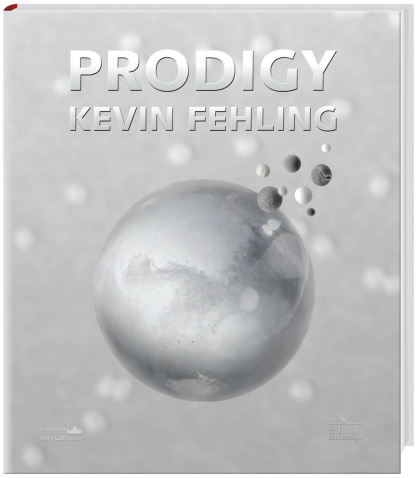
Prodigy

Deutschlands jüngster 3-Sterne-Koch



- Das erste Buch des Shootingstars
- Exquisite und außergewöhnliche Rezepte
- "Entdeckung des Jahres", FAZ - "3. Platz, Aufsteiger des Jahres", Der Feinschmecker - "Koch des Jahres 2012", Gusto

Kevin Fehlings avantgardistische Kochkunst präsentiert sich in Gerichten von filigraner Subtilität, die sich gleichzeitig durch kraftvolle Intensität und geschmackliche Ausgewogenheit auszeichnen. Seine handwerklichen Fähigkeiten gelten als perfekt und der Stil seiner aufgeschlossenen Küche ist unverkennbar. Ungemein originell und lupenrein arbeitet er seine Ideen aus. Seine beeindruckende Entwicklung der letzten Jahre machte die gesamte Gourmetszene auf ihn aufmerksam. Dieses Buch präsentiert sich nicht nur als Kochbuch, sondern auch als eine längst überfällige Dokumentation der einzigartig rasanten Entwicklung von Kevin Fehling.

Autoreninfo:
Kevin Fehling, Jahrgang 1977, geboren und aufgewachsen in Delmenhorst, führt nach Stationen wie der Schwarzwaldstube und dem Wullenwever seit 2005 La Belle Epoque in Travemünde. Auf den ersten Michelin-Stern 2008 folgten 2011 der zweite und schließlich 2013 der dritte.

Thomas Ruhl, Grafiker, Fotograf und Art Director, wurde für seine Bücher mit zahlreichen internationalen und nationalen Preisen ausgezeichnet. Bei Fackelträger erschienen u. a. *Gutes Fleisch*, Nils Henkels *Pure Nature* oder *Karlheinz Hauser*.

Zielgruppe:
Alles Fans von exquisiter Sterneküche

gebunden, mit Schutzumschlag, farb. Abb.
312 Seiten, Format 24 x 28 cm
ISBN: 978-3-7716-4544-1
69,00 EURO