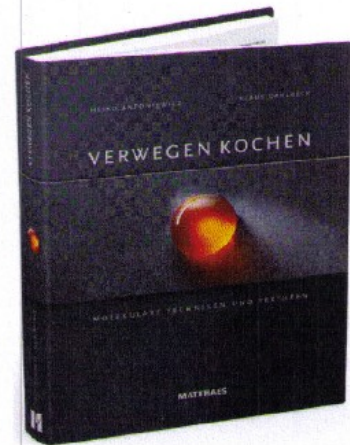


## Presseinformation

### Heiko Antoniewicz / Klaus Dahlbeck Verwegen kochen

Matthaes Verlag, Stuttgart 2008  
240 Seiten, Hardcover  
ISBN 978-3-87515-024-7  
69,90 € (D) / 71,90 € (A) unverbind. Preisempf. / 115,- SFr (CH)



#### Kurztext

Die Möglichkeiten der Molekularen Küche gehen weit über die Herstellung des legendären Melonenkaviars von Ferran Adrià oder über den von Rauchschwaden des flüssigen Stickstoffs umnebelten Gin Tonic von Heston Blumenthal hinaus. Dennoch sind diese beiden Kreationen Sinnbild für eine neue Art des Kochens, sie stehen für den Aufbruch der Avantgardeküche im 21. Jahrhundert.

Neben innovativen Rezepturen enthält das Buch „Verwegen kochen – Molekulare Techniken und Texturen“ umfassende, leicht lesbare Informationen zu Texturgebern, Aromenharmonie und Flavour Pairing, zu Sous-vidé, Emulsification, Sferification u.v.m. Es ist ein Koch-, Lehr-, Lesebuch und Nachschlagewerk – es ist ein Teil der Küchenrevolution „Molekulare Küche“. Der Beitrag zweier außergewöhnlicher Autoren zu der innovativen Bewegung, die geprägt ist von purer Freude am Kochen, Wissensdurst und Neugierde.

#### Aus dem Inhalt

Meilensteine der vorhistorischen und modernen molekularen Gastronomie | Wenn Wissenschaft kreativ macht | Cocktail | Sferification | Gelification | Emulsification | Surprises | Stickstoff kochen und Fumetkation | Assemblage Texturen | Rotationsverdampfung | Sous-vidé | Flavour

#### Die Autoren

Durch zahlreiche Auszeichnungen hat Antoniewicz seinen ausgezeichneten Ruf als Koch in den letzten 15 Jahren an vielen Stationen unter Beweis gestellt. Er gilt als einflussreichster Koch der molekular inspirierten Avantgardeküche Deutschlands.

Klaus Dahlbeck arbeitet als freier Autor u.a. für das Gault Millau Magazin und pflegt unter [www.kompottsurfer.de](http://www.kompottsurfer.de) einen Blog zu kulinarischen Themen.

### Antoniewicz GmbH

#### Kontakt

Flöz-Zollverein-Straße 5  
59368 Werne  
+49 . (0) 2389 . 9289455  
[www.antoniewicz.org](http://www.antoniewicz.org)

## Presseinformation

### Heiko Antoniewicz Fingerfood

Matthaes Verlag, Stuttgart 2006  
280 Seiten, Hardcover  
ISBN 3-87515-015-5  
69,90 € (D), 71,90 € (A) unverb. Preisempf. / 115 SFr (CH)



### Kurztext

Wie man Events oder Partys zum kulinarischen Highlight macht, zeigt Heiko Antoniewicz in seinem Buch „Fingerfood“. Die kleinen „Häppchen mit dem großen Auftritt“ werden sich in der Gastronomie einen festen Platz erobern, so der Autor. Wer sich also noch nicht mit den vielfältigen Spielarten der kleinen, feinen Küche vertraut gemacht hat, für den wird es höchste Zeit, sich der kreativen und handwerklichen Herausforderung von „Fingerfood“ zu stellen.

Über 170 Rezepte - von einfachem Fingerfood bis zu ausgefallenen Kreationen wie Brotsticks, Löffeldegustationen, kleinen Pasteten oder einer Lolliparade - laden den Profikoch aber auch den ambitionierten Hobbykoch zum Nachahmen ein. Antoniewicz wagt in seinem Buch auch einen Blick in die Zukunft. Im Kapitel „Molekulare Küche“ verändert er die Texturen der Gerichte. So wird aus flüssig fest oder es entstehen durch außergewöhnliche Kombinationen neuartige Beilagen.

### Aus dem Inhalt

Kleine Spinatpastilla mit Ingwer | Melone mit Lavendel und Büsumer Krabben | Erbsencreme mit kandierten Oliven | Brokkoli mit Mandeln und brauner Butter | Geeiste Gurkensuppe mit Venusmuscheln | Pistaziensticks | Vongole mit gebratener Grapefruit und Beifuss | Kaninchen mit Kokos und Ananas | Eis von Feigenkaffee mit süßer Gurke | Lachs, grüner Tee und Ingwer

### Der Autor

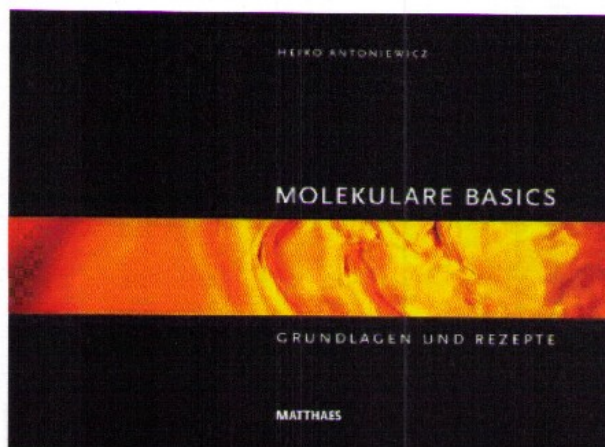
Er hat seinen ausgezeichneten Ruf als Koch in den letzten 15 Jahren an vielen Stationen unter Beweis gestellt. Zahlreiche Auszeichnungen und der große Erfolg seines Buches *Fingerfood*, prämiert mit dem World Cookbook Award, sind Belege seines vielseitigen Könnens. Antoniewicz gilt als einflussreichster Koch der molekular inspirierten Avantgardeküche Deutschlands.

