

Pasta & Risotto **Markus Billig und Xerxes Panzenböck**

Pasta kochen kann jeder: Packung auf, ins heiße Wasser rein, 8 Minuten warten, fertig. Denken Sie! Dass es eine Reihe von Tricks und zahlreiche Rezepte gibt, die dieses überaus beliebte Nahrungsmittel nach wie vor spannend halten, zeigen Markus Billig und Xerxes Panzenböck in Pasta & Risotto. Seit zehn Jahren dreht sich für Markus Billig alles um Nudelteig und Reissorten: Er gründete „La Pasteria“, ein Geschäft für frische Pasta und italienische Lebensmittel mit angeschlossenem Restaurant im Herzen von Wien, im malerischen Servitenviertel. Heute ist „La Pasteria“ dank des Küchenchefs Xerxes Panzenböck um eine Haube des Gault Millau reicher und längst kein Geheimtipp mehr. Ihre Leidenschaft für gutes Essen geben die beiden Profis nun mit Pasta & Risotto weiter und verraten, worauf es wirklich ankommt, um die beste Pasta und das feinste Risotto hinzubekommen. Ihr Augenmerk liegt auf frischen, saisonalen, qualitativ hochwertigen Zutaten. Woran man diese erkennt, erläutern sie in einem ausführlichen Warenkundekapitel. Dazu gibt es ein weites Spektrum an Rezepten mit Gemüse, Fisch oder Fleisch. Außerdem erklären die beiden Autoren, wie man Spaghetti, Ravioli, Gnocchi und Co. selbst zu Hause herstellen kann. Dann kann die Vorratspackung auch ruhig mal zu bleiben.

Die Autoren

Markus Billig

Geboren 1956 in Buenos Aires, aufgewachsen in Österreich. Studierte Wirtschaft und machte Karriere im internationalen Management, bevor sich der leidenschaftliche Hobbykoch und Italienfan im September 2000 mit „La Pasteria“ einen Traum erfüllte. Ursprünglich spezialisiert auf die Produktion frischer Pasta und den Import italienischer Delikatessen, bietet er aufgrund der großen Nachfrage seine Köstlichkeiten seit 2002 auch im eigenen Restaurant an.

Xerxes Panzenböck

Jahrgang 1980, lernte im Wiener Nobelrestaurant „Drei Husaren“ und in der „Grotta Azzurra“, Wiens ältestem Italiener. Für „La Pasteria“, in der er seit 2002 Küchenchef ist, erkochte er eine Haube im Gault Millau. Legt besonderen Wert auf frische, saisonale Zutaten und kreative Zubereitung und reist regelmäßig nach Italien, um mit namhaften Köchen zu experimentieren.

ISBN: 978-3-99100-024-2
Hardcover; 19,5 x 25 cm
208 Seiten
24,90 €

Kontakt

Mag. Ingrid Führer
Presse und Öffentlichkeitsarbeit
presse@braumueller.at
+43 (0)676 8142 98 97
+43 (0)1 319 11 59-14

Braumüller GmbH
ATU 64745039, FN 321586x

Gerichtsstand: Wien

Geschäftsführung
Bernhard Borovansky
Konstanze Borovansky

A-1090 Wien, Servitengasse 5
Tel. (+43 1) 319 11 59
Fax (+43 1) 310 28 05
E-Mail: office@braumueller.at
www.braumueller.at