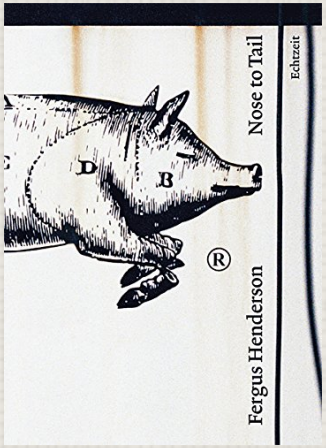
Startseite
Kochbücher
Neue Bücher
Wunschliste
Gewürze
Kochkurse & Events
Wochenkarte
Rezepte

November-Neuheiten



Es gibt Köche, die einen gewissen Kultstatus erlangen, vergleichbar einem Musiker. Die Bücher, die sie schreiben sind wie rare Bootleg-Aufnahmen eines legendären Konzerts. Objekte der Begierde für Sammler, Puristen, Liebhaber, Autodidakten, Küchenchefs und essensaffinen Menschen. Das Werk von Fergus Henderson hat ein solches Format und ist nun endlich (nach 10 Jahren!) auch ins Deutsche übersetzt worden. Das St. John Restaurant in London ist bis jetzt zum heutigen Tag eine Kultstätte, zu der Gourmets aus aller Welt pilgern um die organische und unprätentiöse Küche zu erleben. Wie schon Anthony Bourdain im Vorwort rühmt: Nose to Tail eating will sagen, dass es dem Tier gegenüber unanständig wäre, es nicht von Kopf bis Fuß zu verwerten; es hält auch jenseits der Filets etliche nahrhafte Leckerbissen und Gaumenfreuden für uns bereit.

Dieser Meinung kann ich mich nur anschließen. Das erste Mal Hirn, Kutteln und Bries zu probieren kostete Überwindung, doch das Geschmackserlebnis war eine Offenbarung. Also nur Mut: wagen Sie sich an neue Zutaten heran. Sprechen Sie mit dem Metzger Ihres Vertrauens; Sie werden in glasig-entzückte Augen blicken wenn Sie nach Innereien fragen. Gespickt ist das ganze Buch mit Hendersons trockenem Humor und seiner scharfen Klinge, welche mir beim Lesen immer wieder die Lachtränen in die Augen trieben.

Ein elementares Werk, welches eine würdigende Hommage an die einfachen und guten Dinge im Leben ist. Es nicht zu besitzen ist beinahe unentschuldbar, denn es handelt sich hier um mehr als eine bloße Ansammlung von Rezepten. Es geht um die Idee, sich aus Respekt dem Lebewesen Tier gegenüber für

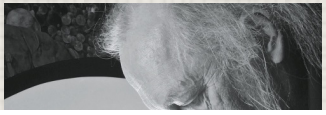
open in browser PRO version Are you a developer? Try out the HTML to PDF API pdfcrowd.com

dessen artgerechte Haltung, eine möglichst stressfreie Schlachtung und nicht zuletzt für dessen Verwertung von der Nasen- bis zur Schwanzspitze zu engagieren. Denn würden mehr KöchInnen wie Fergus arbeiten, könnten alle davon profitieren.

Fergus Henderson, Nose to Tail. Echtzeit Verlag, € 44,-.

