

Presstext

Thuy Diem Pham lädt ein auf eine kulinarische Reise durch ihr Heimatland Vietnam. So vielseitig, pulsierend und farbenprächtig wie das Land selbst ist auch seine Küche. Für die Zubereitung ihrer authentisch vietnamesischen Gerichte verwendet die in London lebende Köchin nur frische Zutaten. Dabei reichen die Rezepte von vietnamesischer Hausmannskost und Basics über Streetfood bis hin zu eigenen Kreationen, bei denen klassische Rezepte eine eigene Note erhalten. Sie verrät wie man eine perfekte Pho kocht, was das Geheimnis eines Bánh mì ist oder wie man himmlische Sommerrollen selbst zubereitet. Bei ihren Interpretationen gibt sie traditionellen Gerichten einen ganz eigenen Anstrich. So entstehen Kreationen wie Wolfsbarsch-Ceviche mit Maracuja und Blutorange oder Zitronengrasspieße vom Rind. Anekdoten aus ihrer Kindheit und Exkurse zu einzelnen Gerichten runden den atmosphärisch fotografierten Band ab.

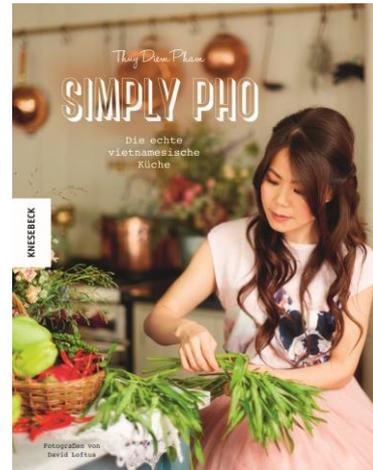


Thuy Diem Pham verbrachte ihre frühe Kindheit in Vietnam. Mit sieben Jahren kam sie mit ihrer Familie nach Großbritannien. Thuy brachte sich das Kochen selbst bei, indem sie traditionelle Rezepte und Techniken studierte, die ihr von ihrer Mutter und anderen Familienmitgliedern vermittelt wurden. Ohne eine professionelle

Kochausbildung zu haben, organisierten sie und ihr Mann Dave einen wöchentlichen Supper-Club. Er war bereits nach kürzester Zeit so populär, das die Plätze sechs Monate im Voraus ausgebucht waren. Schließlich wagten sie den Sprung und eröffneten ihr eigenes Restaurant "The little Viet Kitchen" in London. Thuy wurde auch bei Jamie Oliver's FoodTube vorgestellt.

David Loftus ist einer der wichtigsten und einflussreichsten Food-Fotografen. Er hat in 20 Jahren über 100 Bücher fotografiert und arbeitet mit namhaften Autoren wie Jamie Oliver, Gennaro Contaldo und Rachel Khoo zusammen. Darüber hinaus dreht er Werbespots und Kurzfilme.

KNESEBECK
Das besondere Buch



**Thuy Diem Pham,
David Loftus (Fotografie)**

Simply Pho *Die echte vietnamesische Küche*

**Gebunden mit Lesebändchen, 240 Seiten
mit 200 farbigen Abbildungen,
aus dem Englischen von Helmut Ertl
Preis € 25,- [D] 25,70 [A]
ISBN 978-3-95728-229-3
Erscheinungstermin 21. Februar 2019**

Weitere Informationen unter:
<http://www.thelittlevietkitchen.com/>
Facebook: /TheLittleVietKitchen
Instagram: @the_little_viet_kitchen
Twitter: @LVK_ISLINGTON

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 Autor*innen-foto zum Abdruck freigegeben: S. 46, S. 59, S. 78-79, S. 97, S. 114-115, S. 125, S. 151, S. 164, S. 175, S. 191, S. 216-217.

Pressebilder

Thuy Diem Pham: Simply Pho

KNESEBECK

Das besondere Buch



Bild 1
Seite 46
Ingwerhähnchen



Bild 2
Seite 59
Vietnamesische Brokko-
li-Knoblauch-Pfanne



Bild 3
Seite 78-79
Rinderragout mit Kokos



Bild 4
Seite 97
Hanoi-Nudelsuppe mit
Hähnchen, Schweinefleisch
und Ei



Bild 5
Seite 114-115
Vietnamesisches Sandwich
(Bánh Mì)



Bild 6
Seite 125
Sommerrollen mit Räucher-
lachs, Mango und Veilchen



Bild 7
Seite 151
Zitronengrasspieße mit Rind
vom Grill



Bild 8
Seite 164
Pfannengerührter Wasser-
spinat



Bild 9
Seite 175
Hähnchen-Mango-Salat



Bild 10

Seite 191

Wolfsbarsch-Ceviche mit Maracuja und (Blut-)Orangen



Bild 11

Seite 216-217

Süße Ingwer-Mungbohnen-Klöße



Bild 12

Autorin Thuy Diem Pham

Copyright:

David Loftus/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!