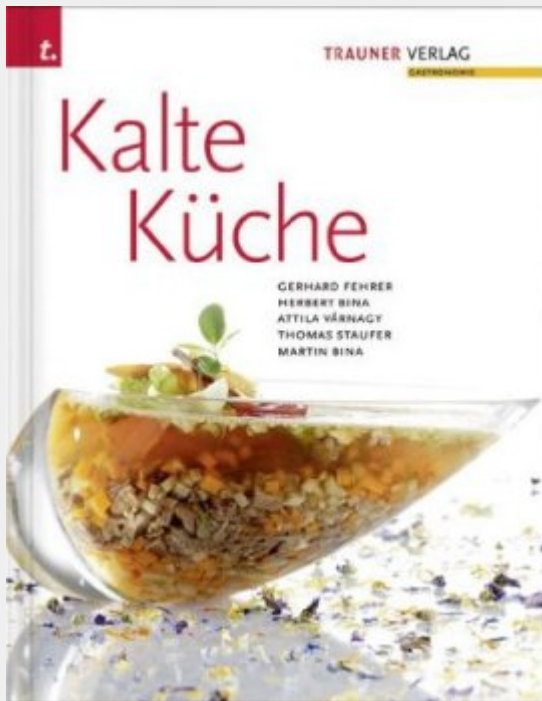




# Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

## Trauner Verlag: Kalte Küche



Autoren: Gerhard Fehrer, Herbert Bina, Attila Várnagy, Thomas Staufer, Martin Bina

Titel: Kalte Küche

Verlag: Trauner Verlag 2013

276 Seiten, 21 x 27,5, Hardcover,

4-farbig,

ISBN 978-3-99033-127-9

Buch beim Trauner Verlag [kaufen](#)>

*Ein Buchtipp von Karl Traintinger*

Klapptext:

Die Kalte Küche hat immer Saison! Der Gast kennt und schätzt sie vom Gruß aus der Küche über das Kuvert bis zum kalten Vorspeisenteller und Buffet.

Dieses Buch stellt daher eine solide Basis sowie viele kreative Anregungen für Köchinnen und



# Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Köche bereit, den anspruchsvollen Gast mit gehobener Kalter Küche überraschen zu können. Profis finden daher neben zahlreichen Rezepten und Anregungen für eigene Kreationen wertvolle Tipps von den versierten Autoren. Dabei geben sie einerseits ihre große Erfahrung in der Herstellung von Klassikern wie Pasteten, Galantinen und Parfaits etc. weiter, andererseits zeigen sie, wie vielfältig und reich an Möglichkeiten die neue Kalte Küche – Stichwort Flying Buffets – auf Basis dieser alten Tradition sein kann.

Dabei werden wesentliche Zubereitungsschritte bildlich anschaulich dargestellt und praxistauglich beschrieben.

Ein Highlight: Alle kalte Platten und viele Rezepte werden mit Mengenangaben für 10 Portionen zusammengestellt. Dadurch können Mengenlisten einfach nach Personenanzahl für Veranstaltungen hochgerechnet und kreative Zusammenstellungen unkompliziert kalkuliert werden.

Ebenso werden zahlreiche Garniervorschläge gegeben und Anregungen, wie sich die Rezepte durch unterschiedliche Darreichungsformen kreativ und dem Anlass entsprechend in Szene setzen lassen.

Rezension:

Gerhard Fehrer, Herbert Bina, Attila Várnagy, Thomas Stauer und Martin Bina publizieren ein Fachbuch für alle Kochfans, die Tradition mit Modernem verbinden wollen, um damit ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu können. Es ist ein sehr schön gemachtes Kochbuch geworden, das sowohl durch die gelungene Aufmachung, als auch durch die vielen Bilder und Rezepte zu überzeugen vermag.

Das fängt schon mit Brotrezepten an, die alle funktionieren. Allein die Vielfalt bei diesem unverzichtbaren Basisprodukt jedweger *Kalten Küche* lässt Freude beim Backen aufkommen. Es werden Schritt für Schritt wichtige Küchentechniken erklärt und auf Fotos gezeigt, wie sie funktionieren.

Das Buch hilft dabei Fingerfood, Pasteten, Terrinen, Ganantinen, Parfaits, Mousses, Sulzen und vieles mehr herzustellen und perfekt zu präsentieren.

Die *„Kalte Küche“* eignet sich hervorragend als Geschenk für all jene, die Freude am guten Essen und dessen Zubereitung haben!