

SALON

N° 13

WINTER
2017

DAS MAGAZIN FÜR GASTLICHKEIT, DESIGN UND KULTUR

Die jungen Kennedys

Society und Politik:
Die neue Generation
tritt an

PLUS
Extraheft
mit allen
Rezepten

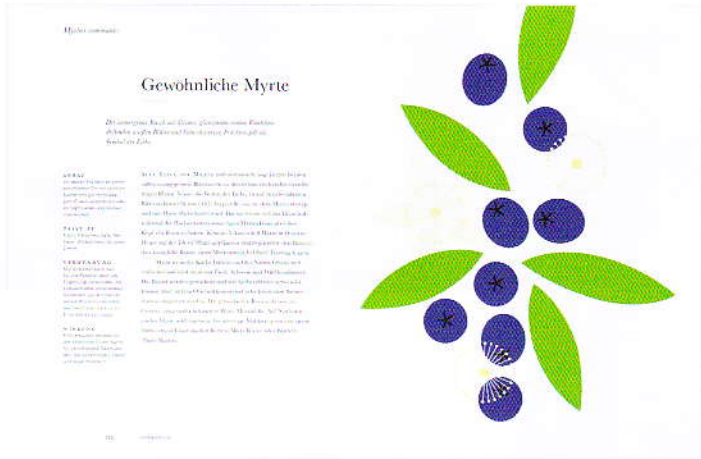
Willkommen zu Hause!

Zusammen lachen, entspannen und gut essen -
jetzt nehmen wir uns Zeit füreinander

Ansehen: Schmuck zu Weihnachten · Die Kunst des Verpackens · Theatertermine
Aufsehen: Die Bauhaus-Feste · Austern für Anfänger · Ein Dinner im Grunewald
Weitersehen: Die Bücher unseres Lebens · John Neumeiers Kulturagenda



Kochbücher



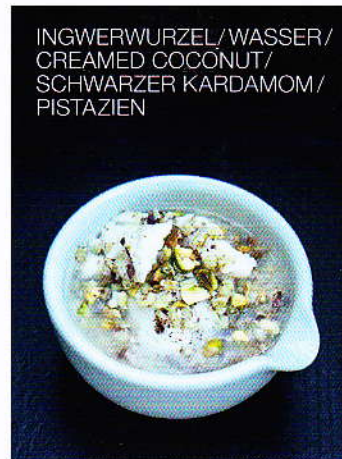
DIE VIELFALT IM EIGENEN GARTEN

Kräuter und ihre Wirkung

Sie duften und schmecken süß, würzig oder scharf, sie können heilen, lindern, anregen und vor allem: wunderbar würzen. Das bunt illustrierte Herbarium stellt 100 Kräuter und deren Wirkung vor, mit vielen hilfreichen Tipps, wie man sie anbaut, zu welchen Gerichten sie passen und bei welchen Beschwerden sie helfen. Eine wunderschöne moderne Variante eines klassischen Herbariums, die dazu inspiriert, das jahrhundertealte Wissen in der eigenen Küche zu nutzen.



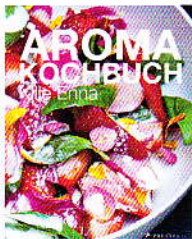
Caz Hildebrand: Herbarium, Dumont, 30 Euro



JEDES GERICHT EIN KUNSTWERK

Kille Ennas Palette aus Aromen

Die Gourmetköchin kann mit Zutaten wahrlich zaubern: Kille Enna ist immer auf der Suche nach interessanten Geschmackskombinationen, ihr liebstes Forschungslabor ist ihr Gewächshaus in Südschweden. Nun gibt es neue Rezepte der Aroma-Alchimistin, vom Kohlrabisalat mit Blutorangen über das Schweinefilet in Apfelvegetar bis zum Lavendel-Kardamom-Joghurt. Und das Schönste: Die Ideen lassen Raum für eigene Experimente und Kreationen.



