

Presstext

Geschmack kennt keine Grenzen: Das *Atlas Cookbook* nimmt mit auf ein einzigartiges Food-Abenteuer rund um den Globus! Vorgestellt werden 80 Rezepte aus 20 Ländern, die keine Schranken kennen und Kulturen miteinander verbinden. Denn trotz typischer Komponenten, die jede Küche ausmachen – Vietnamesisch ohne Fischsauce? Israelisches Essen ohne Tahini? Undenkbar! – gibt es eine Vielzahl an Gerichten und Zutaten, die auf der ganzen Welt gegessen und geliebt werden. Charlie Carrington bereiste acht Monate lang die Welt und hat in seinem Kochbuch 80 leicht nachzukochende Gerichte aus Nah und Fern zusammengestellt, die das besondere Etwas der jeweiligen Länderküchen hervorheben und doch international beliebt sind. Egal ob Falafel mit Minz-Tahini aus Syrien, grüne Gazpacho und marinierte Muscheln mit Thymian aus Spanien oder Garnelen mit Sambal und Ananas aus Indonesien – in diesem Kochbuch findet garantiert jede*r Weltenbummler*in ein Lieblingsrezept wieder. Neben Suppen, Salaten, Snacks und Streetfood stehen vor allem Hauptgerichte im Mittelpunkt. Kombiniert mit interessanten Infos zu den Ländern und stimmungsvollen Reisefotos, ist das *Atlas Cookbook* ein wahres Highlight und gibt einen wunderbaren Einblick in die köstliche Vielfalt der Küchen dieser Welt.

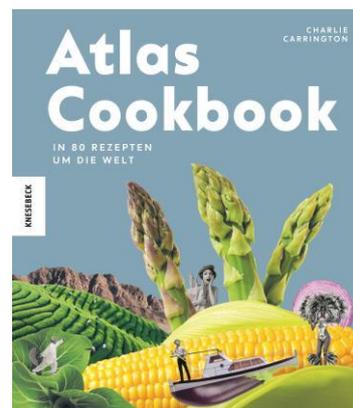
Gerichte dieser Länder sind im Buch vertreten: Kolumbien, Argentinien, Peru, Brasilien, Bolivien, Türkei, Syrien, Libanon, Irak, Israel, Griechenland, Portugal, Spanien, Italien, Frankreich, Thailand, China, Indonesien, Vietnam, Kambodscha.



Charlie Carringtons Karriere begann im Alter von 16 Jahren mit einer Ausbildung in Gordon Ramsays Michelin-Stern-gekröntem Restaurant in London.

Nachdem er in acht Monaten 15 Länder bereist und dort in den unterschiedlichsten Küchen gearbeitet hatte, kehrte Charlie in seine Heimatstadt Melbourne, Australien zurück, um dort eines der innovativsten Restaurants des Landes zu eröffnen. Gleich im ersten Jahr erhielt sein "Atlas Dining" eine Haube.

KNESEBECK
Das besondere Buch



Charlie Carrington

Atlas Cookbook *In 80 Gerichten um die Welt*

**Gebunden, 224 Seiten,
mit 200 farbigen Abbildungen
aus dem Englischen von Carmen Söntgerath
Preis € 28,- [D] 28,80 [A]
ISBN 978-3-95728-399-3
Erscheinungstermin 25. Juni 2020**

Weitere Informationen unter:

<https://www.atlasdining.com.au>

Instagram: @atlasdining

@charliesatlas

Facebook: /Atlasdining/

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover, ein Autorenfoto sowie bis zu drei der folgenden Fotografien (sowie die dazugehörigen Rezepte) zum Abdruck freigegeben: S. 19, S. 30, S. 51, S. 57, S. 74, S. 82, S. 135, S. 195, S. 214, S. 218.

Pressebilder

Charlie Carrington: Atlas Cookbook

KNESEBECK

Das besondere Buch



Bild 1

Seite 19

Kolumbien

Kürbis mit Chilisalzt und Käsedressing



Bild 2

Seite 30

Argentinien

Gegrilltes Tomahawk-Steak mit gerösteten
Zwiebeln und Chimichurri



Bild 3

Seite 51

Brasilien

Spargel mit Käsecrackern



Bild 4

Seite 57

Bolivien

Geröstete Süßkartoffeln mit gepuffter
Quinoa, Quinoamilch und Schnittlauch



Bild 5
Seite 74
Türkei
Köfte-Tatar mit Sellerie und Walnusskern-Joghurt-Sauce



Bild 6
Seite 82
Syrien
Kartoffeln in Minzbutter mit Kalbsbries und
Kräuter-Zwiebel-Salat



Bild 7
Seite 135
Portugal
Ofenkartoffeln mit Romescosauce und
Manchego



Bild 8
Seite 214
Kamboscha
Gefüllte Pilze mit Schnittlauch-Pfeffer-Butter



Bild 9

Autorenfoto von Charlie Carrington



Bild 10

Seite 195

Indonesien

Hähnchenspieße mit Satay-Sauce und Tomaten-Spinat-Salat



Bild 11

Seite 218

Kamboscha

Gedämpfter Fisch mit Kampotpeffer und Kaffirlimette

Copyright:

Bec Hudson 2019/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!