Ja, ich bin ein großer Fan von Yotam Ottoleghis Kochbüchern. Ich bin fasziniert von dem opulenten und doch feinfühlig abgestimmten Einsatz von Kräutern und Gewürzen, die meine Art zu kochen erheblich beeinflusst hat. Was genau macht *Vegetarische Köstlichkeiten* aus? Wie unterscheidet es sich von den Vorgängern?
Beim Lesen der Rezepte fällt auf: hier war ein Perfektionist und Genießer am Werk. Ein Koch und ein Esser. Jemand, dem es egal ist, ob eine Kombination sich so gehört oder auch nicht gehört. Es zählt der Geschmack. Selleriesalat mit Feta und weich gekochtem Ei ist so eine ungewöhnliche Kombination, die aber allein durch den Namen schon verrät, dass hier unterschiedliche Texturen und Geschmacksfamilien zu einem großen Ganzen kombiniert wurden. Tahini mit Sojasoße? Bleibt nur die Frage, warum wir nicht früher darauf gekommen sind. Eine französische Mandeltarte kann man ruhig auch einmal salzig interpretieren, mit Tomaten, Parmesan und Oliven nämlich. Linsen mit Pilzragout und eingelegter Zitrone passen so perfekt in die aktuelle Jahreszeit, dass es mit fast die Sprache verschlägt. Bis ich dann ein Rezept für Indisches Ratatouille entdecke. Das muss noch kommentiert werden. **Panch Phoron** statt **Mélange Maison**. Ja, bitte!
Offensichtlicher Unterschied zu den anderen drei Kochbüchern ist die Einteilung der Kapitel, die hier nicht nach Zutat sondern Zubereitungsmethode erfolgt (z.B. Schnell gemischt, Langsam geköchelt oder aufgeschlagen & verquirlt). Die Anzahl der asiatischen und sogar skandinavischen Gerichte hat sich stark erhöht Yotam Ottolenghi sagt selbst, dass er seit Veröffentlichung seiner ersten Rezepte seine Zutatenpalette, Techniken und seine Arbeitsweise verändert hat. Und ich kann Ihnen sagen: er ist noch besser geworden.Das Ergebnis halte ich in meinen Händen.

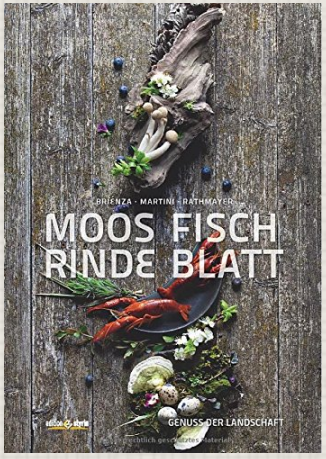
Yotam Ottolenghi, Vegetarische Köstlichkeiten. Dorling Kindersley, € 27,80.



.Jürgen Dollase, der Restaurantkritiker der FAZ, hat ein Kochbuch geschrieben. Erwartungsgemäß ist es kein reines Rezeptbuch geworden, sondern darüber hinaus

open in browser PRO version Are you a developer? Try out the HTML to PDF API pdfcrowd.com

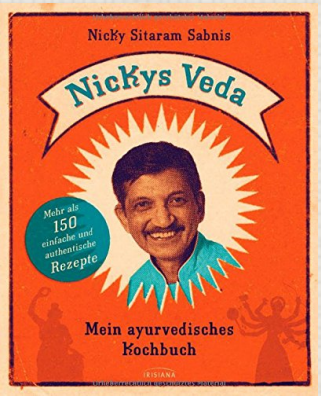
ein sehr persönliches Werk über die Praxis der Speisezubereitung, mit allem was dazugehört: Freude und Frust beim Einkaufen, Produkte und ihre Qualität, die eigene Küche und ihre Ausstattung und natürlich Geschmack und Sensorik, Dollases Leitthema beim Schreiben über Essen.
Die Ernsthaftigkeit mit der er sich dem Thema widmet, imponiert mir. Und die subjektive Erzählweise macht großes Lesevergnügen und lässt über leicht angeberische Tendenzen (bei der Beschreibung seines Geräteparks und Vorratsraums) schmunzeln. Die offene Art wie der Autor über sein Leben und seine Arbeit schreibt macht ihn, auch wenn er aus einer sehr elitären Position heraus erzählt, sympathisch. Gerne würde ich auf seinen „champagnerfarbenen Küchenmöbeln“ verweilen und ihm zusehen wie er mit großer Sorgfalt und Freude an den vielen neuen Garmethoden, ein exzellentes Produkt (zB eine Bratwurst, siehe S. 144ff) auf höchstem Niveau zubereitet. Und mir dieses dann auf Tellern von Roellinger kredenzt
Allen die am Kochen über die täglichen Routinen hinaus interessiert sind sei dieses schöne, vergnügliche und lehrreiche Buch ans Herz gelegt.
Jürgen Dollase, Himmel und Erde. AT Verlag, € 41,10.



