

PRESSEINFORMATION

Kochkunst für kultivierte Absinthtrinker

Grüne Fee trifft Sterne Koch

Essen, 3. Februar 2003. Damit Absinth zukünftig nicht mehr nur nach dem Essen ins Spiel kommt, lud die Destillerie Rauter den Sternkoch Heiko Antoniewicz in die Küche, stellte ausreichend TABU ABSINTH in allen Variationen bereit und schaute nach einigen Tagen wieder vorbei. Ein wie immer gut gelaunter Starkoch präsentierte eine erstaunlich lange Liste mit Absinth-Gerichten, die jedem Genussmenschen das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen. Ausgefallene Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts zauberte er - und gab sie der Öffentlichkeit in Buchform preis: „Kochkultur mit Absinth“ heisst das Werk, das im renommierten Essener Klartext Verlag erschienen und ab sofort für 14,90 Euro im Buchhandel (ISBN 3-89861-167-1) erhältlich ist. Eingebettet in die "Warenwelt Absinth" wird es zudem ab der 8. Kalenderwoche 2003 in allen Strauss Innovation Filialen präsentiert.

(K)ein Tabu: Grüne Fee trifft Sterne Koch

Heiko Antoniewicz flambierte Wachteln mit Absinth, während Künstler, Dramaturg und Journalist Michael W. Erdmann flammende Worte fand: rund um das kreative Kochen, die Absinth-Geschichte und was den Motor der Kreativität des Kochkünstlers am Laufen hält. Letztere hat Antoniewicz schon zur Genüge unter Beweis gestellt. Der ehemalige Koch des Essener „Résidence“ war 1990 Koch des Jahres und gründete 1992 den Tafelservice „Art Manger“. Im Jahr 2000 erhielt er die Noilly-Prat-Trophy, in deren Jury er 2001 berufen wurde. Dass „Art Manger“ nicht nur als Tafelservice, sondern inzwischen auch als Restaurant in Dortmund vertreten ist, signalisiert eine trügerische Sesshaftigkeit, die 2001 mit einem Stern im Guide Michelin belohnt wurde. Der quirlige Koch Antoniewicz mit seiner innovativen Kochkunst und der Zaubertrank aus dem 19. Jahrhundert sind eine Verbindung eingegangen, die noch so manche Überraschung bereit hält.

Wenn der Zander mit dem Absinth ...

Zur Nachahmung empfohlen: Schaumsuppe mit Absinth-Fenchel und grünem Apfel, Medaillons vom Damhirsch mit konfierten Absinthkirschen und jungem Lauch ... Wer jetzt Appetit auf in Absinth pochierten Zander auf Spitzkohlsalat und Olivenjoghurt oder eine Blaubeer-Kaltschale mit Absinth und süßen Flädle bekommen hat, dem sei die „Kochkultur mit Absinth“ empfohlen. Weitere Informationen zum Buch nebst Inhaltsverzeichnis sind unter www.kochkultur.tabu-absinth.de zu finden.



Pressemitteilungen, diese und weitere Bilder in 300dpi unter <http://presse.rauter.de>
zum Download verfügbar.
Abdruck frei. Beleg erbeten.

Inhalt

Seite

Zu diesem Buch.	6
Kreatives Kochen als Passion.	7
Kulturschock als Motor der Kreativität.	8
Absinth - Nicht mehr verboten und dennoch TABU.	10
A Il s'absinth souvent. Eine Bildbetrachtung.	12
B Heiko Antoniewicz. Die Rezepte.	28

