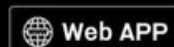


DAS KOCHBUCH.

David Geisser & Tristan Brandt



Mit exklusiven Zugang zur
David Geisser APP &
Kochacademy.



DAS KOCHBUCH.

David Geisser & Tristan Brandt



INHALT

- 11 Zwei Köche, ein Kochbuch
- 14 Mit der David Geisser Koch-Academy zu mehr Erfolg in der Küche
- 17 Über David Geisser
- 18 Über Tristan Brandt

VORSPEISE

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 27 | Flanksteak vom Holzkohlegrill mit Kräuterpesto, marinierten Cherrytomaten und Rucolasalat | 47 | Crêpes mit Lauch, Bergkäse und Trüffel |
| 28 | Entrecote / Panzanella / Rucolapesto | 48 | Verbrannter Lauch / Käsecreme / Parmesanschaum / Trüffelspäne |
| 31 | Rindskopfbäggli mit Coleslaw Salat | 51 | Burrata mit sautierten Artischockenböden, Rucolapesto und frischem Rucola |
| 32 | Kohlroulade / Karottenpüree / Kraut Beurre blanc | 52 | Frittierte Artischocke / Burrata / Rucolapesto |
| 35 | Rindstatar mit Sauerrahm, Brunnenkresse-Salat und Parmesanfäden | 55 | Ravioli mit Ricotta-Pilzfüllung, Salbeibutter, gebratenen Steinpilzen und Milken |
| 36 | Thunatatar / Brunnenkresse-Emulsion / geschlagener Sauerrahm | 56 | Gyoza vom Kalbsbries / marinierte Steinpilze / Salbei-Ponzu |
| 39 | Spare Ribs nach Geisser Art | 59 | Rauchlachstatar mit Senf auf Gurkencarpaccio |
| 40 | Schweinebauch / Rettichsalat / Misoschaum | 60 | Gebeizter Lachs / Gurken / Senfkaviar / Honig-Senf-Sauce |
| 43 | Thunfisch-Tataki auf sautiertem «Asia» Pak Choi | 63 | Gemüsecurry mit Swiss Shrimps |
| 44 | Thunfisch (Carpaccio und Tatar) / Pak Choi-Salat / Sesam-Marinade | 64 | Kokos-Curry-Süppchen / Garnele / Zitronengras |