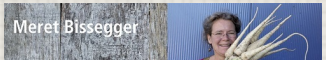
Die jungen Autoren Valentino Brienza und Luisa Martini (von beiden war die letzte Station ihrer Laufbahn das Steirereck) haben ein erstaunliches Erstlingswerk geschaffen. Ihren Stil bezeichnen sie als „Freestyle-Naturküche“. Nun denkt manch einer an Fäviken oder Noma und man kann durchaus Parallelen feststellen: aus der Natur der Umgebung zu schöpfen, sich vom Reichtum an Geschmäckern inspirieren lassen und ungewöhnliche Kombinationen suchen und entdecken. Der bemerkbare Unterschied zu den nordischen Kollegen ist jedoch die relativ einfache Umsetzbarkeit. Die verschiedenen Arbeitsschritte sind übersichtlich aufgegliedert und überfordern nicht schon beim Lesen. Wie angenehm!
Praktische Tipps ergänzen viele Rezepte: Wie man den Marzipanersatz Persipan selbst herstellt (Marillenkerne), einen Spritzsack bastelt, Brennnesseln unschädlich macht oder Zutaten wieder Knusprigkeit

open in browser PRO version Are you a developer? Try out the HTML to PDF API pdfcrowd.com

verleiht.
Die Bilder, die das Buch stilvoll abrunden sind sophisticated und pur. Die Natur spielt sich hier nicht nur am Teller sondern auch im Hintergrund ab.
Gegliedert in Lieblinge aus Wald, Wiese, Feld und Wasser findet man hier erstaunliche Aroma-Kompositionen. Teller aus Milch, Reh in Sägemehl, Moosmayonnaise, Fichten-Baiser, consommé double mit Heu, Sauerrahm mit Holzkohle, Kuttel Surf'n'Turf mit Flusskrebsen, und noch mehr.
Abschließend sei noch zu erwähnen, dass das verwendete Gemüse auch noch von unserer Lieblingsgärtnerei aus Wien kommt. Für mich ist damit die Sache klar; hier ist ein Kochbuch entstanden, welches sich in der Avantgarde-Küche ebenso zu Hause fühlt wie im Billy Regal in meiner Wohnung. Chapeau!
Valentino Brienza/Luisa Martini/Michael Rathmayer, Moos Fisch Rinde Blatt. Edition Styria, € 39,99.

