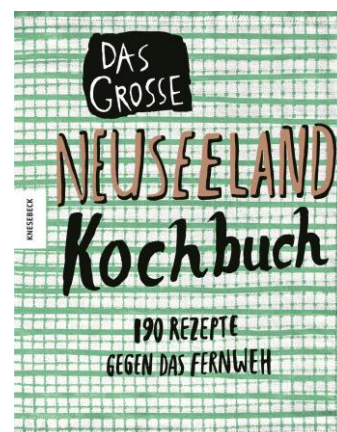


Murray Thom (Hrsg.)

Das große Neuseeland-Kochbuch *190 Rezepte gegen das Fernweh*

Gebunden, 432 Seiten
mit 330 farbigen Abbildungen,
aus dem Englischen von Wolfgang Beuchelt
und Brigitte Rüßmann
Preis € [D] 39,95 [A] 41,10
ISBN 978-3-86873-856-8
Erscheinungstermin 12. Oktober 2015



Neuseeland hat weitaus mehr zu bieten als Schafe, Kiwis und schöne Landschaften - auch die Küche der grünen Insel kann sich durchaus sehen lassen! Über neun Monate war das reisende Kochbuchteam um Murray Thom auf der Nord- und Südinsel Neuseelands unterwegs und hat jenseits der bekannten Touristenrouten in Kochtöpfe geschaut und Rezepte gesammelt – von bewährten neuseeländischen Klassikern bis hin zu Köstlichkeiten der zeitgenössischen Küche. 190 Gaumenfreuden von Rhabarber-Apfel-Crumble aus Wellington, Hühnerpastete mit Lauch und Pilzen aus Auckland, gegrillter Languste mit Knoblauchbutter aus Kaikoura oder saftigem Schokoladenpudding aus Mt. Maunganui lassen die kulturelle Vielfalt Neuseelands widerspiegeln und machen Lust, sich die neuseeländische Küche auch zuhause auf den Teller zu holen.

Murray Thom wurde ohne Schulabschluss mit 23 Jahren bereits Direktor des Plattenlabels CBS Records Neuseeland. Nach 26 Jahren verließ er das Unternehmen, um sich zukünftig privaten Projekten zu widmen, kehrte dann aber doch zur Musik zurück und gründete sein eigenes Label. In seinem Bestseller *The Great New Zealand Songbook* porträtiert er 40 neuseeländische Musiker und ihre Songs.

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover sowie bis zu drei der folgenden Fotografien zum Abdruck freigegeben: S.22, S.20/21, S.46/47, S.51, S.55, S.52/53, S.78/79, S.83, S. 84/85, S.87, S.144/145, S.147, S.160/161, S. 163, S.202/203, S. 205, S. 206/207, S.209, S.216/217, S.219, S.244/245, S.247, S.266/267, S.271, S.314/315, S.319, S.323, S.320/321, S.346/347, S.351, S.370/371, S.375, S.376/377, S.383, S.388/389, S.391, S.400/401, S.403.

Rezepte können auf Anfrage abgedruckt werden.

PRESSEBILDER

KNESEBECK

Das besondere Buch



Bild 1

Seite 22

Mum's Ingwer-Crunchies
(**Al Brown**, *Depot Eatery and Oyster Bar, Federal Delicatessen*
und *Best Ugly Bagels*)



Bild 2

Seite 20-21

Al Brown aus Masterton
(Nordinsel)

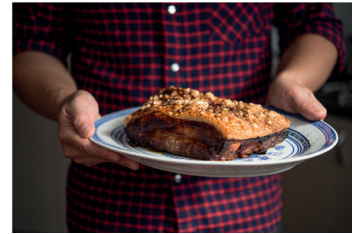


Bild 3

Seite 51

Gebackener Schweinebauch mit
schnellem Gurkenpickle
(**Anthony Hoy Fong**, Kochschule
Top Chef University)



Bild 4

Seite 46-47

Anthony Hoy Fong aus Epsom
in Auckland (Nordinsel)



Bild 5

Seite 55

Gebratener Petersfish (**Jeremy Rameka**, Restaurant *Pacifica*)



Bild 6

Seite 52-53

Jeremy Rameka aus Napier
(Nordinsel)



Bild 7

Seite 83

Rhabarber-Apfel-Crumble (**Rex Morgan**, *Boulcott Street Bistro*)



Bild 8

Seite 78-79

Rex Morgan aus Wellington
(Nordinsel)



Bild 9

Seite 87

Zwiebel-Cheddar-Scones
(**Bosco Cafe**)



