



Stefan Meier

Natürlich steamen!

Stilvolle, raffinierte Gerichte

In den Küchen Asiens hat die sanfte Zubereitungs-
methode des Dampfgarens eine lange Tradition. Die west-
lichen Küchen sind gerade dabei, die Vorteile des
Dampfgarens so richtig zu entdecken. Der Starkoch
Stefan Meier zeigt in seinem neuen Kochbuch, wie
leicht man mit Steamen nicht nur gesunde, sondern
auch stilvolle und attraktive Gerichte auf den Tisch za-
ubern kann.

Stefan Meiers Rezepte verführen zu kulinarischen
Hochgenüssen. Mit modernster Steamer-Technik und
frischen Produkten versteht es der Starkoch, die tradi-
tionelle Küche neu zu beleben. Saisonale Produkte
kombiniert er dabei geschickt mit exotischen Köstlich-
keiten. Gesund, leicht und bekömmlich sind seine fei-
nen Vorspeisen, die Fisch- und Fleischgerichte, die de-
likaten Beilagen und raffinierten Desserts.

Ein Kochbuch für gesundheitsbewusste Geniesser, die
ihren Steamer optimal nutzen möchten.

ca. 920 Zeichen

Stefan Meier

ist einer der bekanntesten Schweizer Spitzenköche
und führt seit 25 Jahren das Gasthaus «Rathauskeller»
in Zug. Die Liebe zur klassischen französischen Küche
entwickelte er während seiner Lehr- und Wanderjahre
in den Palace-Hotels quer durch die Schweiz. In die
Wiege gelegt wurde ihm ein Grundverständnis für das
Kochen als Handwerk. Louis Pelletier, sein großer Mei-
ster, lehrte ihn, es zu gebrauchen, und machte ihm
Mut, Neues auszuprobieren.

Bibliografie

Stefan Meier

Natürlich steamen!

Stilvolle, raffinierte Gerichte

Orell Füssli Verlag, Zürich 2008

176 Seiten, gebunden

70 Farbfotos

ISBN 978-3-280-05290-7

Fr. 59.- / € 39.80