

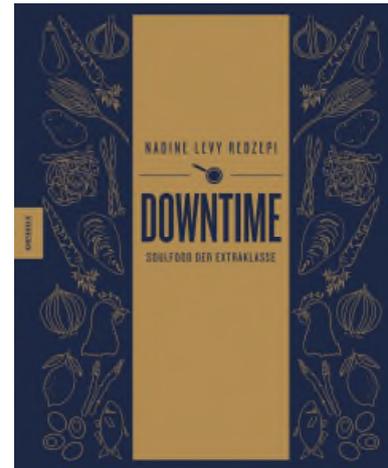
Presstext

Im weltberühmten und gefeierten Restaurant NOMA ist ihr Mann René der Chef am Herd, zuhause jedoch ist die Küche allein Nadine Levy Redzepi Reich. Egal, ob es um das Abendessen für die Familie, ihren Mann und die drei Kinder, geht, oder ob Freunde zu Besuch kommen – mit Leichtigkeit und Eleganz zaubert sie drei Gänge auf den Tisch, mit denen sie beweist, dass eine gewisse Raffinesse auf dem Teller ganz bestimmt nicht kompliziert sein muss. Ihre Rezepte sind eine reizvolle Mischung aus gehobener Komfort-Küche und leicht nachzukochenden Gerichten auf Restaurant-Niveau, darunter auch einiges, das sie schon seit ihrer Kindheit kennt. Bei der Zubereitung hält sie sich an ihre eiserne Regel, nur die besten Zutaten zu verwenden und voll und ganz auf Geschmack und Aromen zu setzen, die der Seele gut tun. Dabei reichen ihre Rezepte für Vorspeisen, Hauptgerichte sowie Desserts von selbst gemachten Kartoffelchips, gebackenem Kabeljau, geröstetem Blumenkohl mit cremiger Sesamsauce, über Steak mit Ofenkartoffeln bis zu Käseravioli oder dänischem Apfeldessert. Ein Buch voller Lieblingsrezepte für eine wunderbar mühelose Familienküche auf Sternenniveau!



Nadine Levy Redzepi wurde 1985 in Portugal geboren. Sie ist begeisterte Hobbyköchin. Mit ihrem Mann, dem Spitzenkoch René Redzepi, arbeitet die Mutter dreier gemeinsamer Töchter im Kopenhagener Sternerestaurant NOMA.

KNESEBECK
Das besondere Buch



Nadine Levy Redzepi

Downtime *Soulfood der Extraklasse*

Mit einem Vorwort von René Redzepi

**Gebunden mit Lesebändchen, 304 Seiten,
mit 150 farbigen Abbildungen,
aus dem Englischen von Annika Genning
Preis € 35,- [D] 36,- [A]
ISBN 978-3-95728-232-3
Erscheinungstermin 10. Oktober 2018**

Mehr von der Autorin:
Instagram: @nadinelevyredzepi
Twitter: @nadineredzepi

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover sowie bis zu drei der folgenden Fotografien (sowie die dazugehörigen Rezepte) zum Abdruck freigegeben: S. 5, S. 8, S. 12, S. 43, S. 59, S. 81, S. 90, S. 103, S. 136, S. 142, S. 148, S. 151, S. 168, S. 174, S. 203, S. 209, S. 229, S. 248, S. 275.

Pressebilder

Nadine Levy Redzeqi: Downtime

KNESEBECK

Das besondere Buch



Bild 1
Seite 5

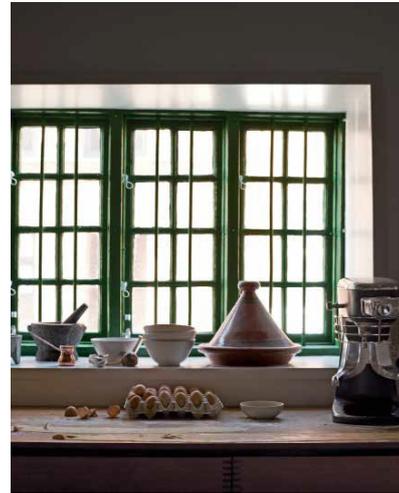


Bild 2
Seite 8



Bild 3
Seite 12
Nadine Levy Redzeqi freut sich jeden Tag darauf, für ihre Familie - ihren Mann und die drei Töchter - zu kochen. Oft helfen die Kinder beim Zubereiten der Gerichte.



