



Der Beefer, Bd. 2 **Mehr als nur perfekte Steaks**

208 Seiten | zahlr. Farbfotos
21,0 x 28,0 cm | Hardcover
€ 39,90 (D) | € 41,10 (A)
ISBN 978-3-96033-031-8
Blick ins Buch: <https://bit.ly/2PbTBR5>

Erscheinungstermin: 08. September 2018

DAS ORIGINAL:

DER BEEFER, BD. 2 – MEHR ALS NUR PERFEKTE STEAKS

Seit dem Jahr 2014 unterteilt sich die röstaromatische Zeitrechnung in die Zeit vor und nach dem Beefer. Die Erfindung dreier Freunde mit dem USP namens „800 Grad Oberhitze“ hat den High-End-Steakgenuss demokratisiert. Fleischgenuss, wie er vorher nur Besuchern der erlauchtesten Steakhäuser vorbehalten war, ist plötzlich für jedermann erlebbar.

Der Beefer hat eine verschlossene Tür im hohen Haus der Kulinarik mit gewaltigem Hitzeknall aufgestoßen. Die Liste der Professionals, die nicht mehr auf ihren Beefer in der Küche verzichten möchten, unterstreicht die Bedeutung der Erfindung eindrucksvoll.

Was die Damen und Herren mit großen Namen mit dem Beefer zaubern, verraten sie in diesem Kochbuch. Heiko Antoniewicz beeft „Wagyu Teres Major mit Rindertartar, Kaffee-Linsen und Olivenjus“. Johann Lafer tritt mit „Ibérico Pluma mit Mango und Steirer Apfelsalat“ an. Brian Bojsen ist mit „Hähnchenbrust Asia Style“ vertreten. Björn Freitag präsentiert sein „Secreto vom Landschwein mit Pflaumen-Sternanissauce und grünem Spargel“. Stefan Marquard veredelt eine „Hackroulade Surf´n´Turf mit Ananas-Butter-Sauce“ mit 800 Grad, Ludwig Maurer seinen „Hummer Thermidor“. Tarik Rose beeft „Grüner Spargel mit Ziegenfrischkäse und Wolfsbarsch“ und Christian Lohse beschreibt mit „Gratinierte Erdbeeren“ den perfekten Abgang. Auch Christoph Brand, Tom Heinzele, Mario Kotaska, Marcel Woest, Ralf Zacherl, Johann Lafer, Eddy Leven, Wolfgang Müller, Jan Pettke, Dominik Rossbach und Christian Senf sind mit von der Partie.

Von Anfang an hat der Beefer Nutzer zu Fans gemacht. So finden sich im zweiten Kochbuch ein ganzes Kapitel mit Rezepten aus dem Zentrum der großen Beefer-Community. Blogger und Internet-Personalities – darunter u.a. Dennis Bussmann, Uwe Spitzmüller, Argang Ghadiri, Natali Borsi, Stefan Poggemann, Evi Malz & Frank Schnell, Oliver Gwryluk – und ganz normale Beefer-Piloten wie David Klein steuern ihre kreativen Kreationen bei: von „Nizzasalat“ und „Shiitakepilze mit Baby-Pak-Choi über „Kabeljau mit Pommery-Aioli-Kruste zu cremigem Lauchgemüse“, „Luma-Bauch mit violetter Espuma“, „Gin Tonic Striploin Steak“ oder „Onglet mit Maronen-Püree hin zu „Karamellisierter Pfirsich mit Honig und Vanilleeis“ erstreckt sich die enorme Bandbreite der vielseitigen Rezepte.

Pressekontakt

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

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842

Alexander Stauch

Büro München
Telefon: 089 - 895 582 26
Mobil: 0170 - 7688210
a.stauch@tretorri.de

„DER BEEFER – MEHR ALS NUR PERFEKTE STEAKS“ ist eine einzigartige Leistungsshow, eine Demonstration der Vielseitigkeit des Beefers. Längst ist der Hitzehimmel nicht dem Offensichtlichen vorenthalten. Das heißeste Kochbuch der Welt zeigt eindrucksvoll in knapp 90 Rezepten, wie auch Austern, Hummer, Seezunge, Süßkartoffel, Pizza, Tiroler Kaspressknödel und sogar Knuspermüsli oder süße Schweinsöhrchen den magischen 800-Grad-Kick unter dem Hitzehimmel durch das Original erfahren.

Apropos Original: Auf über 30 Seiten erzählt das Buch die unglaubliche Beefer-Erfolgsstory weiter. Im Interview erzählen Frank, Marc und Frantz, wie der Beefer ihr Leben verändert hat, wie das Original auch außerhalb Deutschlands für Wirbel sorgt und mit welchen Innovationen zeitnah zu rechnen ist. Dazu gibt's jede Menge Tipps und Tricks sowie eine ausführliche Beschreibung der Funktionen der verschiedenen Beefer Typen – vom Beefer One bis hin zum Beefer XL Chef.

Ein eigenes Kapitel widmet sich kurz und prägnant den wissenschaftlichen Aspekten rund um das Thema 800 Grad: „Was passiert bei der Maillard-Reaktion?“, „Was passiert beim Abschmelzen der Fettanteile im Fleisch?“ oder „Vorher oder nachher salzen?“ Die Antworten gibt Professor Thomas A. Vilgis, Wissenschaftler und leidenschaftlicher Hobbykoch.