HAUPTSPEISE

- | | | | |
|-----|--|-----|---|
| 71 | Lammragout, sautierte Austernpilze, Hummus-Kartoffelpüree | 111 | Gebratenes Zanderfilet mit Mönchsbart und Tomaten |
| 72 | Lammhaxe / Kichererbsenpüree / knusprige Kartoffel / Austernpilze / Vadouvan-Jus | 112 | Tomaten-Mönchsbart-Risoni / gebratener Zander / weißer Tomatenschaum |
| 75 | Zürigschnätzlets mit Rösti | 115 | Gebratenes Lachsfilet, Beurre blanc, Bulgursalat mit Gurken und Dill, Fenchelsalat mit Zitrus |
| 76 | Geschmorter Kalbsschwanz / Kartoffel-Buttermilchpüree / marinierte Champignons | 116 | Confiertes Lachs / Fenchelsalat / Weizenbiersauce |
| 79 | Ossobucco Gremolata | 119 | Risotto mit Sellerie und Trüffel |
| 80 | Wiener Schnitzel / Rahmgurken / frittierte Petersilie | 120 | Sellerie-Risotto / Staudensellerie / Trüffelvinaigrette |
| 83 | Kalbsrücken mit Sauce Béarnaise und glasierten weißen Spargeln | 123 | Couscous-Bratling mit Wurzelgemüse und karamellisierten Zwiebeln |
| 84 | Kalbstafelspitz / Estragonschaum / Spargelsalat | 124 | Perlgraupenrisotto / Brunoise / Lardo |
| 87 | Rindsfilet mit Selleriekartoffelpüree und sautiertem Mangold | 127 | Das beste Omelett der Welt |
| 88 | Asia-Short-Rib / Selleriecreme / Soja-Mangold | 128 | Pochiertes Ei / Comté-Schaum / sautierte Pilze |
| 91 | Coq au Vin mit Ratatouille | 131 | Geschmorte Kalbskopfbäckchen mit Topinamburstock und glasiertem Rosenkohl |
| 92 | Ganzes Stubenküken / Beurre rouge / Ratatouille | 132 | Schweinebäckchen / Topinambur / Rosenkohl / Granatapfel |
| 94 | Ente gefüllt mit Äpfeln und Orangen, glasiert mit Orangen-BBQ-Lack | 135 | Doradenfilet mit flambierten Shiitakepilzen und Brunnenkressespinaat |
| 96 | Entenbrust / geräuchertes Apfelpüree / Orangen-Oliven-Jus | 136 | Dorade / Shitake / Brunnenkresse-Spinat |
| 99 | Bouillabaisse „Suisse“ | 139 | Perlhuhnbrust mit glasierten Morcheln auf Spargelrisotto |
| 100 | Safranrisotto / Rotbarbe / Grapefruit | 140 | Perlhuhn / Grüner Spargel / Morchelpasta |
| 103 | Surf'n Turf | 143 | Sepia-Tomatenlasagne mit Calamaretti |
| 104 | Rinderfilet / Jakobsmuschel / Kaviar / Hollandaise | 144 | Sepianudeln / frittierte Calamaretti / weißer Basilikumschaum |
| 107 | Gebratenes Wolfsbarschfilet, Balsamico-Linsen, frittierter Federkohl | 147 | Brasato al vino rosso mit Peperonata und Patate al forno |
| 108 | Wolfsbarsch in der Salzkruste / Linsen-Federkohl-Salat / Würzöl | 148 | Ragout aus der Rinderschulter / Paprika / Perlzwiebel / Kartoffelpüree |



DESSERT

- | | | | |
|-----|---|-----|--|
| 153 | Schokoladen-Chili-Mousse mit Chili Öl | 174 | Maronen / Butter / Zimt |
| 154 | Schokolade / Chili | 177 | Vegane Kokos Catalana mit Limette |
| 157 | Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott | 178 | Kokosnuss / Mango / Limette |
| 158 | Ein bisschen Österreich mit Pflaume | 181 | Süßes Erdbeer-Spargelgratin mit Waldmeister und Topfenespuma |
| 161 | Rhabarberstreusselkuchen mit Haselnussstreuseln | 182 | Erdbeeren / Spargel / Topfen / Waldmeister |
| 162 | Rhabarber / Haselnuss | 185 | Gin Tonic Sorbet |
| 165 | Tiramisu mit Orange, Khalúa und Espresso | 186 | Gurke / Wacholder |
| 166 | Mascarpone / Kaffee / Orange | 189 | Baba au Rum mit Vanillecrème und Kirsch-Gewürzcompott |
| 169 | Schokoladenküchlein mit geschmolzenem Kern, marinierte Beeren | 190 | Baba au Rum / Vanille / Sahne / Kirsche |
| 170 | Schokolade / Beeren | | |
| 173 | Marroni Churros mit Zimtzucker | | |



ZWEI KÖCHE – EIN KOCHBUCH

Wenn jemand ein Kochbuch schreibt, dann hat er dafür vielleicht unterschiedliche Gründe. Die einen wollen ihr Wissen und Können in der Küche mit vielen teilen, andere möchten neue Rezeptideen veröffentlichen und wieder andere erhoffen sich mit ihrem eigenen Kochbuch vielleicht so etwas, wie ein Stückchen Ruhm oder eine Menge Geld aus dem Verkauf.

Was aber ist, wenn gleich zwei Köche an einem Kochbuch schreiben? Und dazu auch noch solche Koryphäen der exzellenten Küche wie der schweizerische Spitzenkoch David Geisser und der deutsche Sterne-Koch Tristan Brandt? Dann steckt wohl eine ganz besondere Idee dahinter.

