

Große Küche ist mehr als Kochen

Küchengeschichte als Ergänzung zum Berufsschulunterricht





Filet de boeuf á la moderne, nach Escoffier (L'art Culinaire Français, Flammarion 1957 S. 408)



Rotbarbe und Wolfsbarsch auf Weißweinsauce
(Witzigmann, Eckart: Highlights, Nikol 2004 S.65 (Edition Willsberger 1991))



Grilled sole skin, garlic flower and parsley snacks 2005 elbulli.com



Vegetable Field
(Redzepi, René: Noma. New York 2010 S.120)



Black-Angus-Filet "Rossini" mit Gänseleber und Trüffelvinaigrette,
Joachim Wissler Vendôme*** Bergisch Gladbach 2012

www.sternekocher.de

www.delix.biz