Bild 10

Seite 84-85

Bosco Cafe in Te Kuiti
(Nordinsel)



Bild 11

Seite 147

Gefüllte Passionsfruchtplätzchen
(**Hester Guy**, *HG Catering*)



Bild 12

Seite 144-45

Hester Guy aus Shannon
(Nordinsel)



Bild 13

Seite 163

Lamm im Teigmantel mit
Erbseepüree und Minzgelee
(**Kate Fay**, Restaurant *Cibo*)



Bild 14

Seite 160-61

Kate Fay aus Parnell in
Auckland (Nordinsel)



Bild 15

Seite 205

Hühnerpastete mit Lauch
und Pilzen (**Tony Astle**,
Restaurant *Antoine's*)



Bild 16

Seite 202-03

Tony Astle aus Parnell in
Auckland (Nordinsel)



Bild 17

Seite 209

Geräucherter Kahawai mit
spanischem Kichererbsen-
Bohnen-Kartoffelsalat (**Judith
Tabron**, Bar & Bistro *Soul*)



Bild 18

Seite 206-07

Judith Tabron aus Viaduct
Basin in Auckland (Nordinsel)



Bild 19

Seite 219

Whitebaitfritters nach
Westland-Art (**Familie Kerr**,
Curly Tree Whitebait Company)



Bild 20

Seite 216-17

Familie Kerr aus Haast
(Südinsel)



Bild 21

Seite 247

Gegrillte Langusten mit
Knoblauchbutter (**Rod & Johnny**
Clark, Imbiss Nin's Bin)



Bild 22

Seite 244-45

Rod & Johnny Clark aus
Kaikoura (Südinsel)



Bild 23

Seite 271

Saftiger Schokoladenpudding
(**Stephen Barry**, *Mount Bistro*)



Bild 24

Seite 266-67

Stephen Barry aus
Mt. Maunganui (Nordinsel)



Bild 25

Seite 319

Hähnchencurry Chiang Mai
(**Colin Ashton**, Restaurant
Food at Wharepuke)



Bild 26

Seite 314-15

Colin Ashton aus Kerikeri
(Nordinsel)



Bild 27

Seite 323

Glutenfreie Rote-Beete-Fisch-
Lasagne (**Nick Honeyman**,
Restaurant *The Commons*)



Bild 28

Seite 320-21

Nick Honeyman aus Takapuna
in Auckland (Nordinsel)



Bild 29

Seite 351

Möhrenkuchen mit Zitronencreme
(**Ruth Pretty**, *Ruth Pretty Catering*)



Bild 30

Seite 346-47

Ruth Pretty aus Te Horo
(Nordinsel)

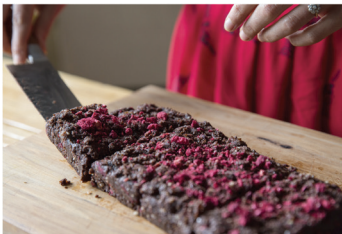


Bild 31

Seite 375

Ungebackener Himbeer-Brownie
(**Megan May**, *Café Little Bird Unbakery*)



Bild 32

Seite 370-71

Megan May aus Kingsland in
Auckland (Nordinsel)



Bild 33

Seite 383

Japanischer Reis-Gemüse-Salat
(**Michael Louws**, *Hotel Huka Lodge*)

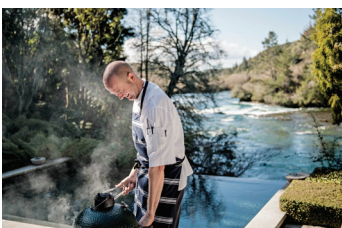


Bild 34

Seite 376-77

Michael Louws aus Taupo
(Nordinsel)



Bild 35

Seite 391

Fried Chicken (**Jonny Schwass**,
Restaurant Harlequin Public House)



Bild 36

Seite 388-89

Jonny Schwass aus Christchurch
(Südinsel)



Bild 37

Seite 403

Geräucherter Rehrücken mit
Pikopiko-Brunnenkresse-Füllung
(**Peter Peeti**, Kochsendung
Kai Time on the Road)



Bild 38

Seite 400-01

Peter Peeti aus Mourea
(Nordinsel)

Copyright:

Lottie Hedley/Knesebeck Verlag

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Druckdaten. Bis zu drei Rezeptbilder und die dazugehörigen Autorenfotos sowie das Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung honorarfrei. Rezepte dürfen auf Anfrage abgedruckt werden.