Die Idee hinter «Das Kochbuch»

David Geisser und Tristan Brandt haben sich zusammengetan, um mit «Das Kochbuch» ein ganz besonderes Kochbuch auf den Weg zu bringen. Hier geht es nicht einfach nur um eine Rezeptsammlung, nicht um Ruhm und Geld und auch nicht um das unbedingt neue Rezept. Vielmehr ist die Idee, für kulinarisch begeisterte Menschen ein Kochbuch zu machen, das zu jeder Genuss-Idee mit drei Grundzutaten jeweils eine eigene Interpretation der Köche vorstellt. Damit hat jeder die Chance, zu entdecken, welche der beiden Varianten für ihn die bessere ist. Vielleicht die Machart von David Geisser, der eher für die publikumswirksame Küche bekannt ist? Oder doch die filigran konzentrierte Arbeit des Sterne-Kochs Tristan Brandt, der tief in Details geht und so einen Hauch der Haute Cuisine in die heimische Küche bringt? Jeder wird hier seine eigene Meinung entwickeln können und 80 Gerichte entdecken, die je nach Machart ihren ganz speziellen Charakter erhalten.

Mancher mag die Idee hinter «Das Kochbuch» vielleicht auch als den Kampf zweier Giganten der modernen Küche verstehen. David gegen Tristan, so etwas wie die biblische Geschichte des Kampfes David gegen Goliath. Nein, so religiös-dramatisch wird das sicherlich nicht, aber in jedem Fall spannend, inspirierend und besonders geschmackvoll.

Mehr, als nur ein Kochbuch

Auf den ersten Blick könnte «Das Kochbuch» wirken, wie jedes x-beliebige andere Kochbuch auch. Chic aufgemacht, mit einer guten Sammlung an Gerichten und den Rezepten dazu, mit Hochglanzbildern und dem einen oder anderen Trick, den David Geisser und Tristan Brandt hier gern verraten.

Aber schon auf den zweiten Blick wird klar, dass «Das Kochbuch» eben nicht so ist, wie viele andere Kochbücher. Mit der Druckversion wird auch gleich eine E-Book-Version ausgeliefert, sodass «Das Kochbuch» sowohl in der guten alten gedruckten Auflage als auch in der digitalen Variante zu haben ist. Und dazu kommt noch viel mehr.

Die drei As

AR, App und Academy – das sind die drei A, mit denen «Das Kochbuch» für noch mehr Qualität, Begeisterung und Moderne steht. Mit Augmented Reality (AR) haben wir dem Kochbuch eine neue Note verliehen, die es ermöglicht, noch viel tiefer in die Küchenwelt eines David Geisser und eines Tristan Brandt einzutauchen. Es ist fast so, als wenn man den beiden Köchen bei ihren Interpretationen der Gerichte direkt über die Schultern schauen und so Teil ihres Teams sein könnte. Und mit der David Geisser App gibt es noch viel mehr spannende Verknüpfungen in die Welt der exzellenten Küche. Wer dann die ganze Portion Exzellenz erleben will, taucht ein in die Welt der David Geisser Academy, die immer noch ein Plus an Erfahrungen, Möglichkeiten und Zugängen zu Expertenwissen ermöglicht. Damit hebt sich «Das Kochbuch» gekonnt von der Masse herkömmlicher Kochbücher ab, die quasi überall zu haben sind. Mit «Das Kochbuch» haben Sie sich hier für ein Werk entschieden, das Sie tief berühren und inspirieren wird und Sie zum Teil der herausgehobenen Kulinarik von David Geisser und Tristan Brandt macht. Herzlichen Glückwunsch dazu!



ZWEI KÖCHE – EIN KOCHBUCH

Das perfekte Geschenk

Und ja, «Das Kochbuch» ist auch das perfekte Geschenk für alle, die kulinarische Überraschungen und begeisternde Kochkunst lieben und schätzen. Besonders dann, wenn «Das Kochbuch» in einer individualisierten Form in Ihre Hände kommt, ist es praktisch schon Ihr Kochbuch geworden.

