

# Presseinformation

H. Baweja · D. Seth · N. Save

## Gunpowder

Die moderne indische Küche · Fotos: © Peter Cassidy



## Inspirierend, modern, indisch

Gunpowder – die berühmte Gewürzmischung aus Chili, Currykraut sowie Asant bietet ein aufregendes, unvergleichliches aromatisches Zusammenspiel und ist Namensgeber des Londoner Restaurants von Harnet Baweja, Devina Seth und Nirmal Save, das im Jahr 2019 mit dem *Michelin Bib Gourmand* ausgezeichnet wurde. In ihrem Lokal interpretieren die drei jungen Restaurantgründer klassische indische Küche neu und probieren alternative Zutaten und Gewürze aus. Die dabei entstandenen Geschmackskombinationen, die sowohl ihre Experimentierfreude als auch die Erfahrungen aus ihrer Kindheit aufzeigen, finden sich nun ebenso in ihrem gleichnamigen Kochbuch *Gunpowder*.

Neben fabelhaften Rezepten wie Wildkaninchen-Pilaw, Senf-Brokkoli oder Minze-Apfel-Lassi enthält das Buch auch persönliche Anekdoten der drei Autoren und hilfreiche Tipps fürs einfache Nachkochen.

- **Moderne indische Küche mit explosiven Aromen**
- **Eingeteilt in Vor- und Hauptspeisen, Beilagen, Süßes, Gewürze und Getränke**
- **Das Londoner Restaurant *Gunpowder* wurde im Jahr 2019 mit dem *Michelin Bib Gourmand* ausgezeichnet**

Harnet Baweja und seine Frau Devina Seth wuchsen in Kalkutta auf. Seit ihrer frühen Kindheit spielt Essen in ihren Familien eine wichtige Rolle, Rezepte wurden über Generationen weitergegeben. Im Jahr 2014 zogen die beiden nach London und gründeten zusammen mit dem aus Mumbai stammenden Chefkoch Nirmal Save das Restaurant *Gunpowder*, in dem sie authentische Gerichte anbieten, die die Feinheiten der vielfältigen indischen Küche einfangen.



© Peter Cassidy

Bibliografische Daten  
Harnet Baweja · Devina Seth · Nirmal Save  
**Gunpowder – Die moderne indische Küche**  
Mit Fotos von Peter Cassidy  
Kochbuch, Hardcover, 192 Seiten  
Format 21,7 x 26,5 cm  
26,00 [D] · 26,90 [A]  
ISBN 978-3-7472-0015-5

Text zur Veröffentlichung freigegeben. Bilder stellen wir gerne zur Verfügung.  
Medienkontakt: Jenny Peters | Radar Musik & Unterhaltungs GmbH  
E-Mail: [j.peters@radar-net.de](mailto:j.peters@radar-net.de) | Telefon: +49 234 32487-26

ars vivendi 