



ma cuisine passionnée: Rezepte aus dem Cheval Blanc im Grand Hotel Les Trois Rois, Basel

Peter Knogl, Andreas Thumm

 **Download**

 **Online Lesen**

ma cuisine passionnée: Rezepte aus dem Cheval Blanc im Grand Hotel Les Trois Rois, Basel Peter Knogl, Andreas Thumm

 [Download ma cuisine passionnée: Rezepte aus dem Cheval Blanc im ...pdf](#)

 [Online Lesen ma cuisine passionnée: Rezepte aus dem Cheval Blanc ...pdf](#)

ma cuisine passionnée: Rezepte aus dem Cheval Blanc im Grand Hotel Les Trois Rois, Basel

Peter Knogl, Andreas Thumm

ma cuisine passionnée: Rezepte aus dem Cheval Blanc im Grand Hotel Les Trois Rois, Basel Peter Knogl, Andreas Thumm

Downloaden und kostenlos lesen ma cuisine passionnée: Rezepte aus dem Cheval Blanc im Grand Hotel Les Trois Rois, Basel Peter Knogl, Andreas Thumm

240 Seiten

Kurzbeschreibung

Seit dem Frühjahr 2007 ist Peter Knogl Küchenchef des Restaurants Cheval Blanc im renommierten »Grand Hotel Les Trois Rois« in Basel. Seine Karriere begann der Bauernsohn aus Bayern beim berühmten Drei-Sterne-Koch Heinz Winkler in Aschau im Chiemgau. Nach verschiedenen Stationen durch erstklassige Häuser, verzaubert Knogl heute Basel mit seiner einzigartigen Kochkunst. Auch nach seinem Wechsel ins Restaurant Cheval Blanc in Basel blieb der großgewachsene, bescheidene Koch mit seiner raffinierten, der französischen Kochtradition verpflichteten, aber gleichwohl an kulinarischen Überraschungen reichen Küche auf Erfolgskurs. Zusammen mit seinem siebenköpfigen Team erarbeitete er sich innerhalb zweier Jahre zwei Michelin-Sterne und 18 GaultMillau-Punkte. Von GaultMillau wurde er zudem zum »Koch des Jahres 2011« erkoren. In seinem lang erwarteten Kochbuch gewährt Peter Knogl Einblick in seine stilsichere, der geschmacklichen Klarheit verpflichtete Küche. In den rund hundert Rezepten beweist er, dass er es meisterhaft versteht, die verwendeten, mitunter auch ungewöhnlichen Zutaten in delikate, harmonisch ausbalancierte Gerichte zu verwandeln. Über den Autor und weitere Mitwirkende

Peter Knogl geboren 1968, Kochlehre und Wanderjahre mit Stationen im »Tantris«, München, »Le Saveur«, London, »Las Dunas Beachhotel & Spa«, Marbella und »Le Mirador Kempinski«, Mont-Pèlerin oberhalb Vevey. Seit 2007 Küchenchef des Restaurants Cheval Blanc im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel. Seit 2008 zwei Michelin-Sterne und 18 GaultMillau-Punkte. Von GaultMillau zum »Aufsteiger des Jahres 2009« und zum »Koch des Jahres 2011« ernannt.

Download and Read Online ma cuisine passionnée: Rezepte aus dem Cheval Blanc im Grand Hotel Les Trois Rois, Basel Peter Knogl, Andreas Thumm #8LE4YGUT3X0

Lesen Sie *ma cuisine passionnée*: Rezepte aus dem Cheval Blanc im Grand Hotel Les Trois Rois, Basel von Peter Knogl, Andreas Thumm für online ebook *ma cuisine passionnée*: Rezepte aus dem Cheval Blanc im Grand Hotel Les Trois Rois, Basel von Peter Knogl, Andreas Thumm Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen *ma cuisine passionnée*: Rezepte aus dem Cheval Blanc im Grand Hotel Les Trois Rois, Basel von Peter Knogl, Andreas Thumm Bücher online zu lesen. Online *ma cuisine passionnée*: Rezepte aus dem Cheval Blanc im Grand Hotel Les Trois Rois, Basel von Peter Knogl, Andreas Thumm ebook PDF herunterladen *ma cuisine passionnée*: Rezepte aus dem Cheval Blanc im Grand Hotel Les Trois Rois, Basel von Peter Knogl, Andreas Thumm Doc *ma cuisine passionnée*: Rezepte aus dem Cheval Blanc im Grand Hotel Les Trois Rois, Basel von Peter Knogl, Andreas Thumm Mobipocket *ma cuisine passionnée*: Rezepte aus dem Cheval Blanc im Grand Hotel Les Trois Rois, Basel von Peter Knogl, Andreas Thumm EPub