Möglich wird das mit der besonderen Form der Produktion dieses Kochbuchs. Unternehmen können dieses Kochbuch mit ihrem eigenen Branding aufwerten, Grußworte an die Empfänger einpflegen oder gar ein «unternehmenseigenes» Rezept beifügen und mit David Geisser kochen und präsentieren lassen. Wenn Sie dieses Kochbuch außerdem gern auch persönlich verschenken wollen, können Sie Ihrer Bestellung einen individuellen Grußtext an den Beschenkten beifügen. Dann wird «Das Kochbuch» zu einem echten persönlichen Geschenk, das in dieser Form kaum anderswo zu finden sein wird.

Buon Appetito

Nun ist es an der Zeit, dass Sie selbst durch die Sammlung der Rezepte und Zubereitungen von David Geisser und Tristan Brandt blättern. Entdecken Sie Ihre nächsten Lieblingsspeisen, lassen Sie sich zeigen, wie David Geisser und Tristan Brandt die Rezepte interpretieren und kochen Sie mit Spaß und guter Laune nach, was Ihnen hier offeriert wird. Natürlich immer auch mit Video-Anleitung, Zusatzinformationen, Tipps und Tricks, die es so anderswo nicht gibt.

Am Ende genießen Sie dann immer wieder neue Geschmackscreations, von denen Sie gern immer mehr haben wollen. Nach den insgesamt 80 Möglichkeiten aus diesem Buch, bieten Ihnen die Kochbuch App und die Mitgliedschaft in der

David Geisser Academy fast unbegrenzte Möglichkeiten, Ihr kulinarisches Niveau immer weiterzuentwickeln. Auch dadurch wird «Das Kochbuch» zu etwas Besonderem, das Sie nun endlich in den Händen halten.

Herzlichen Glückwunsch und Buon Appetito! Und empfehlen Sie uns und «Das Kochbuch» gern weiter.

David Geisser & Tristan Brandt



Zur APP:
geisser.run/zwei-koeche

Passwort zum Zugang zu allen
Rezepten in der APP:



MIT DER DAVID GEISSER KOCH-ACADEMY ZU MEHR ERFOLG IN DER KÜCHE



Zur Academy
geisser.run/academy

Passwort zum Zugang zur
Academy in der APP:



Die David Geisser Koch-Academy ist in ihrer speziellen digitalen Ausführung sicherlich ein Novum in der Schweiz, wenn nicht gar in Europa überhaupt. Mit der intelligenten digitalen Verknüpfung des gedruckten Kochbuchs mit einer digitalen E-Book-Version und der Koch-Academy entwickeln sich Möglichkeiten, die in dieser Form etwas wirklich Neues, wenn nicht sogar etwas Revolutionäres sind. Und vielleicht haben Sie es schon bemerkt: Sowohl die E-Book-Version dieses Buchs als auch den Zugang zur David Geisser Koch-Academy sind Teile dieses Buchs und für Sie völlig kostenfrei.

Was die David Geisser Koch-Academy für Sie bereithält

Es ist ein nahezu unglaublicher Umfang an Funktionen, die wir mit unserer neuen Technologie dem Kochbuch hinzufügen. Damit wird «Das Kochbuch» zu einem Allrounder, mit dem Sie Ihr Kocherlebnis zu einem wirklich neuen machen können. Dabei sind alle Funktionen so aufgebaut, dass Sie in Ihrer Küche praktisch kein Papier mehr brauchen. Natürlich können Sie «Das Kochbuch» auch in der gedruckten Version in der Küche verwenden. Aber wie wäre es beispielsweise, wenn Sie gar kein Rezeptbuch, keine Zettel und überhaupt den ganzen Papierkram in der Küche einfach vergessen können? Alle Funktionen und Erweiterungen auf dem Smartphone oder Tablet und in einer weiteren Entwicklungsstufe auch auf dem Desktop. So sieht die moderne Küche nun auch bei Ihnen zuhause aus. Und mit dem Erwerb dieses Buchs völlig kostenlos.

HIER EINIGE FUNKTIONEN DER DAVID GEISSER KOCH-ACADEMY FÜR «DAS KOCHBUCH» AUF EINEN BLICK

Mobil first

Das bedeutet, dass dieses Kochbuch in der digitalen Version für den Gebrauch auf Ihrem Smartphone gemacht ist. In der David Geisser Koch-Academy werden Kochbücher auf dem Smartphone endlich angenehm zu lesen sein, Sie werden kein Papier mehr in der Küche benötigen und trotzdem alles auf einem Blick bereithaben.

