

Als Alex Elliott-Howery und James Grant ihr Café *Cornersmith* an einer unscheinbaren Straßenecke im Westen Sydneys eröffneten, sollte das dort angebotene Essen den gleichen Vorstellungen von Nachhaltigkeit folgen, die in ihrer heimischen Küche galten: alles frisch aus lokalen, saisonalen Zutaten, Verzicht auf industriell verarbeitete Lebensmittel, dazu sollte nichts weggeworfen, sondern in Konserven eingemacht werden. Aber vor allem wollten sie leckeres, gesundes Essen servieren, das jeder mag. Die immer größer werdende Gästeschar gab ihrem Konzept Recht.

Ihr erstes Buch stellt nun die beliebtesten Gerichte für Frühstück, Mittag- und Abendessen sowie Desserts des preisgekrönten Cafés vor. Dazu gibt es Rezepte für unwiderstehliche Konfitüren und Marmeladen, Chutneys und Relishes, nicht zu vergessen der hausgemachte Senf. Dabei folgen sie immer den Jahreszeiten.

Darüber hinaus werden sämtliche Einmachmethoden samt der benötigten Utensilien und Grundzutaten erklärt, so dass man saisonale Produkte zuhause selbst haltbar machen kann.

Inzwischen gehören zum *Cornersmith* neben dem Café noch eine Konservenmanufaktur und eine Kochschule. Nachbarn können ihr Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten gegen ein Glas Eingemachtes oder einen guten Kaffee tauschen.

Alex Elliot-Howery und James Grant sind die Besitzer des Cafés *Cornersmith*, das 2014 vom *Sydney Morning Herald Good Food Guide* als Sydneys bestes Café ausgezeichnet wurde. James hatte zuvor jahrelang in Cafés, Bars und Kaffeeröstereien gearbeitet und Alex beschäftigt sich seit vielen Jahren mit saisonalem Kochen und entwickelte eine besondere Leidenschaft fürs Einmachen. Die beiden haben zahlreiche Preise für Nachhaltigkeit gewonnen und werden von Foodies aus der ganzen Welt besucht.



**Alex Elliot-Howery und
James Grant**

Café Cornersmith *Frische Saisonküche & köstliches Eingemachtes*

Gebunden, 272 Seiten
mit 200 farbigen Abbildungen,
aus dem Englischen von Gundula Müller-
Wallraf
Preis € [D] 29,95 [A] 30,80
ISBN 978-3-86873-924-4
Erscheinungstermin 21. Juni 2016

www.cornersmith.com.au
Facebook: /Cornersmith
Instagram: @cornersmith

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



Bild 1
Seite 26
Hühnersuppe mit Frühlings-
gemüse



Bild 2
Seite 27
Hühnersuppe mit Frühlings-
gemüse II



Bild 3
Seite 47
Kurz eingelegte Radieschen



Bild 4
Seite 63
Maulbeer-Joghrt-Eis am
Stiel



Bild 5
Seite 69
Limonadensirup



Bild 6
Seite 75
Zucchini-Emmer-Salat mit
gerösteten Haselnüssen



Bild 7
Seite 76
Tomaten-Feigen-Salat



Bild 8
Seite 91
Tomaten-Kirsch-Gazpacho



Bild 9
Seite 110
Brotzeitgurken



Bild 10
Seite 115
Ananas-Chili-Sambal



Bild 11
Seite 134
Grünkohl-Apfel-Salat mit
Sprossen, Körnern und
Buttermilchdressing



Bild 12
Seite 139
Bittersüßes Taboulé mit
Radicchio und Granatapfel



Bild 13
Seite 143
Granatapfelsirup



Bild 14
Seite 147
Kartoffelsalat



Bild 15
Seite 158
Cornersmith-Senf



Bild 16
Seite 161
Brotzeitler



Bild 17
Seite 165
Eingelegte blaue Trauben



Bild 18
Seite 166
Maissalsa



Bild 19
Seite 206
Mangold-Wildsalat-Strudel



Bild 20
Seite 215
Salzzitronen oder -limetten



Bild 21
Seite 221
Marinierter Fenchel mit Chili



Bild 22
Seite 7
James Grant und Alex
Elliott-Howery sind die
Besitzer des Café
Cornersmith.

Copyright:
Alan Benson/Knesebeck Verlag

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Druckdaten. Bis zu drei Fotos, das dazugehörige Rezept, das Autorenfoto sowie das Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung honorarfrei. Online dürfen Sie gern mehr Bilder (in geringerer Auflösung) zeigen.