



Chelsea Monroe-Cassel & Sariann Lehrer

A Game of Thrones. Das offizielle Kochbuch

übersetzt a.d. Englischen von Diana Bürgel

Zauberfeder 2014⁴ • 224 Seiten • 24,90 Euro

978-3-938922439 ★★★★★

Obwohl das vorliegende Kochbuch nicht mehr zu den aktuellsten Erscheinungen auf dem Buchmarkt zählt, lässt die Tatsache, dass es nach der deutschen Erstausgabe von 2013 bereits ein Jahr später in der vierten Auflage erschienen ist, auf große Beliebtheit schließen. Kein Wunder, handelt es sich doch bei der Verfilmung der Fantasy-Romane George R. R. Martins um eine begeistert aufgenommenen Serie des amerikanischen Privatsenders HBO; im englischsprachigen Raum startet in Kürze die 6. Staffel. Längst ist nicht nur die der Verfilmung zugrunde liegende Romanreihe *A Song of Ice and Fire* (Das Lied von Eis und Feuer) in diversen Ausgaben zu haben, sondern auch Begleitbücher zu Geographie, Völkern und Sprachen von Westeros.

George R. R. Martin kreierte in seinen Büchern opulente Festmähler und exotische Gerichte, die dem Leser das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Diese seien jedoch „nur aus Wörtern gemacht“ (S. 6), wie der Autor im Vorwort zum Kochbuch schreibt, er selbst habe keines dieser Gerichte jemals versucht zuzubereiten. Die beiden Kochbuchautorinnen haben sich daran gemacht, den Gerichten gustatorisches Leben einzuhauchen und mit Zutaten und Zubereitungsarten zu experimentieren. Nach einigen Erläuterungen zur mittelalterlichen Küche und Grundrezepten, Gewürzen und Soßen, wird kurz auf die Küche von Westeros bzw. dessen einzelner Landesteile Bezug genommen. Der anschließende Rezeptteil ist von Nord nach Süd („Die Mauer“, S. 23 – „Jenseits der Narrow Sea“, S. 197) abermals in die einzelnen Regionen von Westeros untergliedert. Jedes Kapitel enthält Vor- und Hauptspeisen sowie Beilagen und Desserts. Die meisten Rezepte haben historische Vorbilder, wobei nicht alle aus dem Mittelalter stammen. Sie erstrecken sich vielmehr von römischen Vorlagen („Pfersiche in Honig“, S. 165) über spätmittelalterlich-elisabethanisch angehauchte Köstlichkeiten („In Butter ertränkte Wachteln“, S. 161) zu frühneuzeitliche Spezialitäten („Taubenpastete“, S. 153, „Zitronensüß“, S. 194).

Die Autorinnen haben sich bemüht, bei den historischen Rezepten das richtige Mengenverhältnis der Zutaten für ein schmackhaftes Ergebnis zu ermitteln. Analog zu den alten Rezepten finden sich auch moderne Varianten, die manchmal einfacher zuzubereiten sind oder aufgrund einer modifizierten Zutatenliste für moderne Gaumen weniger gewöhnungsbedürftig schmecken. Obwohl manche Geschmackskombination auf den ersten Blick einigen Mut zu erfordern scheint (z.B. Honig-Essig-Soße mit Minze zu Brathähnchen, S. 87), lohnt es sich, diese auszuprobieren und sich vom harmonischen Zusammenspiel überraschen zu lassen. Andere Rezeptideen, etwa das geradezu klassische „Frühstück in Winterfell“ (S. 62), erscheinen dagegen so banal, dass man sich fragt, warum ein Kochbuch benötigt werden sollte. Einige der historischen Rezeptvarianten gestalten sich zudem in der Zubereitung etwas sperrig. Besonders bei Gebäck lohnt es sich, bereits Erfahrung mit diversen Teigtypen zu haben. Hier ist auch Improvisationsbereitschaft gefragt. Unproblematisch gestaltet sich hingegen die Beschaffung der Zutaten und Gewürze: Die meisten sind in gut sortierten Supermärkten oder Spezialgeschäften erhältlich. Einige Gewürzmischungen wie etwa „Kürbiskuchengewürz“ (S. 124) sind in hiesigen Supermärkten zwar nicht zu erstehen. Durch Auflisten der einzelnen Bestandteile lässt es sich aber selbst herstellen. Das bei weitem exotischste Gericht dürfte die „Dornische Schlange mit feuriger Soße“ (S. 193) sein, für deren Zubereitung als Hauptzutat Klapperschlangenfleisch angegeben wird, das in Deutschland zu meiner Verwunderung erhältlich, aber ausgesprochen teuer ist.

Ins Auge fällt die liebevolle Gestaltung der deutschen Kochbuchvariante: Auf Papier von guter Qualität sind die einzelnen Rezepte unter Verwendung altertümlich anmutender Schriftarten, ganzseitiger Farbfotos und variierender Hintergrundfarben abgedruckt. Direkt unter jedem Rezepttitel befindet sich das entsprechende Zitat aus den Romanen Martins. Abgerundet wird die Gestaltung durch einen matten schwarzen Einband mit schwarzglänzendem Blütenmuster und dezent goldfarbener Titelei. Das aufwändig gestaltete Kochbuch zu *A Game of Thrones* ist insofern eine gelungene Mischung historischer und moderner Rezeptideen, die das Arsenal der Fanartikel rund um Romane und Fernsehserie erweitert. Auch wer kein Fan der Serie, aber vielleicht auf der Suche nach kulinarischer Abwechslung ist, kommt hier voll auf seine Kosten.