



## Lisa Nieschlag & Lars Wentrup **New York Christmas**

Fotos: Lisa Nieschlag & Julia Cawley

Hölker 2015 • 176 S. • 24,95 • 978-3-81179775

★★★★

*New York Christmas* ist ein weihnachtliches Kochbuch, das schon durch seinen hübschen Umschlag, auf dem ein Teil des zugeschnittenen, blassen Central Parks in New York abgebildet ist, auffällt. Ein kleiner Mistelzweig und ein winterliche, gemütliche Atmosphäre schaffendes Vorwort versetzen den Leser-

auch im Februar – in Weihnachtslaune. Im Inneren erwarten ihn neben Rezepten außerdem drei wundervolle Weihnachtsgeschichten und zwei Liedtexte sowie unzählige Fotos: meisterhaft abgelichtete Gerichte und Impressionen der Stadt New York strahlen um die Wette, so dass auch das fünfte und zehnte und zwanzigste Durchblättern noch ein Genuss ist.

Sehr schön ist, dass die Rezepte nicht nur nach Vorspeisen, Hauptgerichten und Nachspeisen gruppiert werden, sondern dass die einzelnen Kapitel zum Ambiente des Buches passende Überschriften erhalten. Auf „Christmas Baking“ mit seinen süßen Backwaren folgt „Winter Brunch“, das leichtere Gerichte wie Bagels und Pancakes enthält. „Happy Holidays“ und „Christmas Dinner“ enthalten da schon größere, aufwendigere Gerichte. Den Abschluss bildet „New Year's Eve“, in dem der Leser Rezepte für kleine Knabbereien und alkoholische Getränke für den gelungenen Silvesterabend findet. Es handelt sich also insgesamt um für die jeweiligen Anlässe zusammengestellte Menüs, aus denen einige Gerichte zur Zubereitung ausgewählt werden können, wobei die Auswahl etwas willkürlich wirkt.

Neben ganz typischen Gerichten wie Schokoladenkuchen und Mac & Cheese gibt es auch ausgefallenerere und wirklich innovative Rezepte wie Lambburger mit Granatapfelkernen oder Orangen-Kokos-Smoothies. Die Autoren weisen im Vorwort darauf hin, dass sie die Zucker- und Buttermengen dem europäischen Geschmack angepasst haben. Das klingt zunächst nicht nach einer großen Sache, aber jeder, der sich schon einmal an amerikanischen Rezepten versucht hat, wird zustimmen, dass diese zuweilen etwas gewöhnungsbedürftig sind, was die Verwendung von Butter und Zucker angeht.



Thyme & Salt Bread Sticks mit Guacamole.  
© Natalie Korobzow & Elena Kulagin

Der Variantenreichtum unter den Rezepten ist leider zugleich die Stärke und die Schwäche des Buches, denn die Gerichte sind eher etwas für Freunde der typischen New Yorker Küche. Einiges, wie der Fenchel-Orangen-Salat mit Rosinen, ist eher ein Rezept auf Gourmet-Niveau und dem einfachen Hobby-Koch einfach zu fremd. Zudem sind viele Rezepte sehr aufwendig. Der Leser vermisst außerdem eine Angabe, für wie viele Personen sie gedacht sind, eine Angabe der Schwierigkeitsstufe wäre auch hilfreich gewesen.



Schokoladenkuchen (leider ohne das vorgesehene Vanilleeis)  
© Natalie Korobzow & Elena Kulagin

Da einige der Zutaten (z.B. Pastinaken) in Deutschland nicht überall einfach zu besorgen sind, hätte man vielleicht noch Vorschläge zur Abwandlung einbringen können. So hätte man beispielsweise auch den Fenchel-Orangen-Salat etwas alltagstauglicher machen können. Als Liedtexte und Kurzgeschichten wurden schließlich die absoluten Klassiker ausgewählt, die auch vielen nicht-amerikanischen Lesern geläufig sein sollten. Sie haben somit eher einen dekorativen Wert.

Insgesamt besticht das Kochbuch natürlich durch seine liebevolle und durchdachte Gestaltung. Es eignet sich besonders gut als Geschenk für New-York-Begeisterte und kann nicht nur als Kochbuch dienen, sondern auch als dekorativer Augenschmaus für den gedeckten Tisch (und zum Angeben...). Aufgrund der erwähnten – wenn auch kleinen – negativen Punkte haben wir uns dazu entschieden, einen Stern abzuziehen. Dennoch muss ganz klar gesagt werden, dass das Buch den richtigen Menschen sehr glücklich machen wird.



Unsere beiden Rezensentinnen haben das Kochbuch gemeinsam ausprobiert  
und zwei ihrer Ergebnisse im Bild festgehalten.

© der Fotos Natalie Korobzow & Elena Kulagin 2016.