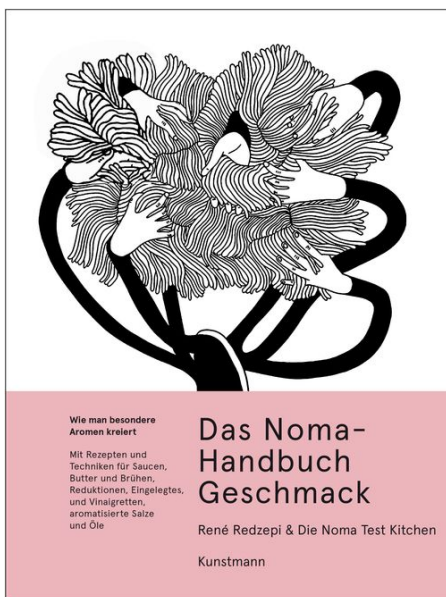


Noma Test Kitchen, René Redzepi

Das Noma-Handbuch-Geschmack

Wie man besondere Aromen kreiert

Das Essen im Noma schmeckt köstlich, überraschend, einzigartig. Einen großen Anteil daran hat die prall gefüllte Vorratskammer mit all den Gewürzen, Saucen und anderen Geschmackskomponenten, die René Redzepi und die Test Kitchen über zwei Jahrzehnte entwickelt haben. Nun können Profi- und Hobbyköche 150 dieser Rezepte kennenlernen – von geröstetem Seetang-Salz über Sauce aus geräuchertem Eigelb bis zu Koji-Beurre-Blanc. Die Rezepte sind mit Step-by-Step-Anleitungen versehen, die detailliert zeigen, wie oft ganz gewöhnliche Zutaten in etwas Unverwechselbares verwandelt werden können. Fotos ausgewählter Gerichte ergänzen das Buch. In unterhaltsamen Essays erzählt Redzepi, wie Mitarbeiter*innen aus aller Welt die Geschmacksvielfalt des Noma bereichert haben und wie sie mit saisonalen Zutaten arbeiten: sie mahlen, trocknen, räuchern, mazerieren, reduzieren. So entstehen die besonderen Aromen, die das sensorische Vokabular dieses Restaurants ausmachen, das die Welt der Gastronomie und des Kochens verändert hat. In den sorgfältig ausgearbeiteten Rezepten finden sich jede Menge Inspirationen und umsetzbare Vorschläge, die jeder Küche neue Geschmacksdimensionen eröffnen.



Noma Test Kitchen, René Redzepi

Das Noma-Handbuch-Geschmack

Wie man besondere Aromen kreiert

512 Seiten

ISBN: 978-3-95614-677-0

EUR 52,00 [DE]

EUR 53,50 [AT]

ET 17. September 2026

Format : 19,3 x 25,9 cm

Übersetzung: Übersetzt von

Ulrike Becker

Übersetzer*in: Ulrike Becker

Autor*in

Noma Test Kitchen

dtv

dtv

Autor*in

René Redzepi

dtv

Übersetzer*in

Ulrike Becker

Autor*in Noma Test Kitchen bei dtv

- Das Noma-Handbuch-Geschmack, Hardcover, ISBN: 978-3-95614-677-0

Autor*in René Redzepi bei dtv

- Das Noma-Handbuch-Geschmack, Hardcover, ISBN: 978-3-95614-677-0
- Das Noma-Handbuch Fermentation, Hardcover, ISBN: 978-3-95614-293-2