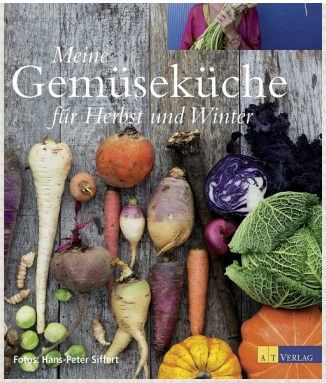


Ayurved-was? Bist du Vata, Pitta, Kapha? Ich muss zugeben, dass ich, obwohl wir im Babettes einige Bücher über das Thema haben und sich auch viele Kunden für das Thema interessieren, bis heute noch nicht wirklich verstanden habe, was Ayurveda wirklich ist. Vielleicht brauchte ich nur ein buntes Bollywood-Mexiko Moustache Cover und auch Nicky Sitarams unglaubliche Geschichte um mich für diese Welt zu interessieren. Ehrlich gesagt ist für Neulinge der Eintritt in die Ayurveda Welt nicht so einfach. Es geht um Balance, Lebensstil, Ernährung, Medizin, sich selbst finden ... Es geht um die drei Doshas. Mehr sage ich nicht. Ihr solltet es selbst erfahren und lesen.
Aber, was ich erwähnen sollte, ist dass man muss nicht unbedingt ein Ayurveda-Aficionado sein um die Rezepte auszuprobieren. Es klingt alles sehr lecker: „Amaranthbrei" zum Frühstück, selbsgemachte „Samosas", „Buchweizen mit Soja Bolognese", „Malasagne", „Shanti-Gemüse", Heilbuttfilet mit Limetten-Gemüse etc.
Also, ich hab's jetzt verstanden. Es geht um Nicky und seine Koch- und Lebensart und seine Philosophie zu experimentieren. Und eigentlich ganz einfach... es geht darum, sich selbst kennenzulernen.
Nicky Sitaram Sabnis, Nickys Veda – Mein Ayurvedisches Kochbuch. Irisiana, € 25,70.



Geht es um Gemüse, so stellt man sich den Herbst und den Winter immer ein wenig

open in browser PRO version Are you a developer? Try out the HTML to PDF API pdfcrowd.com

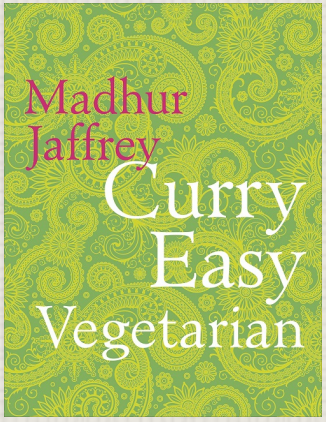


monoton vor: Wurzelgemüse, Kürbis und Kohl. Doch Meret Bissegger zeigt in ihrem neuen Kochbuch, wie viel Potenzial eigentlich in unserem Gemüse steckt.
Aber Moment! Das Buch ist KEIN fades Gemüsekochbuch nur mit Rezepten die wir eh schon alle kennen, sondern es enthält ebenso Reportagen über Anbau und Ernte von Herbst- und Wintergemüsesorten. Auf diese Weise bekommt man einen sehr guten Eindruck von der Arbeitswelt in Kleinbetrieben, aber auch von Großproduzenten. Falls einen die Richtlinien privater Biolabel und der Bioverordnung der EU und der Schweiz interessiert, hat man hier ebenso die Gelegenheit sich darin zu vertiefen!
Nun aber genauer zu den Rezepten, wir wollen ja schließlich auch kochen und kosten!
Gegliedert wird das Buch nach den botanischen Hauptgruppen, also Kürbisgewächse, Kreuzblütler (wie etwa Kohl, Rüben und Rettich), Doldenblütler (beispielsweise Karotte, Pastinake, Petersilienwurzel und Sellerie), Korbblütler (etwa Endivien, Zichorien, Schwarzwurzel und Topinambur) und einige weitere Gruppen.
Interessant ist dabei die Ausführlichkeit, mit der das Gemüse vorgestellt wird, obwohl sie in einem umsetzbaren Rahmen bleiben. Ein Beispiel: beim Wirsing geht es um den „normalen“ Wirsing, aber auch um Palmkohl/Schwarzkohl, Grünkohl/Federkohl und Strauch-Kohl/Tausendkopf/Ewiger Kohl. Es gibt natürlich nicht für jede Sorte eigene Rezepte, so differenziert werden wir vermutlich erst in etlichen Jahren denken.
Die einzelnen Kapitel beginnen dann mit einer Vorstellung der Pflanze, des Anbaus und der Verwendung in der Küche.
Sehr interessant fand ich das Kapitel der Kastanie. Ich wusste gar nicht in wievielen Richtungen man diese verwenden kann! Ein kurzes Beispiel an Ideen : „Rotwein-Kastanien“, eine „Kastanien- Pâté“, „Castagnaccio mit Rosmarin“, „Kastaniensalat mit Fenchel und Räucherforelle“, „Kastanien-Buchweizem-Blinis“, „Kastanienkuchen“ und „Süße, würzige Kastanien“, die mit verschieden Aromen geköchelt werden.
Ein wahnsinnig schönes Buch zum druchblättern, lernen, informieren und nachkochen, was will man mehr?
Meret Bisegger, Meine Gemüseküche für Herbst und Winter. AT Verlag, € 41,10.

