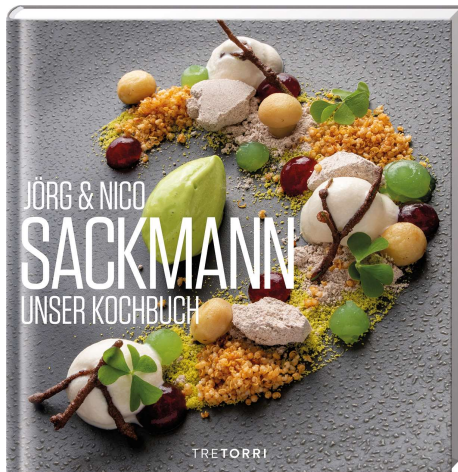


Presseinformation



Jörg & Nico Sackmann

Unser Kochbuch

240 Seiten | zahlr. Farbfotos

28,0 x 29,0 cm | Hardcover | veredelte Ausstattung mit Softtouch

€ 49,90 (D) | € 51,30 (A)

ISBN 978-3-96033-041-7

Blick ins Buch: <https://bit.ly/35CbKPA>

Erscheinungstermin: 30.11.2019

SACKMANN & SACKMANN – Das Kochbuch von Vater und Sohn

Neues & Traditionsträchtiges aus dem märchenhaften Schwarzwald: Im Sternerrestaurant „Schlossberg“ in Baiersbronn steht Jörg Sackmann, dem „Meister der Aromen“, seit 2013 sein Sohn Nico zur Seite. Das Kochbuch der Sackmanns spiegelt das gemeinsame und doch individuelle kulinarische Wirken im Familienbetrieb wider: Es versteht sich als wunderbare Essenz zweier ganz besonderer Kochstile, die trotz Kontraste durch Produktqualität, meisterhaftes Handwerk und die Liebe zur Region eng verbunden sind.

Familienbande – Die Liebe und Verbundenheit zur Region, Aromen und Kräutern

Jörg Sackmann

Bereits seit vier Generationen wird im Hotel Sackmann gewirkt und gelebt. Familientradition, die verbindet. Seit 1993 stellt Jörg Sackmann seine Kochkunst auf Höchstniveau unter Beweis, die sich insbesondere durch eine virtuose Balance von geschmacklichen Gegensätzen, einer beeindruckenden Aromenküche und seiner bemerkenswerten Experimentierfreudigkeit auszeichnet: Er gilt als Koch, der sich nicht wiederholt und selbst zitiert. So finden sich auch in dem Kochbuch Rezepte wieder, die Jörg Sackmanns Kochphilosophie unterstreichen: z.B.

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842
a.fassbinder@tretorri.de

„Schwäbische Auster im Karottenkissen, Fenchel-Pesto, Buttermilchschaum“ oder das „Wildapfelkonfekt“.

Nico Sackmann

Die Arbeit von Nico Sackmann zeichnet sich insbesondere durch dessen Naturverbundenheit aus: Inspiriert von der unerschöpflichen Kräuter- und Geschmackswelt des Schwarzwalds erschafft er seine puristischen und zugleich radikalen Kreationen, die sich zwar stilistisch von der Küche des Vaters unterscheiden – dies wird auch bildsprachlich im Buch deutlich – jedoch über den gleichen Anspruch an Qualität, Authentizität und Handwerk verfügen. So entstehen mutige Kompositionen, die großen Anklang finden, wie das Dessert „Erbseneis mit Champignonschaum und Original-Beans-Nougat“.

Stetiger Wandel

Das Buch stellt auf den großformatigen Seiten nicht nur die Rezepte samt beeindruckender Rezeptfotografie der Sackmanns vor, sondern beschreibt den anhaltenden Wandel des traditionsreichen Familienunternehmens, das von einer kleinen Pension an der Murg zu einem international frequentierten Hotel samt Spitzenrestaurant wurde. Hierbei werden dabei tiefe Einblicke in die Familiengeschichte vermittelt, um das Leben und Wirken der Sackmanns in seiner Ganzheitlichkeit zu erfassen. Hierzu zählt auch das Bestreben von Jörg Sackmann gemeinsam mit den jüngeren Generationen den Betrieb stetig weiterzuentwickeln und voranzuführen.

Weitere Informationen zum Buch unter www.tretorri.de

Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter www.tretorri.de oder besuchen Sie uns auf [Facebook](#) und [Instagram](#).

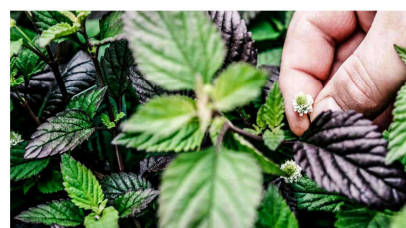
Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842
a.fassbinder@tretorri.de

Auszüge aus dem Buch



NICO SACKMANN

GEBRATENER KOPFSALAT LIMETTENCRUNCH, PARMESANGEL, EIGELBCREME

GEBRATENER KOPFSALAT

2 Romanoherzen
50 g Butter
Salz, Pfeffer

Die äußeren Blätter der Romanoherzen entfernen und die Herzen halbierten. In einer Pfanne die Butter ausschäumen und die halbierten Romanoherzen darin gold-braun braten, wodurch der Salat noch leuchtender bleibt. Mit Salz und Pfeffer würzen.

PARMESANGEL

300 ml Sahne
100 g frisch geriebener Parmesan
0,5 g Agar-Agar

Die Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Den Parmesan zugeben und rühren, bis er sich aufgelöst hat. Agar-Agar zugeben und nochmals aufkochen. Auskühlen lassen und mit einem Pürierstab mixen, bis eine glatte Masse entsteht.

EIGELBCREME

6 Eier

½ TL Dijonsenf
1 Schuss Estragonessig

1 Pr. Salz

1 Pr. Pinett d'Espelette

Das Eiweiß trennen, die Eigelbe in einen Vakuumierbeutel geben, den Beutel vakuumieren und im Wasserbad bei 68 °C 30 Minuten garen. In einen Beisteller füllen und abgedeckt 1 Stunde eintiefrieren. Im Thermomix mit dem restlichen Zubereitungsbein mixen und in einen Spritzbeutel füllen.

LIMETTENCRUNCH

750 g Butter
250 g Pankomehl
1 TL Zucker

¼ TL Salz

Abrieb und Saft von 2 unbehandelten Limetten

Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Pankomehl, Zucker, Salz und die Hälfte des Limettenabriebs zugeben und goldbraun rösten. Ein Sieb mit einem Tuch auslegen, den Limettensaft und den restlichen Limettenabrieb zur Pankobutter geben, umrühren, kurz

köcheln lassen und in das Sieb füllen. Abtropfen lassen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Bei 50-60 °C im Backofen trocknen lassen, dabei ein Küchentuch zwischen die Ofentür klemmen.

ANRICHTEN

Parmesangel warm rühren und als Träne auf einen Teller ziehen. Das Romanoherzen mittig auf dem Teller platzieren und 2 EL Limettencrunch darüber verteilen. Die Eigelbcreme als Punkte in Form eines Halbkreises verteilen.



JÖRG SACKMANN

BLAUER HUMMER MIT AMALFI-ZEPHIR, KORINTHEN UND GEBRATENEM BLUMENKOHLE

102 | REZEPE

REZEPE | 103

© Andreas Hantschke, München

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842
a.fassbinder@tretorri.de