



Lækker! – so schmeckt Hygge

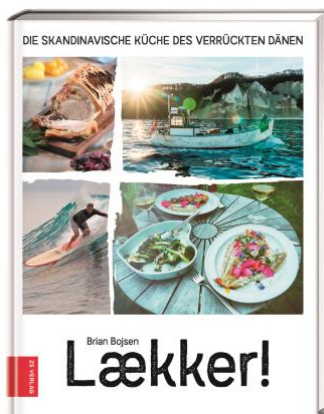
Dänemark: Endlose Sandstrände, glückliche Einwohner, fantastisches Essen. Brian Bojsen – Restaurantbesitzer (Brian's Steak & Lobster in Hamburg), Koch, Fotograf, Surfer und kreativer Tausendsassa – nimmt uns mit in seine dänische Heimat und zeigt uns in seinem ersten Kochbuch „Lækker!“ Land, Leute und jede Menge kreative Rezepte.

Hot Dog und Smørrebrød werden bei Brian mit lokalen Zutaten trendig aufgepeppt und zu echten Hinguckern auf dem Teller. Typisch dänischen Klassikern wie Leberpastete, Pariserbøf oder eingelegte Rote Beete, verpasst er mit seiner unkonventionellen Handschrift einen modernen Anstrich. Auch exotische Einflüsse finden sich in Brians skandinavischer Küche wieder. So gehört bei ihm der kalifornische Einschlag mit saftigen Steaks, Burgern oder Hummer ebenso dazu wie Crossover-Gerichte à la skandinavisch-indonesische Thai-Curry-Paella oder peruanische Garnelen-Ceviche. Lässige Alltagsküche mit einem verrückten Twist – so schmeckt Brian Bojsens Dänemark.

„Hej, ich bin der verrückte Däne“, stellt sich **Brian Bojsen** gern selbst vor. Wenn er nicht gerade in der Weltgeschichte unterwegs ist, Fotos schießt oder das Surfbrett unter den Füßen hat, betreibt er in Hamburg sein eigenes Restaurant „Brian's Steaks & Lobster“, mit eigenem Jospur Ofen. Ein Tausendsassa und doch irgendwie hyggelig. Sonst würde er das alles auch gar nicht unter einen Hut kriegen.



© Marco Drews



Brian Bojsen
Lækker! Die skandinavische Küche des verrückten Dänen

192 Seiten | Format 19,7 × 25,5 cm

€ [D] 24,99 | € [A] 25,70

ISBN 978-3-89883-746-0

Erscheinungstermin: 04. Mai 2018

ZS Verlag