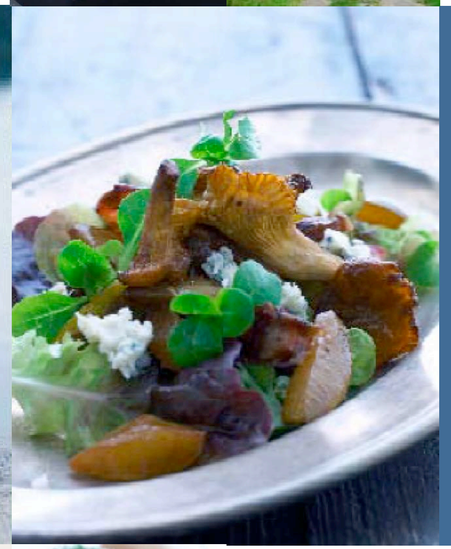
TRINE HAHNEMANN ist in Skandinavien eine sehr bekannte Köchin und Food-Journalistin. Sie hat bereits mehrere Kochbücher in ihrer Heimat Dänemark veröffentlicht, schreibt wöchentlich für das dänische Frauenmagazin *Alt For Damerne* und tritt regelmäßig im Fernsehen auf.

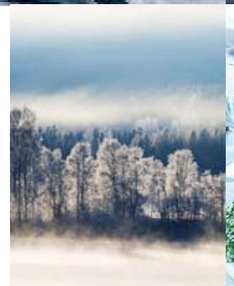
LARS RANEK ist einer der führenden skandinavischen Food-Fotografen. Seine Bilder schmücken nicht nur über 20 Bücher, sondern erscheinen auch regelmäßig in Magazinen wie *Alt For Damerne* oder *Vogue.*

Bitte beachten Sie auch folgende Publikationen aus dem Christian Verlag:

www.christian-verlag.de

Dieses Kochbuch fängt Geschmack und Atmosphäre Mittsommerlands wunderbar ein: Laue Julinächte am See, frischer Fisch und Smørrebrød, Spaziergänge in tief verschneiten Wäldern, nach denen man sich behaglich zusammensetzt und herzhafte Eintöpfe oder *Kannelbullar* mit heißer Schokolade genießt. Mit 110 Rezepten stellt uns die Meisterköchin Trine Hahnemann die saisonale skandinavische Küche vor. 240 verführerische Fotos holen das entspannte Lebensgefühl des hohen Nordens ins eigene Zuhause und inspirieren zum Nachkochen.





TRINE HAHNEMANN

Die skandinavische Küche

ISBN 978-3-88472-909-0

www.christian-verlag.de

Die skandinavische Küche

Originalrezepte aus Mittsommerland

TRINE HAHNEMANN

FOTOS LARS RANEK

CHRISTIAN VERLAG

Skandinavien: Das sind laue Julinächte in einem kleinen Sommerhäuschen am See und die liebevollen Erinnerungen an die Lektüre unserer Kindheit. Das ist das klare Licht, das den Himmel zum Leuchten bringt, und die Begegnung mit freundlichen Menschen, für die das gemeinsame Essen und der Nachmittagskaffee zum täglichen Leben gehören. Es ist die Behaglichkeit nach einem heiteren Tag im Schnee oder die ausgelassene Fröhlichkeit einer Mittsommerfeier mit Freunden. Dieses Kochbuch fängt mit lichtdurchfluteten Bildern die Atmosphäre Skandinaviens wunderbar ein.

In 110 authentischen Rezepten stellt uns Trine Hahnemann die leichte, saisonale skandinavischen Küche vor, die den simpelsten Zutaten ein verführerisches neues Geschmacksgewand verleiht. Das Frühjahr lockt mit *Salat von grünem und weißem Spargel,* frischem *Hausgemachtem Matjes, Hühner-Liebstöckel-Salat auf Roggenbrot* und *Rhabarber-Trifle.* Mit einem *Kartoffelsalat mit frischen Kräutern* oder *Kaisergranat mit Kräutermayonnaise,* mit *Roter Beerengrütze, Schichttorte mit Erdbeeren* und *Holunderblütensirup* holt man sich den Geschmack des Sommers auf den Tisch. *Salat aus Pfifferlingen, Speck und Pflaumen, Schwedische Käse-Tarte, Graved Lax mit Honig-Senf-Sauce* und selbst Eingemachtes wie *Eingelegte Rote Bete mit Sternanis* vergolden den Herbst, während *Lammtopf mit Rosmarin-Kartoffel-Püree, Kabeljau mit Senfsauce und Roter Bete* oder *Milchreis mit heißen Kirschen* gegen die Winterkälte genau das Richtige sind. Rezepte und klare Anleitungen für *Dänisches Plundergebäck, Kanelbullar, Medaljer* und *Luciabrot* zeigen die süße Seite Skandinaviens.

Lars Raneks 240 anregende Foodfotos und Stimmungsbilder spiegeln die Jahreszeiten mit ihren Festen und Gerichten und das besondere, entspannte Lebensgefühl des hohen Nordens wieder. Ob Sie nun nach frischen Kochideen suchen oder sich den Genuss eines Skandinavienurlaubs in die eigene Küche holen wollen, diese Rezepte versetzen Sie und Ihre Gäste ins Mittsommerland.