

Die feine Küche

Erlesene Gerichte aus heimischen Spitzenprodukten

Die hohe Qualität und Frische der Produkte, die sorgfältige Zubereitung, raffiniertes Abschmecken, anspruchsvolles Anrichten, Kreativität und persönliche Intuition: das sind die „**Zutaten**“ der feinen Küche.

Starkoch Heinz Hanner verrät in diesem Basiswerk die Geheimnisse seiner preisgekrönten Küche. Gemeinsam mit Kochbuch-Bestsellerautor **Christoph Wagner** präsentiert er sowohl die **Prinzipien** und **Grundtechniken** der feinen Küche, als auch **erlesene Rezepte** aus der Küche seines Restaurants in **Mayerling** im Wienerwald, die zum Nachkochen einladen sollen.

Verwendet werden ausschließlich **Spitzenprodukte aus Österreich**, deren hervorragende Qualität den Ausgangspunkt der feinen Küche darstellt. Deshalb ist auch das Buch nicht nach Menüfolgen, sondern nach Produkten aufgebaut: von Köstlichem aus dem Garten über Pilze aus dem Wienerwald bis zu Fischen, Geflügel und Wild. Ein Muss für Genießer!

Autoren:

Christoph Wagner

geboren 1954 in Linz, ist Kochbuch- und Krimiautor sowie NEWS-Gourmet und „Gusto“-Kolumnist. Neben den Krimis „Schattenbach“ und „Gefüllte Siebenschläfer“ erschienen von ihm zahlreiche Standardwerke zum Thema Kochen, zuletzt „Süßes aus dem Sacher“, „Zu Gast in der Wachau“, „Kronländer-Kochbuch“, „Adriakochbuch“.

Heinz Hanner

geboren am 1963 und Absolvent der Tourismusschule in St. Pölten eröffnete 1989 das Restaurant Kronprinz im elterlichen Hotel in Mayerling, das er seit 2003 völlig neu konzipiert und umgebaut als Relais & Châteaux Hanner führt. 1997 Koch des Jahres, Gault Millau 2002 Käse-Ambassador, Gault Millau 2005 Goldenes Teeblatt 2005 Gastronom des Jahres, Hotel & Touristik 2007 Relais Gourmand Trophy 2007 Aufsteiger des Jahres, A la Carte

Fotograf: Kurt-Michael Westermann

geboren 1951, ist renommierter Bildjournalist, für den Pichler Verlag fotografierte er zuletzt die „Kronländer-Küche“, „SMS aus der Küche“, die „Österreichische Vorratskammer“, die „Kürbisküche“ und „Süßes zur Weihnachtszeit“.

bib. Daten:

Pichler Verlag

ISBN: 978-3-85431-505-6

Format: 17,0 x 24,0 cm

Seiten: 228

Einband: Hardcover mit SU

Preis: € 24.95