My Thought

Sie kochen ein Gericht aus dem Kochbuch nach und haben plötzlich eine spontane Idee, wie Sie das Rezept auf deine Bedürfnisse anpassen können. Wo schreiben Sie das bisher auf? Auf Papier? Und finden Sie die Notiz dann auch schnell wieder? Mit der David Geisser Koch-Academy und unserer speziellen Technologie können Sie Ihre persönlichen Gedanken und Ideen direkt im digitalen Buch einfügen und ergänzen. So haben Sie alle Notizen genau dort, wo sie sein sollen und jederzeit zur Verfügung.

My Story

Sie haben schon so einige Erfahrungen in der Küche sammeln können und wollen Ihre gesammelten Lieblingsrezepte aus «Das Kochbuch» immer griffbereit haben? Dann können Sie in der David Geisser Koch-Academy ganz spielerisch «Ihr eigenes Kochbuch» kreieren. Probieren Sie einfach aus. So erleben Sie, was die David Geisser Koch-Academy für Sie ganz persönlich sein kann. Ein Stück mehr an Selbstbestimmung in der Küche.

Full functionality

Nur Bilder von den tollsten Gerichten zu sehen, kann mit der Zeit eintönig sein. Ihr Smartphone und Sie können doch viel mehr. Videos, Sprachaufzeichnungen, Links. Alles, was das Herz begehrt. Alle Smartphone Funktionen können Sie nun für das Festhalten Ihrer Kochkünste verwenden. Und dafür müssen Sie nicht einmal die App verlassen. Nutzen Sie alle Smartphone Funktionen direkt in der App. Warum nicht einmal ein Kompliment zum Essen als Sprachnachricht im Rezept speichern? Sie haben schwierigere Arbeitsschritte perfekt gemeistert? Dann halten Sie diese als Kurzvideo fest und machen Sie Ihre eigene «Schritt für Schritt» Anleitung. Ganz für Sie und mit der vollen Funktionalität, die Ihnen Ihr Smartphone bietet. Kennen Sie etwas Besseres?

Deep Dive

Deep Dive heißt bei uns soviel, wie über den Tellerrand schauen. Genau hier finden Sie Ihr Nachschlagewerk für Fachbegriffe, Techniken, Tipps und Tricks vom Profi. Für alle, die noch mehr wissen wollen oder sich mit einzelnen Begriffen oder Techniken noch nicht so sehr auskennen. Wissen Sie, wie man die perfekten Grillmuster macht? Hier werden Sie fündig. Oder suchen Sie noch den perfekten Fleischklopfer für Ihre hohen Ansprüche? Genau hier finden Sie ihn und können ihn direkt zu Ihnen nach Hause bestellen. Einfacher geht das nicht.

My mysterious functionalities


Hier haben wir spezielle Funktionen versammelt, mit denen Sie Ihre Kocherlebnisse einfach angenehmer machen können. Und wenn Sie immer die richtigen Küchenhelfer in Ihrer Küche haben, dann haben Sie auch mehr Zeit für Ihre Gäste und das perfekte Dinner. Zutaten-Management, integrierte Timer, optimierte Leseführung und, und, und. Es lässt sich auf wenig Platz kaum beschreiben, was alles möglich ist.

Die App David Geisser Koch-Academy bietet Ihnen mehr für Ihr perfektes Kocherlebnis und alles, was damit zusammenhängt. Vom digitalen Lesen des Kochbuchs über Einkaufslisten und Videos zum Nachkochen bis hin zu speziellen Tipps und Tricks, Kochmanagement, Wissenswerten und Einkaufsmöglichkeiten für die besten Küchenwerkzeuge. Mit nur einem Klick sind Sie immer genau dort, wo Ihre exzellente Küche auf Sie wartet. Lassen Sie sich einfangen von der neuen Magie des Kochens und Genießens! Die David Geisser Koch-Academy – alles, was gute Küche bedeutet.

