch

© Nassima Rothaker



Bild 2

Seite 18

Lauch-Kartoffel-Galette

© Emma Lee



Bild 3

Seite 61

Rhabarberkompott mit Teigkissen

© Laura Edwards



Bild 4

Seite 79

Tarte mit Spargel, Räucherlachs und Brunnenkresse

© Laura Edwards



Bild 5

Seite 97

Risotto mit Zucchini, dicken Bohnen und Schafskäse

© Simon Badaja



Bild 6

Seite 110

Geröstete Auberginen und Tomaten

© Simon Badaja



Bild 7

Seite 114

Chermoula-Hühnchen

© Toby Scott



Bild 8

Seite 133

Aprikosen-Rosmarin-Galette

© Helen Cathcart



Bild 9

Seite 157

Burrata mit Kürbis und Haselnüssen

© Alicia Taylor



Bild 10
Seite 178
Gerösteter Blumenkohl mit
Linsen-Gremolata
© Simon Badaja



Bild 11
Seite 205
Apfel-Quitten-Tarte
© Kristen Perez



Bild 12
Seite 219
Quinoa mit Radicchio, Fen-
chel und Granatapfel
© Nassima Rothaker



Bild 13
Seite 240
Schweinekoteletts mit geba-
ckenen Apfelketchup
© Andrew Montgomery



Bild 14
Seite 256
Cheesecake mit Bergamotte
und Yuzu
© Alicia Taylor



Bild 15
Seite 277
Mandelkuchen mit Pistazien
und Orangenblütenwasser
© Oivind Haug

Copyright:
© (Name des Fotografen)/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!