



Presse-Information

„Einfach Genial“: Das Kochbuch für ein perfektes Dinner

Die erfolgreiche TV-Sendung „Das perfekte Dinner“ begeistert seit 2006 ein Millionenpublikum, nun geht die Erfolgsgeschichte der Koch-Doku weiter. Das Kochbuch „Das perfekte Dinner - Einfach Genial“ zeigt mit über 60 raffinierten Rezepten, wie man mit wenig Aufwand das eigene perfekte Dinner gestalten kann.



Vorab-Cover

Das perfekte Dinner – Einfach genial

176 Seiten | Format 20,2 x 26 cm

22,99 € [D] | 23,70 € [A]

ISBN 978-3-96584-006-5

Erscheinungstermin: 15 November 2019

Seit über 13 Jahren ist »Das perfekte Dinner« bei VOX ein Dauerbrenner und gehört zu den erfolgreichsten Fernseh-Koch-Dokus Deutschlands. Die Sendung verfolgt jede Woche fünf neue Hobbyköche, die sich gegenseitig zum Dinner einladen. Der jeweilige Gastgeber wird anhand seiner Gerichte und seiner allgemeinen Qualitäten als Gastgeber von den Gästen auf einer Skala von eins bis zehn bewertet. Derjenige, der am Ende der Woche die meisten Punkte gesammelt hat, gewinnt und ist dem perfekten Dinner am nächsten gekommen.

Um genau dieses perfekte Dinner selbst zu Hause gestalten zu können kommt nun das Kochbuch »Das perfekte Dinner - Einfach Genial«: zur Hilfe. Hier gibt es die besten und gleichzeitig einfachsten Rezepte aus der Sendung - ergänzt um die Tipps und Tricks, die den perfekten Gastgeber ausmachen.

Aufgeteilt ist „Einfach Genial“ nach Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts. Alle Gerichte lassen sich besonders gut vorbereiten, so dass man am Abend auch selbst Zeit hat und diese mit seinen Gästen verbringen kann. Selbst Kochanfängern wird es leicht gemacht, ganze Menüs zu zaubern, da die Rezepte mit nur wenigen Zutaten fertig gestellt werden können. So ist ein Dinner schnell und mit geringem Aufwand geplant und gekocht, welches dem Wow-Effekt bei den Gästen jedoch keinen Abbruch tut, denn eins haben alle Rezepte gemeinsam: Sie sind raffiniert.

Um ein perfektes Dinner planen zu können, kommt es jedoch nicht nur auf die eigenen Kochkünste an, der Gastgeber sieht sich oft noch vor vielen weiteren Herausforderungen. Auch diese werden in »Einfach Genial« adressiert, das Buch hilft bei der Tischdekoration, der Last-Minute-Menü-Zusammenstellung, der Erstellung von einfachen Drinks und gibt einen Einsteiger-Wein-Crashkurs.

„Einfach Genial“ ist der Garant für ein perfektes Dinner, welches nicht nur unkompliziert zubereitet werden kann, sondern bei den Gästen auch noch jede Menge hermacht.



Orangen-Creme

Zutaten für 5 Portionen
 150 g saure Sahne
 400 g griechischer Joghurt
 150 g Puderzucker
 2 Päckchen Vanillezucker
 400 ml frisch gepresster Orangensaft
 5 Blatt Gelatine
 75 g Sahne
 4 Eiweiß
 2 EL Zucker

1. Die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser 10 Minuten einweichen.
2. Die saure Sahne mit Joghurt, Puderzucker, Vanillezucker und Orangensaft verrühren.
3. Einen kleinen Topf mit Wasser erwärmen, die ausgedrückte Gelatine in eine Schöpfkelle geben und ins warme Wasser halten (es soll aber kein Wasser hineinfließen), bis die Gelatine sich verflüssigt hat. 1 EL Creme in die flüssige Gelatine rühren. Das Gelatinemisch zügig unter die Creme rühren.
4. Die Sahne steif schlagen, Eiweiße mit 1 EL Zucker zu einem festen Eischnee rühren und abwechselnd mit der Sahne unter die Creme ziehen.
5. In Gläser oder Schalen füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

UND DAZU: ESPRESSO-MOUSSE

Wer mehr Zeit hat, serviert zur Orangencreme zusätzlich eine herbe Espresso-Mousse. Dafür eine Mousse zu Schokolade zubereiten und ein Viertel der Flüssigkeit durch starken Espresso ersetzen. Amarula (Marula-Likör) und Kahlua (Kaffee-Likör) verleihen der Mousse mit exotischen Aromen aus Afrika und Mexiko. Ein spannendes Highlight zum Abschluss!

Einfach genial // 15

Gratinierte Feige mit Ziegenkäse und Feldsalat

1. Den Backofen auf 220°C vorheizen. Den Feldsalat verlesen, gründlich waschen und trocken schüttern. Die Feigen über Kreuz einschneiden und mit Ziegenfrischkäse füllen. Den Speck dazuschichten. Über jede Feige 1 TL Honig träufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die gefüllten Feigen nebeneinander auf ein Backblech setzen und im Ofen etwa 10 Minuten überbacken.

3. Inzwischen die Orange so großzügig schälen, dass auch die weiße Haut mitentfernt wird. Die Filets zwischen den einzelnen Trennhäuten herausnehmen, den austretenden Saft auffangen. Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Beiseitestellen. Aus Essig, Öl und aufgefangenen Orangensaft eine Vinaigrette rühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Den Feldsalat mit dem Dressing anmachen, die gratinierten Feigen daraufsetzen, die Orangenscheiben dazulegen. Die Walnüsse aufstreuen und servieren.

Zutaten für 5 Portionen
 500 g Feldsalat
 5 Feigen
 200 g Ziegenfrischkäse
 70 g Käschenspeck
 5 TL Honig
 Salz // Pfeffer aus der Mühle
 1 Orange
 100 g Walnüsse



12 // Einfach genial

