



Buchvorstellung

Johann Lafer: Johanns Küche

Einfach gut kochen mit der besonderen Lafer-Raffinesse
So gut kochen wie Johann Lafer – einfach, schnell und raffiniert zugleich

Die Kunst der einfachen Küche – Johann Lafer besinnt sich nach Jahrzehnten in der Spitzengastronomie wieder auf seine kulinarischen Wurzeln und widmet sich nun seiner Herzensangelegenheit: einer traditionellen, aber dennoch modernen Küche. Im Fokus stehen dabei unkomplizierte, aber zugleich raffinierte Gerichte mit hochwertigen Produkten. Sein neues Kochbuch „Johanns Küche“ verkörpert diese kulinarische Neuorientierung. Hier verbindet der bekannte TV-Koch seinen hohen Qualitätsstandard und eine alltagstaugliche Küche mit dem gewissen Lafer-Dreh. Durch seinen reichen Erfahrungsschatz kennt der Promikoch alle Kniffe und Tricks, um ganz unkompliziert kulinarische Erlebnisse zu kreieren und auch aus vordergründig simplen Gerichten etwas Besonderes zu machen.



Foto: Kalte Rucola-Buttermilch-Suppe mit Parmesan-chips

Auf die Produkte kommt es an: Der Leser erfährt zunächst, welche Lebensmittel für Lafer unabdingbar sind. Sie besitzen Superkräfte in Sachen Optik, Geschmack, Gesundheit und Schnelligkeit. Darauf aufbauend kommen die Rezepte, garniert mit Lafers Lieblingsvarianten und extra Tipps. Die Gerichte sind entweder besonders schnell auf dem Tisch, machen sich wie von allein, kommen aus einem Topf oder sind echte Lafer-Klassiker mit einem neuen Gesicht.

Foto: Spitzkohl-Gurken-Kimchi mit Rinder-Sates

Die über 60 neuen Rezepte im Buch zeugen damit gleichzeitig von Einfachheit wie Finesse – und sind im Handumdrehen auf den Tisch gebracht. Johann Lafer beweist: Einfach und raffiniert sind absolut kein Widerspruch!



Johann Lafer blickt

auf eine über 40jährige einzigartige kulinarische Karriere zurück. Nach Lehrjahren bei den besten Köchen wie Eckart Witzigmann und Jörg und Dieter Müller erwarb der gebürtige Steirer zusammen mit seiner Frau Silvia die Stromburg nahe Bingen. Dort und in zahlreichen TV-Serien, Büchern, Magazinen beweist der beliebte Starkoch, dass er ein Meister seines Faches ist.

Foto: Forelle aus dem Ofen mit Wurzeln

Anfang 2019 entscheidet sich Johann Lafer, neue kulinarische Wege zu gehen. Er schließt das Le Val d'Or und befreit sich damit vom Druck der Sterneküche. Zukünftig will sich Lafer wieder der „Kunst der einfachen Küche“ widmen und eröffnet auf der Stromburg das „Johanns“. Das Konzept ist so angelegt, dass Küche und Service auch ohne den Chef funktionieren. Konsequenz zieht Lafer sich im Mai 2019 nach 25 Jahren auf der Stromburg zurück, um seine Genussreise mit anderen Projekten fortzusetzen. Johann Lafer ist mit Silvia Buchholz verheiratet und hat zwei Kinder.



Joerg Lehmann setzt als renommierter Food Fotograf die Gerichte in Szene.

Umfang: 192 Seiten, Format: 21,0 x 26,5 cm, Hardcover, Preis: 19,99 € (D) / 20,60 € (A) / 26,90 sFR

ISBN: 978-3-8338-7084-2, Erscheinungsdatum: 07- 2019, Fotos: Johann Lafer und Rezepte aus seinem Buch „Johanns Küche“