Einfache Navigation

Vorspeise

REZEPTNAME



ZUTATEN

☒ Zutat
☐ Zutat
☐ Zutat

Zutatenliste als Einkaufsliste nutzen

Eigene Rezeptsammlung erstellen

ZUBEREITUNG

Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten. Um Ofen bei 80°C garen auf 54°C Kerntemperatur. In Tranchen schneiden und mit grobem Meersalz nachwürzen.

Für den Panzanella das Brot in Würfel schneiden und in der Pfanne mit Öl und Butter goldbraun rösten. Auf einem Küchentuch abtropfen und mit Salz nachwürzen. Die Tomaten vierteln und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und in feine Streifen schneiden. Mit Olivenöl und Balsamicoessig marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die gerösteten Brotwürfel unterheben, sodass sie sich mit der Marinade vollsaugen können. Mit Basilikum- und Rucolablättern vollenden.

Eigene Notiz erstellen

Deep Dive mit Video, Bilder oder Audio Anleitung

Den Rucola (ohne Stiele) zusammen mit dem geriebenen Parmesan, Knoblauch, Pinienkerne und Olivenöl in der Küchenmaschine mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. [Deep Dive auf der Seite 230: Umgang mit Rucola Salat.](#)



Über David Geisser
geisser.run/david-geisser

ÜBER DAVID GEISSER

Gutes Kochen ist kein Hexenwerk, aber es ist ein anspruchsvolles Handwerk, das neben einem vielseitigen Wissen und Können vor allem auch viel Liebe, Hingabe und Leidenschaft erfordert.

Das weiß David Geisser sehr gut, hat er es doch geschafft, aus einem jugendlichen Interesse eine Profession zu entwickeln, die mittlerweile nicht nur in der Schweiz oder in Europa, sondern auch über die Grenzen unseres Kontinents hinaus für viel Aufmerksamkeit gesorgt hat.

Aufgewachsen in einer Familie, in der bewusst großen Wert auf gesunde und vielfältige Ernährung gelegt wird, hat sich der junge David Geisser schon früh für das Treiben in der Küche interessiert und dort seine ersten Kochversuche gestartet. Als es dann zum Ende seiner Schulzeit um das Erstellen einer schulischen Abschlussarbeit ging, war das Thema Küche und gutes Essen bei David Geisser sofort wieder präsent. Während sich einige seiner Mitschüler mit aufwändigen Bastelarbeiten oder philosophischen Fragestellungen beschäftigten, setzte David alles in die Konzeption eines besonderen Kochbuchs, das heute als der Start seiner Karriere als Spitzenkoch gilt.

«Mit 80 Tellern um die Welt» war der Titel dieser Abschlussarbeit, die mit der Unterstützung seiner Befürworter schnell zu einem druckfähigen Kochbuch weiterentwickelt wurde. Schon die erste Auflage von 500 Exemplaren war innerhalb weniger Tage vergriffen. Die internationale Presse stürzte sich auf den jungen Kochbuch-Autor und in interessierten Kreisen wurde er schon früh als der Jamie Oliver der Schweiz gehandelt.

Das alles ist nun schon einige Jahre her, aber an der Hingabe zum guten Essen und exzellentem Kochen hat sich bei David Geisser nichts verändert. In der logischen Folge seiner individuellen Interessenlage durchlief David Geisser eine ambitionierte Kochlehre, absolvierte seinen Militärdienst bei der Päpstlichen Schweizergarde in Rom und blieb einem Thema immer fest verbunden: der exzellenten Küche.

Anders, als viele seiner Berufskollegen orientierte sich David Geisser während seiner Laufbahn nicht auf die Arbeit in großen und feinen Restaurantküchen. Entsprechend logisch ist es auch, dass David Geisser bis heute keinen der begehrten Michelin Sterne aufweisen kann, hat er sich doch für eine andere Laufbahn entschieden.

Sein absolutes Faible findet der mittlerweile renommierte Star-Koch David Geisser in seinem eigenen Kochstudio in Wermatswil bei Uster.