Slow Food-Führer wurden DIE ‚Navigationsgeräte’ in der Vermessung der gastronomischen Landschaft und rezensierte Lokale zu einem Synonym für Genuss und Qualität. ‚Osterie d´Italia’ baut darauf auf und ist dennoch viel mehr: Koch- und

open in browser PRO version Are you a developer? Try out the HTML to PDF API pdfcrowd.com

Geschichtsbuch, Bildband und Führer in einem.
Das Buch exploriert die besten 22 italienischen Osterien, die lokal-rustikal-kulinarischen Aushängeschilder der Regionen. Von Nord bis Süd spannt sich der Genussbogen, der die lokale Vielfalt italienischer Cuisin – liebevoll aufbereitet und in Form von Geschichten, Rezepten und Bildern – zelebriert.
Dabei navigiert das Buch den Leser nicht nur zielsicher zu ausgewählten Lokalen, sondern fängt deren typische Rezepte, einzigartige Stimmung und Atmosphäre, deren ‚Seele' und Identität, die Menschen dahinter sowie das Konzept zeitgenössischer Osteria auf unvergleichliche Weise ein.
Zurück bleibt die Gewissheit: Man kann ein Gericht nicht nur anhand dessen Qualität beurteilen. Gerade die Geschichten, die es uns erzählt, verleiht die besondere Note.
Slow Food Editore, Osterie D'Italia, 100 Originalrezepte. Christian Verlag, € 30,90.



Madhur Jaffrey ist die Königin der Curry-Welt und hat sich, nach einer Karriere als Schauspielerin, den Wunsch erfüllt, die Wunder Indiens mit der ganzen Welt zu teilen. Jaffrey gilt daher als Referenz für Curry Rezepte und natürlich auch für uns als Gewürzexpertinnen. In *Curry Easy Vegetarian* konzentriert sich die Autorin auf die vegetarische Küche Indiens und beschreibt sie als die „wahrscheinlich geschmackvollste, ausgewogenste und vielseitigste der ganzen Welt".
Ganz einfach: es geht um Gemüse, viele Hülsenfrüchte, Getreide und noch mehr Gewürze. Man blättert durch ganz Indien, von Kashmiri und Punjab nach Kerala, von Street Food und Snacks, über Haus- und Partystyle-Gerichten bis hin zu Chutneys, Relishes and typisches indisches Brot.
Ein paar appetitliche Beispiele: „*savoury pastry strips with Ajowan seeds*", „*puffed rice*", *Punjabi-Style Beetroot with Ginger*, „*Lacinated Winter Kale in a Kashmiri Style*", „*Nepalese Black-eyed Peas with Potatoes and bamboo shoots*, „*whole Mung Bean Pancakes with shallots and peppers*", „*simple Hard-boiled Egg Curry*", etc.
Ganz besonders: Ihre kleinen Tipps, Anekdoten und die Geschichte vor jedem Rezept, sowie Beispiele für Beilagen.
Bleibt nur noch zu sagen: Wenn ihr mit Madhur Jaffrey zu Kochen anfangen wollt, kommt einfach bei uns vorbei und füllt euer Gewürzregal mit herrlichen indischen Gewürzen und -mischungen auf ;)
Madhur Jaffrey, Curry easy vegetarian. Ebury, € 34.

open in browser PRO version Are you a developer? Try out the HTML to PDF API pdfcrowd.com

open in browser PRO version Are you a developer? Try out the HTML to PDF API pdfcrowd.com