

## Buchtipps & Rezensionen

Autor: Astrid Casatta

Datum: 10.03.2023

**Titel:** Raw - Dörren, Fermentieren, Pökeln und Beizen

Das **Buch „Raw“** von Ralf Frenzel bietet auf 224 Seiten einen fundierten Überblick über alte Kulturtechniken und erzählt deren Geschichte. Es befasst sich mit den klassischen kulinarischen Verarbeitungstechniken von Rohprodukten wie dem Dörren, Fermentieren, Pökeln und Beizen.

Das Ziel ist es rohe Produkte vermehrt in unserer Küche zu integrieren. Denn was einst allein der Haltbarkeit diene, überrascht heute mit Texturen und Aromen, die wir längst vergessen hatten. All dies lässt sich heute in der eigenen Küche unkompliziert selbst herstellen.

Die Rezepte sind vielfältig wie die Küchentechniken selbst, wie z.B. gedämpfte Jakobsmuscheln, gebeizter Rehrücken mit Kohlrabisalat, Carpaccio mit fermentierter Knoblauchpaste und Limettenöl oder Sashimi mit eingelegtem Ingwer.

Ein Buch, das entdeckt werden will.

*Das Buch „Raw“ ist im Tre Torri Verlag erschienen und für 49,90 Euro im Handel erhältlich.*