

Lucio Galletto, David Dale
Entlang der Küste
Die Küche des Mittelmeeres

Immer entlang der Küste – von Italien, über Frankreich bis nach Spanien – führt dieses Buch zu den wunderbaren Gaumenfreuden und der unvergleichlichen Gastlichkeit des Mittelmeeres. Es zeigt die Vielfalt dreier großer Esskulturen – der katalanischen, der provenzalischen und der ligurischen. Das Olivenöl verbindet diese drei Kochstile, gepaart mit der gemeinsamen Vorliebe für Knoblauch, frische Kräuter und saisonales, frisches Gemüse. Und nicht zu vergessen die Meeresfrüchte, der frische Fisch, Calamari, Muscheln aller Art. Diese Grundzutaten werden regional vollkommen unterschiedlich eingesetzt. Eine *Bouillabaisse* ist keine *Romescada*, ein *Ratatouille* keine *Samfaina*. Der Reichtum dieses Buches liegt in der Variantenfreude, die sich über Jahrhunderte hinweg regional in der mediterranen Alltagsküche entwickelt hat. Das Buch führt seine Leser auf eine kulinarische Reise entlang spektakulärer Küstenabschnitte – vom Mittelmeer bis zum Atlantik – angereichert mit wunderbaren Landschaftsaufnahmen und Geschichten.

Lucio Galletto, David Dale
Entlang der Küste
Die Küche des Mittelmeeres

Fotografien von Bree Hutchins | Übersetzt von Marianne Harms-Nicolai, Barbara Holle

21 x 26 cm | 288 Seiten | 136 Abbildungen

Hardcover

ca. € 36,- [D] | ca. € 37,- [A]

ISBN 978-3-944874-79-1

März 2018

Kontakt: presse@sieveking-verlag.de
Pressebilder zum Download: <http://sieveking-verlag.de/presse/>