

VON
GENUSS
UND
GEMEINSCHAFT



TARTES

ELSA PUBLISHING

NORBERT KRÜGER
RISA NAGAHAMA
FOTOGRAFIE
JOERG LEHMANN

ELSA PUBLISHING



elsapublishing.com

**DIESES BUCH BEREITET FREUDE AM KOCHEN,
GENUSS BEI TISCH UND LUST AM LEBEN.**



| | |
|--------------------|---|
| Titel | Tartes |
| Untertitel | Von Genuss und Gemeinschaft |
| Autoren | Norbert Krüger, Risa Nagahama |
| Fotograf | Joerg Lehmann |
| Umfang | 208 Seiten |
| Ausstattung | Hardcover mit Farbschnitt |
| Format | 210 x 265 mm |
| Ladenpreis | 36,- EUR / 37,10 EUR (AT) / CHF 48,- |
| EVT | Oktober 2020 |
| ISBN | 978-3-948859-01-5 |

- Ein sehr persönliches und motivierendes Koch- sowie Backbuch
- Ausführliche Kunde der verschiedenen Teigarten
- Exklusiv fotografiert von Joerg Lehmann

Unkompliziert und trotzdem raffiniert: So lesen - und kochen - sich die 52 Tartevariationen von Norbert Krüger und Risa Nagahama. Das Duo kreierte exklusiv für dieses Buch köstliche Rezepte. „Der rote Faden ist eine royale Rustikalität. Süßes und Salziges, Humorvolles und Ernsthaftes, niemals Langweiliges“, versprechen die Autoren. Besondere Aufmerksamkeit legen sie auf frische und saisonale Produkte. Sie orientieren sich am Jahreskalender - von fruchtig bis pikant, von Frühling bis Winter, immer genüsslich und gemeinschaftlich.

Tartes - Von Genuss und Gemeinschaft, Norbert Krüger und Risa Nagahama, Fotografie von Joerg Lehmann, erscheint im Oktober bei Elsa Publishing, 36,- EUR / 37,10 (AT) / CHF 48,-

Für weitere Informationen:

ELSA PUBLISHING
 Andrea Rehn, Press Department
 M +49 171 540 10 73, E andrea@andrearehn-presse.com



DIE AUTOREN DER FOTOGRAF



© Joerg Lehmann

An diesem Buch sind mehrere Köche beteiligt. Denn was wäre der Genuss ohne Gemeinschaft?

NORBERT KRÜGER erarbeitete sich zusammen mit Küchenchef Christian Lohse im Berliner „Fischers Fritz“ zwei Michelin-Sterne, wo er als Sous-Chef und Chef-Pâtissier tätig war. Für dieses Buch hat er eigens Rezepte kreiert: Süßes und Salziges, Humorvolles und Ernsthaftes, niemals Langweiliges.

„Ich widme dieses Buch allem Lebendigen.
In liebevollen Gedanken an Jan Kotschenreuther
,vive dieu saint amour“ – Norbert Krüger

RISA NAGAHAMA ist selbstständige Köchin und Gastgeberin. Die gebürtige Japanerin legt Wert auf natürliche, gesunde Produkte sowie Nachhaltigkeit. Auch als Kochbuchautorin hat sie mit ihren kreativen Rezepten bereits den deutschsprachigen Raum erobert.

JOERG LEHMANN hat in seiner 30-jährigen Fotografenlaufbahn bereits bei mehr als 80 Büchern mitgewirkt. Spitzenköche wie Alain Ducasse und Paul Bocuse, Andreas Döllerer oder Tim Raue ertrauen seinem Auge, die Speisen ideal in Szene zu setzen.





FRANZÖSISCH

TARTE D'OR

ALS KIND MÖCHTE ICH FRANZÖSISCH ÜBERSETZEN NICHT, es war mir einfach zu wenig. Bei den Franzosen gibt es viele Gerichte, die ich nicht kenne. Ich habe mich für ein Rezept entschieden, das ich gerne machen möchte. Das Rezept ist aus dem Buch 'Les Recettes de la cuisine française' von Pierre Franey. Ich habe es in der Ausgabe von 1964 gefunden. Ich habe es in der Ausgabe von 1964 gefunden. Ich habe es in der Ausgabe von 1964 gefunden.



FRANZÖSISCH

QUICHE CARO

SICH ETWAS DAS MAN MAG, VOM JEDEMUND ZU WÜNSCHEN ist eine sehr nette Geste. Ich habe mich für ein Rezept entschieden, das ich gerne machen möchte. Das Rezept ist aus dem Buch 'Les Recettes de la cuisine française' von Pierre Franey. Ich habe es in der Ausgabe von 1964 gefunden. Ich habe es in der Ausgabe von 1964 gefunden. Ich habe es in der Ausgabe von 1964 gefunden.



