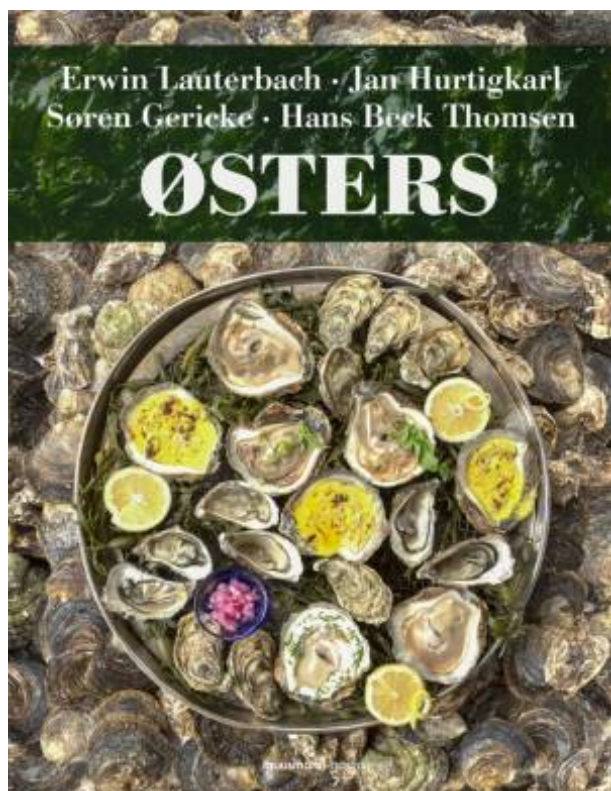


# Østers



<b>ISBN:</b>	9788793314801
<b>Kategori:</b>	Mad og drikke
<b>Forfatter:</b>	Søren Gericke
<b>Sprog:</b>	Dansk
<b>Forlag:</b>	muusmann'forlag
<b>Udgivet:</b>	12. oktober 2016

[Østers.pdf](#)

[Østers.epub](#)

Den danske kokkescenes 'grand old men' samles igen, omkring deres store passion for at tilberede fantastiske retter med østers. Fire af vore mest velrenommerede mesterkokke, Erwin Lauterbach, Jan Hurtigkarl, Søren Gericke og Hans Beck Thomsen, fortæller i denne smukke og indbydende bog, hvorfor de holder af østers, og om hvordan de tilbereder deres personlige ynglingsretter med østers. Det hele krydrer de med personlige anekdoter om deres oplevelser med det luksuriøse skaldyr. Østers er en kongelig spise, der har været elsket af høj og lav i årtusinder. Vi får den fascinerende historie om, hvorfor verdens ældste østersbestand i Limfjorden altid har været så eftertragtet og højt elsket en spise. Her er masser af faglig viden og en gennemgang af forskellige typer østers. Bogen er fyldt med flotte, velkomponerede opskrifter. Her er noget for enhver smag, også for dem, der endnu ikke er helt klar over, at de elsker østers. Forfatterne er ikke blot mesterkokke på hver deres måde, de har alle fire en fælles passion som østers-elskere – en passion, som de i rigt mål deler ud af her. Det hele er krydret med smukke fotos af de mange herlige retter. Et uundværligt værk og must for alle, der holder af østers. Om forfatterne Erwin Lauterbach er en nestor i kredsen af prominente danske mesterkokke. Han har i en lang årrække præget den høje kvalitet, der har været en afgørende faktor for det nye, nordiske køkkens succes. Erwin Lauterbach drev og ejede i en årrække den velrenommerede Restaurant Saison, i dag står han bag Restaurant Lumskebugten på Esplanaden i København. Lauterbach har modtaget den prestigefyldte pris Champagneprisen. Jan Hurtigkarl åbnede sin første restaurant, Hos Jan Hurtigkarl, i 1979, i hjertet af København. Siden drev han i mange år restauranten Jan Hurtigkarl & Co. på Nordsjællands kyst, hvor han udviklede et meget personligt, opfindsomt og globalt køkken, der hver sæson havde et nyt tema. Han har modtaget en Michelin-stjerne og adskillige prestigefyldte priser, herunder Årets kok og Champagneprisen.

I dag driver han Restaurant Mielcke & Hurtigkarl i Frederiksberg Have i København sammen med Jakob Mielcke Hansen – en gourmetrestaurant med fokus på eksperimenterende mad og samspelet mellem den omkringliggende have og køkkenet. Søren Gericke er mesterkokken, der om nogen har sat dagsordenen for det nye, danske køkken. Der findes stort set ikke en gourmetkok i dette land, der ikke er mærket af hans fingeraftryk. Han har modtaget en række prestigefyldte priser for sit arbejde og bliver regnet for at være en af de betydeligste, nulevende danske kokke. Hans Beck Thomsen har gennem mere end 25 år, som tredje generation, været ejer af Henne Kirkeby Kro i Vestjylland og har forandret den mere end 200 år gamle kro til et af de fornemmeste madtempel i Danmark. Han har modtaget adskillige prestigefyldte priser, ligesom han har været dommer ved VM for professionelle kokke i Lyon. Er medlem af Fonden til fremme af dansk gastronomi og driver i dag også Restaurant Stranden i Henne.

Restaurant Støj vil være et sted hvor man hurtigt kan komme forbi og snuppe et glas bobler med en omgang østers, et par forretter eller en hel hummer men friter.

Lördagen den 5 maj är det dags för den årliga drabbningen i ostronöppning. NYHED – ROYAL OYSTER. Men Samvirkes madskribent Maria Meldgaard viser dig her, hvordan du nemt åbner østers med en østerskniv. Aftenens 3 retters menu Ring til os på 8620 2122: 365,--Østers menu ”Eating an oyster is like kissing the sea on the lips” 25,-/6 stk. Navnet Enhjørningen nevnes første gang. klik for at komme videre til: restaurant lumskebugten. Fisk som er fanget med net og line for at skåne miljøet. Une affaire de famille. 900 f. Restaurant Støj vil være et sted hvor man hurtigt kan komme forbi og snuppe et glas bobler med en omgang østers, et par forretter eller en hel hummer men friter.

Depuis 1898, Prat-Ar-Coum est le siège de l'entreprise ostréicole de la famille Madec : un site unique à la. Friske østers tilsættes under brygningen og giver øllet. 135,--Boeuf Bearnaise SMALL DISHES The Raw Bar. Ja. Restaurant Støj vil være et sted hvor man hurtigt kan komme forbi og snuppe et glas bobler med en omgang østers, et par forretter eller en hel hummer men friter. Friske østers tilsættes under brygningen og giver øllet. Ved lavvande er der 5-10 minutters gang på havbunden, så ligger de der - lige. Frigivelse af ROYAL OYSTER brygget på friske Limfjordsøsters, en let stout øl. Ertebøllekultur er er benævnelsen på den kystjægerkultur, der i jægerstenalderens yngste tid (ca. Østers Østers er en delikatesse, som findes i overflod i Vadehavet omkring Fanø. Ostréiculteurs depuis 1898. Ribe Byferie - DETTE ER DEN OFFICIELLE SIDE - overnatning i skønne omgivelser.