## Pressetext

Fleisch und Fisch als Beilage, das Gemüse im Mittelpunkt: Seppe Nobels, der als einer der 25 besten Gemüseköche der Welt das beliebte Restaurant GRAANMARKT 13 in Antwerpen führt, zeigt in diesem ungewöhnlichen Kochbuch, was sich aus saisonalem Gemüse alles zaubern lässt. Dafür wählt er 52 Sorten für 52 Wochen und verrät jeweils zwei verschiedene Varianten der Zubereitung. So entstehen im Handumdrehen raffinierte, aromatische Gerichte mit Biss, angerichtet mit etwas Rock 'n' Roll und einem Hauch Rebellion. Von Spitzkohl-Kimchi über geschmorter Chicorée und konfierten Paprika-Salat bis zu panierten Schwarzwurzel-Chips und Brunnenkresse-Gazpacho ist alles dabei. Gewürzt mit den appetitanregenden Fotografien von Heikki Verdurme und den Jahreszeitenaguarellen von dem Maler Ysbrant van Wijngaarden kommt in diesem Buch die Seele der guten Gemüseküche zum Vorschein.

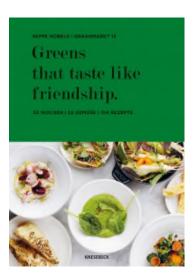


Seppe Nobels hat in französischen Sternerestaurants und russischen Palästen, aber auch in brasilianischen Favelas gekocht. Erlernt hat er sein Fach an der belgischen Hotellerieschule Ter Duinen. Er ist die Avantgarde der neuen flämischen kulinarischen Wave, die urban farming mit regionalen

Bioprodukten kombiniert, und er ist Mitglied des exklusiven Clubs NorthSeaChefs.

Mit den Flanders Kitchen Rebels, so etwas wie der nationalen Kochmannschaft, reist Seppe Nobels durch die ganze Welt, um die flämischen Kochkünste zu promoten. Sein Antwerpener Restaurant Graanmarkt 13 wird von Gault&Millau und Frank Fol zu einem der 25 besten Gemüserestaurants weltweit gezählt. *Greens that taste like friendship* ist sein zweites Buch.





## Seppe Nobels

## Greens that taste like friendship

*52 Wochen - 52 Gemüse - 104 Rezepte* 

Gebunden mit Lesebändchen und Bauchbinde, Schweizer Bindung, 256 Seiten, mit 100 farbigen Abbildungen, aus dem Niederländischen von Kordula Witjes Preis € 35,- [D] 36,- [A] ISBN 978-3-95728-152-4 Erscheinungstermin 16. August 2018

Weitere Informationen unter:

https://graanmarkt13.com
Facebook: /Graanmarkt13

Instagram: @graanmarkt13 Twitter: @graanmarkt13 Pinterest: @graanmarkt13

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller <u>freigegebenen</u> Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover sowie bis zu drei der folgenden Fotografien sowie die dazugehörigen Rezepte zum Abdruck freigegeben: S. 8 oben, S. 8 unten links, S. 12, S. 53, S. 54, S. 94, S. 145, S. 182, S. 191, S. 195, S. 203, S. 206, S. 217, S. 222 und S. 241.



**Bild 1** Seite 8 Stimmungsbild 1



**Bild 2**Seite 8
Seppe Nobels' Restaurant *Graanmarkt 13* in Antwerpen



**Bild 3** Seite 12 Stimmungsbild 2



**Bild 4**Seite 53
Gelbe Bete, roh



**Bild 5** Seite 54 Brunnenkresse, Gazpacho



**Bild 6** Seite 94 Spitzkohl, Kimchi



**Bild 7** Seite 145 Paprika, konfierter Salat



**Bild 8**Seite 182
Artischocke, mit lauwarmer Pistou



**Bild 9** Seite 191 Kohlrabi, Salsa



**Bild 10** Seite 195 Spinat, halb gar



**Bild 11**Seite 203
Sellerie, fermentiert



**Bild 12** Seite 206 Radicchio, roh



**Bild 13** Seite 217 Kürbis, Hummus & Öl



**Bild 14** Seite 222 Schwarzwurzel, Chips & paniert



**Bild 15** Seite 241 Chicorée, geschmort

Copyright alle Bilder außer Bild 2: Heikki Verdurme/Knesebeck Verlag

Bild 2: Jesse Willems/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!