HOLLÄNDISCH

HOLUNDRIAN

DER HOLLÄNDER GALT SCHON VOR LAUZENT ER BEI HELIGER BÄCKIN. Er ist ein Rezept, das ich gerne machen möchte. Das Rezept ist aus dem Buch 'Les Recettes de la cuisine française' von Pierre Franey. Ich habe es in der Ausgabe von 1964 gefunden. Ich habe es in der Ausgabe von 1964 gefunden. Ich habe es in der Ausgabe von 1964 gefunden.



FRANZÖSISCH

FLAMICHE

FLAMICHE, FLAMIQUE ODER TORTE ist eine flämische Tortenart. Ich habe mich für ein Rezept entschieden, das ich gerne machen möchte. Das Rezept ist aus dem Buch 'Les Recettes de la cuisine française' von Pierre Franey. Ich habe es in der Ausgabe von 1964 gefunden. Ich habe es in der Ausgabe von 1964 gefunden. Ich habe es in der Ausgabe von 1964 gefunden.

BEI DER HEILIGEN HILDEGARD VON BINGEN kommt die Zwiebel, zumindest in ihrer Rohform, desaströs schlecht weg; armes Zwiebelchen. Einzig hält sie ihr zugute, dass sie in gekochtem Zustand wenigstens Fieber senkt und gegen Gicht wirkt. Anders beim Wein, den wir hier der Zwiebel zugesellen – über ihn wusste die begabte und weise Heilkundlerin das Beste zu verkünden: „Der Wein heilt und erfreut den Menschen mit seiner gesunden Wärme und seiner großen Kraft. Der Wein ist nämlich das Blut der Erde.“ Wow, armes Zwiebelchen. In diesem Schatten zu stehen hat die Zwiebel bei Weitem nicht verdient, und dieses Rezept ist für ihren Glanz lebender Beweis. Darum schließe ich nach Joachim Ringelnatz: „Ich bin ein armes Zwiebelchen, nimm mir das nicht übelchen.“

- BLÄTTERTEIG**
Blätterteig für eine herdfeste Form à 24 x 17 cm
Am liebsten selbst gemacht (siehe Seite 24)
oder vom Bäcker, aber ein vernünftiger aus dem Supermarkt machts auch, vorzugsweise mit Butter.
- ZWIEBELN**
6 Zwiebeln (ca. 500 g),
etwas kleiner als ein Tennisball
(Roscoff, gelbe Zwiebel)
1 Knolle junger oder lila Knoblauch
(jeder andere tut es auch, Hauptsache nicht zu alt!)
etwas Öl zum Braten
etwas brauner Zucker
etwas Meersalz
40 g gesalzene Butter
10 Zweige Thymian
100 ml Riesling
150 ml Süßwein (Sauternes, Tokaj, Trockenbeerenauslese, Eiswein)

Schälen Sie die Zwiebeln nicht, sondern halbieren Sie sie nur. Den Knoblauch lassen wir auch ganz und ungeschält, nur schneiden wir an der Wurzel eine kleine Scheibe ab, sodass man die einzelnen Zehen sehen kann. Wir werden den Zwiebeln ihre Eigensüße entlocken, indem wir sie durch sehr langsames

Braten garen. Dafür brauchen Sie eine schwere Pfanne mit Antihalfwirkung – ist Ihre Pfanne schon ok, legen Sie ein Backpapier zwischen Zwiebeln und Bratfläche – und dazu einen Herd, der sich auf niedrige Temperatur regeln lässt.

HINWEIS
Besitzen Sie einen Herd mit dreistufiger Hitzezugabe und halben Zwischenstufen, nehmen Sie die 1 oder 1,5, wichtig ist nur, dass die Zwiebeln es ca. 45 Minuten auf der Hitze aushalten, ohne zu verbrennen. Bei Gasherdern sieht das etwas anders aus, da hat die Flamme dann einfach immer irgendwann ihre ca. 1500 Grad im Saum. Aber das bekommt man hin, indem man beispielsweise eine große Topffläche auf eine kleine Flamme stellt und sie ganz schwach reguliert. Am besten ist es, Sie haben eine Gussseisenplatte als Auflage, da verteilt sich die Hitze dann anders und wirkt indirekter auf die Pfanne ein.

Jedenfalls beginnen Sie damit, den Pfannenboden gleichmäßig mit etwas Öl zu besprenkeln; ich halte dabei den Daumen auf den Ausguss und tue so, als ob ich Salat betriebe. Dann die Oberfläche mit etwas braunem Zucker und Salz „würzen wie ein Steak“.

Legen Sie die Zwiebeln und den Knoblauch darauf und lassen Sie beides langsam karamellisieren, es genügt, ab und zu mal nachzuschauen, ob der