Vorspeise

01. Gefüllte Auberginen mit Frischkäse und Tomaten	30
02. Sautierter Hummer mit Melone á la Absinth und Portwein-Karamel	32
03. Gebratene Rotbarbe auf Ratatouillevinaigrette mit Pinienkerncoulis	34
04. Schichtterrine von Barbarie-Ente und Spitzkohl mit Artischockenvinaigrette	36
05. Brandade vom Kabeljau mit gebratenen Fenchel und Rucolapesto	38
06. Matjes-Absinth-Tartar auf Pumpernickel mit Sauce Gribiche & Kerbelsalat	40
07. In Absinth pochierter Zander auf Spitzkohlsalat und Olivenjoghurt	41
08. Schaschlik von Gamba und Pimentos auf Gemüsesalat & Absinthvinaigrette	42
09. Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust mit Sternanis-Croutons	43
10. Scheiben aus der Absinthkalbshüfte mit Salbeiblütentapenade & Rauke	44
11. Eingemachtes von Maispoularde mit Absinth-Rüben & Koriander-Steckrüben-Salat	45

Suppe

12. Maronensuppe im Absinthduft	46
13. Cremesuppe von Gartengurken mit Lavendel & gegrilltem Seeteufel	48
14. Eintopf von Muscheln & Karotten mit Petersilienmaultaschen	50
15. Aufgeschlagenes Gazpachosüppchen	52
16. Schaumsuppe mit Absinth-Fenchel & grünem Apfel	52
17. Paprikacreme mit Ravioli	53

Fisch

18. Jakobsmuscheln mit Malzzucker & Dinkelrisotto	54
19. Roulade von Steinbutt & Langostinos auf Absinthsoße mit dicken Bohnen	56
20. Canneloni von Petersfisch und Absinth-Kartoffeln	58
21. Pot au feu von Seezungen & Flusskrebse	60
22. Felchenfilet in legiertem Selleriesud & Speckchips	61
23. Mit Garnelen gefüllte Zucchini Blüten im Absintharoma auf Risotto & sautierten Steinpilzen	63

Geflügel

24. Barbarie-Entenbrust á la Guacomole mit Chili & Lauchgemüse	64
25. Mit Absinth flambierte Wachtel, dazu Mohnnocken & Perlzwiebeln	66
26. Perlhuhnbrust im Gemüsemantel mit Estragonjus & Tomatenfondue	67

Fleisch

27. Mit Absinth & Kümmel geschmortes Spanferkel auf Pflaumenkompott	68
28. Boeuf Bourignonne mit Baumpilzen auf Zucchini & Gnocchis	70
29. Warme Kaninchengalantine auf Karotten-Koriander-Gemüse	72
30. Kalbsfilet & Kalbshaxe mit Ebereschensjus & Parmesancrepe	74
31. Maibockrücken mit Holunderblüten & Rucolapolenta	75
32. Medaillons vom Damhirsch mit konfierten Absinthkirschen & jungem Lauch	77
33. Roulade von Rehbock mit Kartoffel-Kürbis-Knödeln auf Lorbeerjus	78
34. Glasiertes Hasenrückenfilet mit geschmorten Schalotten & Kartoffelravioli	80
35. Schweinefleisch frittiert mit Sojasprossen	81
36. Strudel von der Kalbszunge mit Roter Bete und Absinth-Schalotten	

Dessert

37. Avocadoschaum mit Mascarpone und Lebkuchen	82
38. Kürbiskernparfait auf marinierten Absinthbeeren mit Limonensauerrahm	84
39. Quarksoufflé mit marinierten Erdbeeren	86
40. Teemousse mit Kompott von Kumquats & Absinth	88
41. Blaubeer-Kaltschale mit Absinth & süßen Flädle	90
42. Tamarillos mit Absinthsabayon Mango-Orangen-Salat	90
43. Mango-Orangen-Salat	91
44. Grapefruit-Ingwer-Grütze mit Absinth	91
45. Pflaumenterrine mit Amarettinis	93

C Kleines ABC rund um den Absinth	94
-----------------------------------	----

Veröffentlichung frei. Beleg erbeten. Interviews, Bildmaterial und weitere Infos:

Felix Rauter GmbH & Co. KG, Jörg Tragert (Pressesprecher)
 Brunnenstraße 15-23, 45128 Essen, Tel. 0201-820 76-0, Fax 02 01-820 76-60
 E-Mail presse@rauter.de, Internet www.rauter.de, www.tabu-absinth.de
 Bildmaterial (300 dpi) unter: <http://presse.rauter.de>