Hier widmet er sich ganz der guten Küche, kreiert neue Rezepte und verfeinert traditionelle Speisen auf seine ganz eigene Art. Aus diesem tiefen Interesse an der guten Küche heraus schreibt er immer wieder Kochbücher, ist aktiv in den sozialen Medien und lädt interessierte Hobbyköche, aber auch echte Genussmenschen zu den mittlerweile schon legendären Genussabenden in sein Kochstudio ein.

Daneben agiert er als Störkoch, füllt viele mediale Formate mit seiner eloquenten Präsenz und ist sich auch niemals zu schade, zum besonderen Anlass auch als Speaker und Vertreter des guten Geschmacks und der nachhaltigen Küche aufzutreten. Neben seinen Auftritten in der eigenen Koch-Show «Choche & gnüsse» erleben wir David Geisser immer wieder auch in anderen TV-Shows oder zu öffentlichen Auftritten überall in der Schweiz.

Für seine außergewöhnlichen Aktivitäten in den sozialen Medien konnte David Geisser 2020 den German Influencer Award und 2022 den Swiss Influencer Award annehmen. Dabei ist bekannt, dass David Geisser nicht für mediale Aufmerksamkeit und renommierte Preise kocht. Sein Anspruch liegt dort, wo gute Küche die Menschen in ihrem Leben begleitet. Dazu entscheidet er sich für eine Philosophie, die auf frische, regionale und saisonale Zutaten genauso setzt, wie auf die Verbindung der großartigen Schweizer Traditionen mit den internationalen Einflüssen, die ein Zusammenwachsen der Kulturen auch in der Küche möglich macht.

Mit einem Blick in die Zukunft verrät David Geisser, dass er seiner Passion, der exzellenten Küche, treu bleiben wird. Und er wird dabei noch viel mehr Menschen mit auf seinen Weg in die gute Küche nehmen. Ein Schritt von vielen auf diesem Weg ist «Das Kochbuch», mit dem ein echtes Standardwerk für die gute Küche gelungen ist.

Gutes Kochen ist kein Hexenwerk, aber es ist ein anspruchsvolles Handwerk, das neben einem vielseitigen Wissen und Können vor allem auch viel Liebe, Hingabe und Leidenschaft erfordert. «Das Kochbuch» begleitet Sie durch eine anspruchsvolle Küche, die eine gesunde, abwechslungsreiche und nachhaltige Ernährung genauso in den Fokus stellt, wie die handwerklichen Fähigkeiten dazu und die Leidenschaft für gutes Essen. Dafür steht David Geisser, dafür steht «Das Kochbuch».

ÜBER TRISTAN BRANDT

Wenn eine Küche einen Michelin Stern verdient, dann ist das der Preis für eine exzellente Arbeit mit ebenso exzellenten Ergebnissen. Aber Sterne fallen eben nicht vom Himmel – auch Michelin Sterne nicht. Das weiß der deutsche Starkoch Tristan Brandt aus eigener Erfahrung.

Auch wenn es den 1985 geborenen Koch schon früh in die Küche seiner Mutter zog, war es bis zum ersten Michelin Stern doch ein recht langer Weg, der mit vielen Erfahrungen und von jeder Menge Arbeit am Detail gepflastert war. Das erste 3-Gänge-Menü zum Geburtstag der Mutter war für den damals Zwölfjährigen vielleicht ein erster Schritt in die Hall of Fame der gehobenen Küche. Aber es war eben nur der Anfang.

Nach seiner Schulausbildung entschied sich Tristan Brandt ohne Zögern für das Erlernen des Kochberufs und nahm damit Herausforderungen in Kauf, die sich so mancher seiner Schulfreunde sparte. Der Griff nach den Sternen ist eben keine Einbahnstraße, sondern erfordert das Sammeln von jeder Menge Wissen, Erfahrungen und auch immer einen Wechsel in den beruflichen Herausforderungen.

