

## Presstext

Selbstgemachte Soba-Nudeln, Ramen mit Miso, Udon Sukiyaki, Mian mit Sesamsauce... Die Nudel fehlt in keiner asiatischen Küche – auch hierzulande begegnet man ihr in Bowls als Streetfood an jeder Straßenecke. In ihrem umfassenden Kochbuch stellen die drei Autorinnen Chihiro, Minh-Tâm und Margot aus Japan, Vietnam und China in 150 traditionellen Rezepten und vielen Eigenkreationen die ganze Vielfalt der angesagten Nudelküche vor. Dabei reicht die Bandbreite von verschiedensten Nudelsuppen über gebratene Nudeln aus dem Wok bis hin zu frischen Soba, die in eiskalter Brühe serviert werden. Schritt-für-Schritt-Anleitungen zeigen, wie die beliebtesten Nudelsorten selbst hergestellt werden können. Rezepte für Brühen und Hinweise zu den wichtigsten Grundzutaten vervollständigen den asiatischen Nudelkosmos im Look und Feel der Straßenküchen.

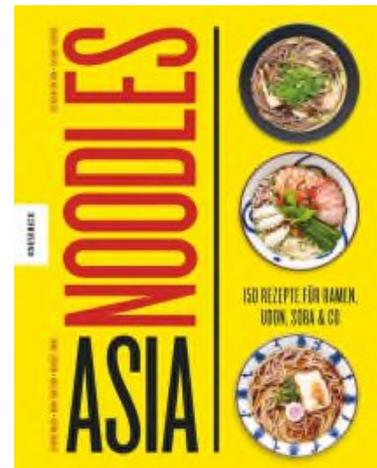
**Chihiro Masui**, in Tokio geboren, arbeitet seit 20 Jahren als Gastrokritikerin und Sachbuchautorin zum Thema Essen & Trinken. Im *Cuisine Kingdom*, einem der wichtigsten Magazine zu kulinarischen Themen in Japan, unterhält sie eine monatliche Kolumne. Sie hat einen französischen und einen japanischen Blog ins Leben gerufen, die Lesern aus Fachwelt und Gastronomie als wichtige Referenz dienen: [chihiromasui.com](http://chihiromasui.com)

**Minh-Tâm Trân**, vietnamesischer Abstammung und in Frankreich geboren, ist seit frühester Kindheit mit der vietnamesischen Küche vertraut. Sie arbeitete zunächst im Bereich Musik, bevor sie sich ganz der Erforschung ihres kulinarischen Erbes widmete. Seit einigen Jahren bringt sie ihre Leidenschaft für die vietnamesische Küche auch unter die Leute, sei es in Kochkursen oder in ihrem Blog, der französischsprachigen Lesern als wichtige Quelle in Sachen vietnamesische Küche dient: [misstamkitchenette.com](http://misstamkitchenette.com)

**Margot Zhang** wurde in Peking geboren und bereits von ihrer Mutter und Großmutter in die Geheimnisse der chinesischen Familienküche eingeweiht. Seit sie in Frankreich lebt, hat sie an der Universität de Paris VII in Linguistik promoviert, an der Science Po unterrichtet und einen kulinarischen Blog gegründet: [recetteschinoises.blogspot.fr](http://recetteschinoises.blogspot.fr)



**KNESEBECK**  
Das besondere Buch



**Chihiro Masui, Minh-Tâm Trân  
und Margot Zhang**

## **Asia Noodles** *150 Rezepte für Ramen, Udon, Soba & Co.*

**Gebunden, 320 Seiten mit 200 farbigen  
Abbildungen,  
aus dem Französischen von Helmut Ertl  
Preis € 36,- [D] 37,10 [A]  
ISBN 978-3-95728-206-4  
Erscheinungstermin 21. Februar 2019**

Weitere Informationen unter:  
[www.misstamkitchenette.com](http://www.misstamkitchenette.com)  
[www.recetteschinoises.blogspot.fr](http://www.recetteschinoises.blogspot.fr)  
[www.chihiromasui.com](http://www.chihiromasui.com)

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover sowie bis zu drei dieser Fotografien bzw. Rezepte und ein Autorinnen-foto zum Abdruck freigegeben: S. 11, S. 13, S. 51, S. 55, S. 59, S. 69, S. 93, S. 107, S. 113, S. 157, S. 191, S. 193, S. 195, S. 207, S. 219, S. 227, S. 247, S. 255.

## Pressebilder

Chihiro Masui, Minh-Tâm Trân, Margot Zhang: Asia Noodles

**KNESEBECK**

*Das besondere Buch*



**Bild 1**

Seite 11

Stimmungsbild 1



**Bild 2**

Seite 13

Stimmungsbild 2



**Bild 3**

Seite 51

Soba mit Mochi, Japan



**Bild 4**

Seite 55

Soba mit Süßkartoffeln,  
Japan



**Bild 5**

Seite 59

Mian des sonnigen Früh-  
lings, China



**Bild 6**

Seite 69

Mien mit Huhn, Vietnam



**Bild 7**

Seite 93

Ramen mit Gemüse, Japan



**Bild 8**

Seite 107

Mian mit Wan-Tans, China



**Bild 9**

Seite 113

Pho mit Rindfleisch, Viet-  
nam



**Bild 10**  
Seite 157  
Mian mit Sesamsauce, China



**Bild 11**  
Seite 191  
Mi Quang mit Tofu und Gemüse, Vietnam



**Bild 12**  
Seite 193  
Bun mit Lachs, Vietnam



**Bild 13**  
Seite 195  
Bun mit Tofu und Zitronengras, Vietnam



**Bild 14**  
Seite 207  
Koreanische Fadennudeln mit Kimchi, Korea



**Bild 15**  
Seite 219  
Gebratene Mi mit Gemüse und Garnelen, Vietnam



**Bild 16**  
Seite 227  
He Fen auf kantonesische Art, China



**Bild 17**  
Seite 247  
Festtags-Yakisoba, Japan



**Bild 18**  
Seite 255  
Thai-Nudeln mit Erdnuss-sauce, Thailand



**Bild 19**

Autorinnenfoto

**Copyright:**

Taisuke Yoshida/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!**