Kille Enna: Aroma Kochbuch, Prestel, 29,95 Euro



Bakhlava

Baklava ist die Lieblingsspeise der Türken, aber auch in Griechenland und im arabischen Raum sehr beliebt. Dieses Rezept ist eine Mischung aus beiden Traditionen. Die Zutaten sind: 500g Butter, 200g Zucker, 100g Mandeln, 100g Pistazien, 100g Rosinen, 100g Zitrone, 100g Orange, 100g Limette, 100g Apfelsine, 100g Grapefruit, 100g Kiwi, 100g Ananas, 100g Mango, 100g Papaya, 100g Avocado, 100g Tomate, 100g Gurke, 100g Zucchini, 100g Aubergine, 100g Paprika, 100g Chili, 100g Knoblauch, 100g Zwiebeln, 100g Petersilie, 100g Dill, 100g Basilikum, 100g Minze, 100g Melisse, 100g Lavendel, 100g Kardamom, 100g Zimt, 100g Nelken, 100g Pfeffer, 100g Salz.

Das Rezept ist eine Mischung aus beiden Traditionen. Die Zutaten sind: 500g Butter, 200g Zucker, 100g Mandeln, 100g Pistazien, 100g Rosinen, 100g Zitrone, 100g Orange, 100g Limette, 100g Apfelsine, 100g Grapefruit, 100g Kiwi, 100g Ananas, 100g Mango, 100g Papaya, 100g Avocado, 100g Tomate, 100g Gurke, 100g Zucchini, 100g Aubergine, 100g Paprika, 100g Chili, 100g Knoblauch, 100g Zwiebeln, 100g Petersilie, 100g Dill, 100g Basilikum, 100g Minze, 100g Melisse, 100g Lavendel, 100g Kardamom, 100g Zimt, 100g Nelken, 100g Pfeffer, 100g Salz.

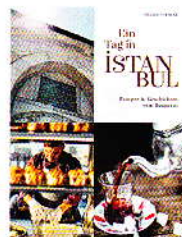
Das Rezept ist eine Mischung aus beiden Traditionen. Die Zutaten sind: 500g Butter, 200g Zucker, 100g Mandeln, 100g Pistazien, 100g Rosinen, 100g Zitrone, 100g Orange, 100g Limette, 100g Apfelsine, 100g Grapefruit, 100g Kiwi, 100g Ananas, 100g Mango, 100g Papaya, 100g Avocado, 100g Tomate, 100g Gurke, 100g Zucchini, 100g Aubergine, 100g Paprika, 100g Chili, 100g Knoblauch, 100g Zwiebeln, 100g Petersilie, 100g Dill, 100g Basilikum, 100g Minze, 100g Melisse, 100g Lavendel, 100g Kardamom, 100g Zimt, 100g Nelken, 100g Pfeffer, 100g Salz.

AUSFLUG AN DEN BOSPORUS

Eine Metropole und ihre Rezepte

Vor drei Jahren rief sie den Hamburger „Food Swap“ ins Leben, nach einem Trend aus New York: Leute treffen sich in Cafés, Gärten oder Wohnzimmern, tauschen ihre selbst gekochten Delikatessen aus, essen zusammen, lernen sich kennen. Nun lädt die Fotografin Yelda Yilmaz zu einer Reise in ihre zweite Heimat, nach Istanbul. Das Buch erzählt 24 Stunden in der Metropole am Bosphorus anhand von Rezepten, Geschichten und Gedichten, welche die Stimmung der Stadt einfangen.

Yelda Yilmaz: Ein Tag in Istanbul, Hölker, 24,95 Euro



SÜSSE VERFÜHRUNG

Backen wie eine italienische Konditorin

Tarte aus kandierten Maronen, Feigen-Mascarpone-Kuchen oder Orangen-Meringue-Torte - solche Kreationen serviert Konditorin Melissa Forti in ihrem „Tea Room“ im ligurischen Städtchen Sarzana. Außerdem natürlich Klassiker wie Tiramisu oder Cantuccini. Doch um ihre köstlichen Süßigkeiten genießen zu dürfen, muss man nicht nach Italien reisen, denn zum Glück verrät uns die Kuchenkünstlerin ihre liebsten Rezepte.



Melissa Forti: Dolci, Tartes und zauberhafte Kuchen backen, Prestel, 32 Euro