Tristan Brandt kochte sich nach erfolgreich abgeschlossener Kochausbildung durch die erfolgreichsten Restaurants und Küchen Deutschlands und Europas. Zwei- und Dreisterneköche waren seine wichtigsten Lehrmeister und internationale Erfahrungen sammelte Tristan Brandt unter anderem auf dem Kreuzfahrtschiff «MS Europa», im Elsass und in der chinesischen Metropole Shanghai. Zu den Stationen in der frühen Entwicklung von Tristan Brandt gehört auch das ABaC Restaurant in Barcelona unter Chefkoch Jordi Cruz.

Immer verwurzelt blieb er dennoch mit der deutschen Küche, empfahl sich aber auch in Frankreich und in der Schweiz mit seiner exzellenten Art zu kochen. Den ersten fulminanten Höhepunkt seiner Karriere erlebte Tristan Brandt in den Jahren von 2013 bis 2020 mit dem Engagement im «engelhorn – Mode im Quadrat» in Mannheim, wo er 2014 und 2016 daran beteiligt war, die ersten Michelin Sterne für das Restaurant «OPUS V» zu erkochen. Im Jahr 2017 folgte dann der erste Stern für das «Le Corange», ebenfalls in Mannheim.

Aus dieser Erfahrung heraus erwuchs ein neuer Anspruch: eigene Michelin Sterne. Diese folgten 2022 im schweizerischen Film «epoca by Tristan Brandt» und im Jahre 2023 mit seinem Wirken im Gourmet-Restaurant «Tambourine Room by Tristan Brandt» in Miami South Beach.

Mit nunmehr zwei Michelin Sternen ist Tristan Brandt der Griff nach den Sternen gelungen, ob er sich damit zufriedenstellt, darf offen bleiben. Als erfahrener und dennoch jung gebliebener Sternekoch stellt sich Tristan Brandt gern neuen Herausforderungen, so beispielsweise gemeinsam mit dem Schweizer Starkoch David Geisser einem ganz eigenen Wettbewerb, der im Werk «Das Kochbuch» seine ganz spezielle Ausprägung findet. Dabei kocht Tristan Brandt nicht gegen David Geisser, sondern beide interpretieren die insgesamt 40 Rezepte exzellenter Speisen auf ihre jeweils individuelle Weise.



Über Tristan Brandt:
geisser.run/tristan-brandt



ACUSTA® ZANMU®
LAYERS VG-10 DAMASCUS STEEL
MADE IN JAPAN





















TRISTAN BRANDT



DAS KOCHBUCH.

David Geisser & Tristan Brandt

DAS KOCHBUCH – EXZELLENT KÜCHE MIT NÄHRWERT UND MEHRWERT

Für die Familie, für Gäste oder einfach einmal so exzellent kochen, wer will das nicht. „Das Kochbuch“ ist der Weg in die exzellente Küche für alle, die mehr Genuss, mehr Geschmack und mehr Lebensfreude wollen. Der renommierte schweizerische Spitzenkoch David Geisser und der weitbekannte deutsche 2-Sterne-Koch Tristan Brandt zeigen, wie echte Spitzenleistungen in der guten Küche entstehen. Zu 40 Gerichten stellen beide Köche ihre individuelle Interpretation vor. Insgesamt 80 Rezepte bieten dem genussverwöhnten Hobbykoch wertvolle Anregungen für die gute Küche. Zum Nachkochen, weiter verfeinern oder

zum Finden einer eigenen Entscheidung, welche Interpretation die bessere ist. Angereichert ist „Das Kochbuch“ mit zahlreichen QR-Codes, Links und Verknüpfungen zu Video-Anleitungen und zur David Geisser App mit denen es jedem gelingt, die exzellente Küche der Fernseh- und Star-Köche direkt zu sich nach Hause zu holen. Jedes Druckexemplar wird inklusive einer E-Book-Version zum multimedialen Kochbuch für echte Besseresser und solche, die es werden wollen. So erfüllt sich das Versprechen Nährwert mit Mehrwert auf eine einzigartige Weise. Damit ist „Das Kochbuch“ nicht nur das neue Standardwerk für die exzellente Küche, sondern zugleich ein wertvolles Geschenk an alle, die wahren Genuss am reich gedeckten Tisch zu schätzen wissen.

Verlag: David Geisser
ISBN: