

Kastanien

Erica Bänziger, Fredi Buri

185 x 240 mm, 128 Seiten, 60 Farbbilder, davon 40 ganzseitige Foodfotos

Hardcover

978-3-03780-366-0

Preis: CHF 28.00



Kastanien-Genüsse das ganze Jahr über

Die fast schon vergessene Kastanienkultur erlebt zur Zeit eine erstaunliche Renaissance. In der gehobenen Gastronomie hat das „Brot der Armen“, sprich die gehaltvolle und aromareiche Nuss, ihren festen Platz auf der Speisekarte bekommen. Der kulinarische Genuss hat gleichzeitig einen gesundheitlichen Aspekt: Kastanien sind basisch und wirken entschlackend. Da sie glutenfrei und durch und durch Naturprodukt sind, werden sie auch von Allergikern gut vertragen. Edelkastanien in Form von Mehl, Flocken, Mus, aber auch Kastanienlikör und Kastanienbier sind heute überall erhältlich. Unwiderstehliche Rezepte und eine umfassende Einführung finden sich im leinengebundenen Standardwerk.

Vierelorts in Europa und in der Schweiz im Tessin, im Bergell, rund um den Vierwaldstätter- und Walensee sind seit ein paar Jahren – unterstützt von der öffentlichen Hand – Bestrebungen im Gang, alte Kastanienselven zu rekultivieren und neue zu pflanzen. Das war vor allem ein ökologischer Entscheid. Denn zu jenem Zeitpunkt wussten weder Bauern noch Geldgeber, ob die Bemühungen Früchte tragen.

Die Zeit hat für die Kastanie gearbeitet ... Die nährstoffreiche, gesunde Frucht ist bei Konsumentinnen und Konsumenten immer beliebter. Gleichzeitig haben innovative Produzenten fast ein Dutzend köstlicher Kastanienprodukte auf den Markt gebracht.

Mit frischen Kastanien und den vielen Kastanienprodukten lässt sich gesund und innovativ kochen. In der vegetarischen Küche hat man die nährstoffreiche Frucht als beliebten Fleischersatz entdeckt.

Die vielen pikanten Gerichte wie fruchtiger Herbstsalat, provenzalische Kastaniensuppe, Kastanien-Focaccia, Kastanienragout mit Salbei Kastanienburger, Kastanienspätzle, Kastaniennudeln oder süsse Köstlichkeiten wie Kastanienmousse, Kastanienblinis, Kastanientruffeln, Kastanien-Tiramisu ... sind voller südlicher Wärme und haben das Aroma, wie wir es bei gebratenen „Marroni“ heiss lieben.

Pressestimmen

«Als extrem feinsinnige und genussfrohe Experimentierer in Sachen Maronen zeigen sich da zwei Schweizer: Erica Bänziger und Fredy Buri haben ein regelrechtes «Kastanien»-Kompendium erarbeitet zum sinnlichen Erleben all jeder, denen der Duft heisser Maroni noch etwas sagt. Der Winter kann jetzt kommen.»

Stuttgarter Zeitung

«Das Buch belegt überzeugend, dass es ausser glasierten Kastanien mit Rotkraut noch weit mehr köstliche Speisen zu entdecken gibt. Ein empfehlenswertes Standardwerk.»

Eßlinger Zeitung

«Ob Kastanien-Tofu-Burger oder Kastanien-Schoko-Mousse, ob Kastanien-Focaccia mit Oliven, Sardellen und Peperoncini oder Kastaniengugelhupf – es ist, als ob man den Herbst essen könnte.»

Main-Post

«Wer sich nicht nur mit den klassischen «heissen Marroni» zufrieden geben möchte, findet im Kochbuch «Kastanien» von Erica Bänziger und Fredi Buri eine Menge Inspirationen.»

Züritipp

«In dieser überarbeiteten Neuausgabe findet man die besten Rezepte der bekannten Kochbuchautorin Erica Bänziger.»

Bioterra

«So viel Innovation inspiriert zu immer neuen Rezepten: Die besten und eine ausführliche Warenkunde finden sich in diesem Buch.»

Der Guller