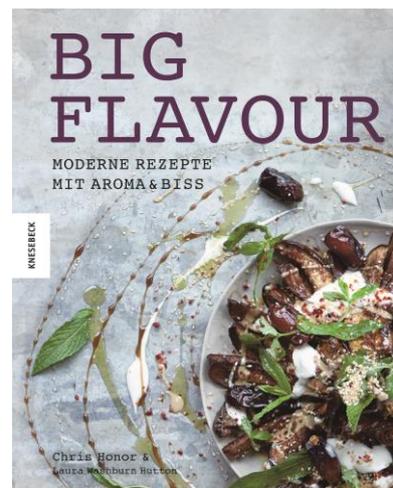


**Chris Honor,
Laura Washburn Hutton**

Big Flavour

Moderne Rezepte mit Aroma & Biss

**Gebunden, 224 Seiten,
mit 160 farbigen Abbildungen,
aus dem Englischen von Gundula Müller-Wallraf
Preis € [D]29,95 [A] 30,80
ISBN 978-3-86873-844-5
Erscheinungstermin 14. März 2016**



Großer Geschmack aus einer kleinen Küche: Nach vielen Jahren in den großen Sterneküchen dieser Welt beschloss Chris Honor ein kleines Tagescafé im Norden Londons zu eröffnen, mit einer Küche gerade groß genug für ihn als einzigen Koch. Für die täglich wechselnden Gerichte kauft er frische Zutaten bei den Händlern der Umgebung und kreiert mit nur wenigen Zutaten einfache, aber köstliche Rezepte. Dabei setzt er auf neue und aufregende Geschmackserlebnisse. Denn in seinen innovativen Rezepten stehen Aromen – süß, salzig, würzig-scharf, sauer und bitter – einander in unerwarteter Weise gegenüber. Gleichzeitig bedenkt er die Textur – knusprig, weich, zart – und spielt mit Farbe und Präsentation. So entstehen ganz außergewöhnliche Gerichte wie Algen-Apfel-Mohn-Salat, eine Vorspeise aus Lachs, Paprika, Dill und Wodka oder ein Kuchen aus Pastinaken, Apfel, Pekannüssen und Ahornsirup. Ob Salate, Suppen, Hauptgerichte oder Gebäck – immer überzeugen die Gerichte durch eine Prise Unerwartetes. Und das Beste: Alles, was Chris Honor in seinem kleinen Lokal Chriskitch zaubert, kann jeder andere auch zubereiten.

Chris Honor hat in seiner abwechslungsreichen Laufbahn mit vielen renommierten Küchenchefs zusammengearbeitet, darunter Gordon Ramsay und David Nicolas. Er war auf der ganzen Welt tätig, leitete im Londoner Fünf-Sterne-Hotel Dorchester ein Team von 120 Köchen, bevor er sein eigenes Restaurant eröffnete. Für sein Café Chriskitch im Norden Londons stehen die Gäste beinahe täglich Schlange. In der Küche vereint er das Wissen von seiner Grundausbildung in Australien, der Lehre in klassischer französischer Küche und seine Erfahrungen auf der ganzen Welt.
Mehr Infos unter: www.chriskitch.com

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover sowie bis zu drei Fotografien und die dazugehörigen Rezepte zum Abdruck freigegeben.

PRESSEBILDER

KNESEBECK

Das besondere Buch



Bild 1

Seite 12

Blutorange, Fenchel, Dill,
Feta, Mandeln



Bild 2

Seite 16

Blauschimmelkäse,
Rosmarin, Apfel und
Walnusskerne



Bild 3

Seite 19

Algen, Apfel, Mohn und
Balsamessig



Bild 4

Seite 31

Grüne Bohnen, Minze,
Zitrone, Kamille und
Dillsamen



Bild 5

Seite 37

Orange, Rote Bete, Feta,
Estragon und Chilischote



Bild 6

Seite 40

Karotte, Ingwer und Orange



Bild 7

Seite 53

Erbsensprossen, Grünkohl,
Meerfenchel, Gojibeeren und
Lakritze



Bild 8

Seite 76

Paprikaschote, Lachs, Dill
und Wodka



Bild 9

Seite 92

Chiasamen, Hanfmilch,
griechischer Joghurt, Hei-
delbeeren und Walnusskerne



Bild 10

Seite 112

Lachs, Koriander, Minze, Walnusskerne und Hummus



Bild 11

Seite 125

Rinderfilet, Kaffirlimettenblätter, Curryblätter, Pomelo und Chilischote



Bild 12

Seite 160

Pastinake, Parmesan, Polenta, Estragon und Limette



Bild 13

Seite 173

Maismehl, Chiliflocken, Paprika, Rote Zwiebel und Cheddar



Bild 14

Seite 189

Pastinake, Apfel, Pekannüsse und Ahornsirup



Bild 18

Chris Honor

Copyright:

Tamin Jones/Octopus Publishing Group/Knesebeck Verlag

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Druckdaten. Bis zu drei Fotos und das Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung honorarfrei.