



Luc Hoornaert
Ei à la carte
Vielfältige Rezepte aus aller Welt

Das Ei ist einfaches Grundnahrungsmittel und herrliche Delikatesse. »Ei á la carte« präsentiert Rezepte ausgewählter Spitzenköche aus China, Großbritannien, Japan, Korea, der Türkei, dem Iran, sowie Desserts, Klassiker und Cocktailkreationen – von einfach bis anspruchsvoll. Zusammengetragen von Food-Autor Luc Hoornaert zeigen die Gerichte, welche vielfältige Genüsse in dem Naturprodukt stecken. Es finden sich Highlights wie *Eggs Benedict*, *Omelett mit Trüffel*, *Datemaki* oder *Goldenes Ei* und ausgefeilte Desserts wie eine *Opéra-Tarte*, *Baklava* und fruchtige *Zitronentartelettes*.

Die Kreationen werden von Fotograf Kris Vlegels aufwendig in Szene gesetzt und mit überraschenden Geschichten, Wissenswertem und Kuriosum rund ums Ei kombiniert: Was verbindet den Osterhasen mit der Göttin des wiederkehrenden Lichts Ostara? Sind chinesische Pidán-Eier nun hundert oder tausend Jahre alt? Woher hat das Eclair – der Blitz – seinen Namen?

»Ein Ei? Normalerweise verschwenden wir kaum einen Gedanken an eines unserer wertvollsten Grundnahrungsmittel. Dabei ist das Ei eine herrliche Delikatesse, egal ob gebraten, gerührt oder gekocht. Und es ist noch viel mehr.«
Luc Hoornaert

Luc Hoornaert
Ei à la carte
Vielfältige Rezepte aus aller Welt

Fotografien von Kris Vlegels | Übersetzt von Barbara Buchwalter, Ira Wilhelm

22 x 27 cm | 192 Seiten | 230 Abbildungen
Hardcover
€ 34,- [D] | € 35 [A]
ISBN 978-3-944874-80-7

März 2018