Bild 4
Seite 43
Rosenkohl und Potato Skins mit Beurre Blanc und Hechtrogen



Bild 5
Seite 51
Süßkartoffelküchlein mit Schwarzkümmel-Bete und gesalzenem Joghurt



Bild 6
Seite 81
Lauch mit Vinaigrette, Schinken und Pinienkernen



Bild 7
Seite 90
Topinambur-Mandelmilch-Suppe



Bild 8
Seite 103
Gebackener Kabeljau mit Tomaten und grünen Oliven

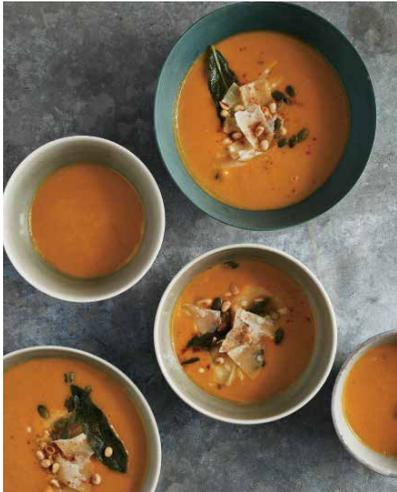


Bild 9
Seite 136
Butternusskürbis-Karotten-Suppe



Bild 10
Seite 142
Warmer Kartoffelsalat mit grünem Gemüse
und Kräutern



Bild 11
Seite 148
Ingwer-Hühnerbrühe mit Fenchel und
Soja-Ei



Bild 12
Seite 151
Käseravioli in brauner Butter mit Eigelb und
Salbei

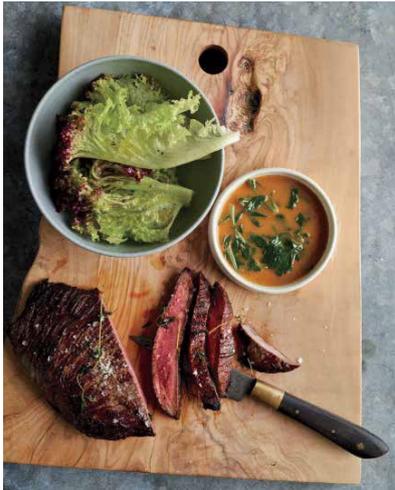


Bild 13
Seite 168
Flanksteak mit Knoblauchkartoffeln aus dem Ofen und Kräutersauce



Bild 14
Seite 174
Rindfleisch Orientalische Art mit Linsen



Bild 15
Seite 203
Geschmorter Sellerie, glasiert mit Rinder-Demi-Glace an Buttermilchsauce

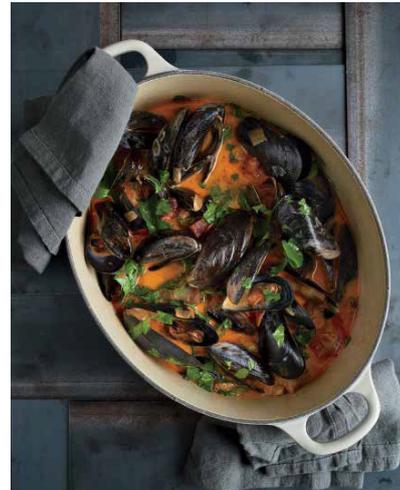


Bild 16
Seite 209
Miesmuscheln mit Chorizo



Bild 17
Seite 229
Dänisches Apfeldessert



Bild 18
Seite 248
Haselnuss-Krokant-Kuchen



Bild 19
Seite 275
Mein Tiramisu



Bild 20
Autorenfoto Nadine Levy Redzepi

Copyright:
Ditte Isager/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!