



☆☆☆☆☆

Andrea Grossman, Michael Kolm, Johann Pabst

Gemüse Das Kochbuch

Pichler 2015 • 319 Seiten • 34,99 •
978-3-85431-699-2

Endlich mal ein Gemüsekochbuch, das die behandelten Gemüsesorten nach dem Alphabet behandelt! Das ist außerordentlich praktisch, wenn man, was weiß ich, z.B. gerade einen Hokkaido-Kürbis hat oder Appetit auf grüne Bohnen verspürt und die dazugehörigen Rezepte auf Anhieb finden kann und auch noch mit einer gewissen Auswahl. „Im Gemüseparadies“ kommen immerhin 54 verschiedene Gemüsesorten vor – von Artischocken bis Zwiebeln. Allerdings werden auch Linsen, Bärlauch, Sojabohnen, Schnittsalate und Kresse mitgezählt.

Die Chiogga-Rübe (eine Verwandte der roten Rübe) kannte ich noch nicht; man sollte wissen, dass Fisolen grüne Bohnen sind – und vermisst habe ich nicht eine Gemüsesorte! Was die Fisolen betrifft, so ist es schon witzig, dass alle anderen Gemüsesorten, die einen eigenen österreichischen Namen haben – wie Melanzani, Karfiol, Kren, Paradeiser – für den deutschen Markt übersetzt wurden, aber irgendetwas wird dann doch vergessen, bzw. es ist den österreichischen Verlegern nicht bewusst, dass die Namensgebung nicht allgemein bekannt ist. Das trifft nicht nur auf Lebensmittel zu, sondern auch auf Zubereitungsarten. Ich weiß z.B. nicht, was „paprizieren“ ist, kann mir aber denken, dass es Würzen mit Paprikapulver bedeutet.

Die Chiogga-Rübe (eine Verwandte der roten Rübe) kannte ich noch nicht; man sollte wissen, dass Fisolen grüne Bohnen sind – und vermisst habe ich nicht eine Gemüsesorte! Was die Fisolen betrifft, so ist es schon witzig, dass alle anderen Gemüsesorten, die einen eigenen österreichischen Namen haben – wie Melanzani, Karfiol, Kren, Paradeiser – für den deutschen Markt übersetzt wurden, aber irgendetwas wird dann doch vergessen, bzw. es ist den österreichischen Verlegern nicht bewusst, dass die Namensgebung nicht allgemein bekannt ist. Das trifft nicht nur auf Lebensmittel zu, sondern auch auf Zubereitungsarten. Ich weiß z.B. nicht, was „paprizieren“ ist, kann mir aber denken, dass es Würzen mit Paprikapulver bedeutet.

Das Kochbuch mit 300 Rezepten aus der Gemüseküche kommt also aus Österreich und wurde von 3 dort bekannten Köchen – eine Köchin ist dabei, zwei sind mit Hauben verziert, die ungefähr „unseren“ Sternen entsprechen – verfasst.

Die Rezepte sind ambitioniert, also keineswegs banal und sattem bekannt. Sie sind nicht alle vegetarisch und oder gar vegan, aber sowohl für Vegetarier als auch für Veganer nicht uninteressant. Schließlich ist man keineswegs gezwungen, diese wunderbaren Gemüsegerichte als Beilage zu verstehen und, wie manchmal empfohlen, Lamm oder Schinken dazu zu



essen. Insofern sind die Rezepte auch bestens für „Mischehen bzw. -familien“ geeignet, die einen kriegen Fleisch und Fisch dazu, die anderen essen vom Gemüse etwas mehr!

Es gibt aber auch vegane Rezepte – leider nicht gekennzeichnet. Ich habe hier rein zufällig die Bärlauch-Dinkel-Spaghetti aufgeschlagen, ein knackiges Frühlingsgericht mit gestoßenen roten Pfefferbeeren, Sesamkörnern und – natürlich – Bärlauch. Klingt verlockend!

Ich mache mal weiter und schlage das Buch an beliebigen Stellen auf und finde: Wasabi-Erbsencreme mit Sprossengemüse, Rahmdalken mit Hokkaidotopfen und Balsamicoerdbeeren (Dalken sind demnach sowas wie kleine Pfannkuchen und Topfen ist Quark), Macadamiasalat mit Selleriecarpaccio, Rispentomaten-Kräuter-Champignons in Vanilledressing.

Auf dem Titelbild kann man rote Rhabarberstangen erkennen. Dass Rhabarber kein Obst ist, sondern zum Gemüse gezählt wird, ist vielleicht nicht allgemein bekannt. Trotzdem wird er hier in 7 Rezepten ausschließlich als Dessert – also obstig – zubereitet. Strudelteigblüten mit Schokoladen-Rhabarber-Füllung klingt davon am exotischsten, aber auch wenn Rhabarberkompott ganz normal klingt, so zeigt das Rezept, in dem u.a. Cointreau vorkommt, dass es doch nicht so ganz normal ist.

Bei alledem braucht man pro Rezept nicht allzu viele verschiedene und auch nicht zu ausgefallene Zutaten und die Zubereitung ist auch nicht sehr kompliziert. Das Ergebnis ist auf jeden Fall eine Augenweide – und ich gehe mal davon aus, auch eine Gaumenfreude, mit der man Ehre einlegen kann.

Der etwas lapidare Titel klingt zwar verwechselbar, aber auch „ultimativ“, also nach Standardwerk. Aber ein Grundkochbuch ist das nicht! Ganz billig ist es auch nicht, aber pro Rezept (so kann man es auch sehen!) muss man weniger als 12 Cent bezahlen.