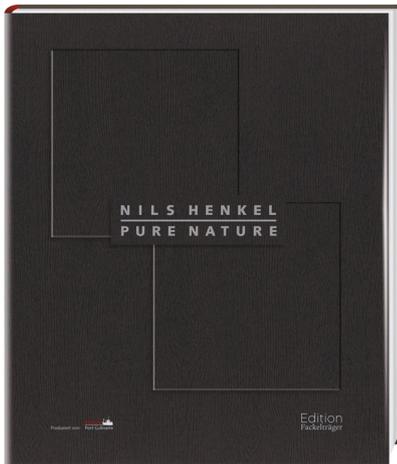


Pure Nature

Drei Sterne für die neue deutsche Küche



-
- Die Bibel der neuen deutschen Küche
 - Nils Henkel: 3 Michelin-Sterne und Koch des Jahres 2009
 - Mehr als 1.000 Rezepte perfekt erklärt
 - Brillante Food-Fotografie
 - Der erste Buchtitel des deutschen Spitzenkochs

Nils Henkel setzt mit seinem Konzept „Pure Nature“ ganz eigene Akzente. Dabei nutzt er besonders das breite Spektrum der Kräuter und Aromen, sein Steckenpferd sind Fisch und Meerestiere. Seine Arrangements sind ein perfekt ausbalanciertes Spiel verschiedener Aromen, Texturen und Temperaturen, die raffinierten Kreationen gleichen kleinen Kunstwerken. Purer, unverfälschter Genuss und ein Höchstmaß an Qualität ausgewählter Zutaten und Produkte stehen bei Nils Henkel an erster Stelle. So entstehen innovative Geschmackserlebnisse, die höchsten Genuss gewähren. Nils Henkels Anspruch ist es, bei jedem Gericht geschmacklich exakt auf den Punkt zu kommen – bleibende Gourmet-Erlebnisse für den Gast und den Leser! ((Zitat: „Mein Küchenstil entwickelt sich aus meinen Erfahrungen, meiner Herkunft und meiner Neugier, die mich immer wieder antreibt, Neues auszuprobieren.”))

Autoreninfo:

Nils Henkel begann seine Ausbildung zum Koch 1986 im Romantikhôtel "Voss-

Haus" in Eutin. Nach Stationen in den Restaurants "Le Jardin", im "Raphael Hotel", im "Landhaus Scherrer" und im "Il Ristorante" arbeitete er als Souschef im "Valkenhof" und in "Averbeck"s Giebelhof in Senden. Den finalen Schliff, zunächst als Sous-Chef, holt sich Nils Henkel ab 1997 im Schlosshotel Lerbach im Restaurant "Dieter Müller", wo er 2004 die Position des Küchenchefs sowie Dieter Müllers Stellvertretung übernimmt. 2008 wird Nils Henkel alleiniger Küchenchef, 2010 erhält das Restaurant ein komplett neues Design und einen neuen Namen: Gourmetrestaurant Lerbach, eine neue Ära beginnt. Er konnte die Spitzenbewertung des Guide Michelin von 3 Sternen nahtlos halten, der Restaurantführer Gault Millau kürte ihn 2009 zum Koch des Jahres.

Zielgruppe:

Profis, anspruchsvolle Hobbyköche, Gourmets

gebunden mit Leineneinband
288 Seiten, Format 24x28 cm
ISBN: 978-3-7716-4449-9
69,00 EURO