## Antoniewicz GmbH

Flöz-Zollverein-Straße 5  
59368 Werne

### Kontakt

+49 . (0) 2389 . 9289455  
[www.antoniewicz.org](http://www.antoniewicz.org)



# „Molekulare Basics“

## Grundlagen und Rezepte

Das ABC der innovativen Küche. Heiko Antoniewicz erläutert anhand von 60 exzellenten Rezepten die molekularen Basics: Tomatenfolie mit Ziegenfrischkäse, Jakobsmuscheln mit Himbeervinaigrette, Waldmeisterbowle mit Beeren oder Teenudeln mit Ananas sind nur ein kleiner Ausschnitt des großen Spektrums der leckeren Gerichte und Getränke. Die Rezepte zur Sphärisifikation, zu Schäumen, Gelierung, Verdickungsmitteln sowie zu kombinierten Anwendungen sind auch für Einsteiger geeignet. Viele Schritt-für-Schritt-Anwendungen, Erläuterungen zu den verwendeten Texturgebern und ausführliche Beschreibungen der Zubereitungen garantieren den Erfolg.

Heiko Antoniewicz

**39,00 EUR**

176 Seiten

1. Auflage 2008

Hardcover, 160 x 220mm

Matthaes Verlag

ISBN: 978-3-87515-032-2

**Antoniewicz GmbH**

Flöz-Zollverein-Straße 5

59368 Werne

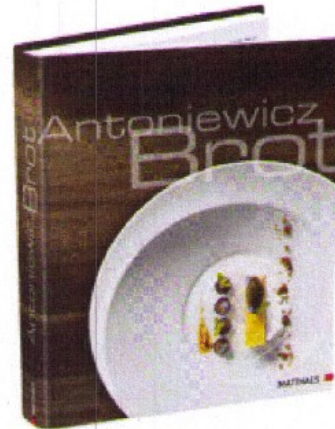
+49 . (0) 2389 . 9289455

[www.antoniewicz.org](http://www.antoniewicz.org)

## Presseinformation

### Heiko Antoniewicz Brot

Matthaes Verlag, Stuttgart 2010  
256 Seiten, Hardcover  
ISBN 978-3-87515-045-2  
69,90 € (D) / 71,90 € (A) / 115,- SFr (CH)



#### Kurztext

Brot backen, Buttermischungen, Aufstriche, Tapenaden, Öle und Salz, sprich alles rund um das Brot, Snacks und Fingerfood mit Brot sowie Kochen mit Brot – dies beschreibt Heiko Antoniewicz in seinem neuen Buch. Gutes Brot, dazu eine frische, außergewöhnliche Buttermischung oder exzellentes Öl mit einer Salzspezialität, ist der ideale Auftakt eines gelungenen Essens. Antoniewicz' Buch verspricht Genuss – und hält es. Von der umfassenden Warenkunde der Körner und Mehle über die Teigzubereitungen bis zum Backen beschreibt er alle Basics, die notwendig sind, um eigenes Brot zu herzustellen.

Seine Rezepte wie Arganölbrot, Grisini, Chapati, um nur einige zu nennen, sind gelingsicher. Im nächsten Kapitel folgen die Rezepte für Buttermischungen, Aufstriche, Tapenaden, Öle und Salzspezialitäten. Diese Begleiter zum Brot machen es erst recht zum Genuss. Die folgenden Snacks und das Fingerfood mit und aus Brot, wie zum Beispiel Brotchips als Lollis, Crostini und Bruschetta, Focaccia und Brioche eignen sich ideal zum kleinen Empfang oder einfach für zwischendurch. Im Kapitel „Kochen mit Brot“ zeigt Antoniewicz, dass Brot in der Küche einen weitaus größeren Stellenwert verdient, als nur der Resteverwertung zu dienen.

#### Aus dem Inhalt

Basics zum Brot backen | Brotrezepte |  
Butter | Aufstriche | Tapenaden | Öle |  
Salze | Stockbrote | Focaccia |  
Flammkuchen | Pizza | Tarteletts |  
Fingerfood | Vorspeisen | Dim Sum |  
Knödel | Krusten und Umantelungen |  
Saucen mit Brot binden | Grundrezepte

#### Der Autor

Er hat seinen ausgezeichneten Ruf als Koch in den letzten 15 Jahren an vielen Stationen unter Beweis gestellt. Zahlreiche Auszeichnungen und der große Erfolg seines Buches *Fingerfood*, prämiert mit dem World Cookbook Award, sind Belege seines vielseitigen Könnens. Antoniewicz gilt als einflussreichster Koch der molekular inspirierten Avantgardeküche Deutschlands.

### Antoniewicz GmbH

#### Kontakt

Flöz-Zollverein-Straße 5  
59368 Werne  
+49 (0) 2389 9289455  
[www.antoniewicz.org](http://www.antoniewicz.org)