

Kochen (4)

Marie-Claire Klein &
Astrid van Nahl
Mark Jungbluth



**Wochenblatt für Landwirtschaft und Landleben (Hg.):
Blechkuchen süß und herzhaft: Mehr als 50 erprobte
Backideen vom Land. Landwirtschaftsverlag Münster
2023 · 144 S. · 23.00 · 978-3-7843-5759-1 ★★**

„Blechkuchen süß und herzhaft“ ist ein Buch, das für Backfreudige eine perfekte Ergänzung im Bereich Blechkuchen darstellt. Mit fast 60 köstlichen Backideen aus dem ländlichen Bereich bietet es eine Fülle an Inspiration für süße und herzhaftes Genüsse. Die handliche Spiralbindung des Buches sorgt für eine einfache Handhabung, während die meisten Rezepte schnell und unkompliziert zuzubereiten sind.

Das Buch beginnt nach einem kurzen Vorwort sofort mit kreativen Ideen zur Präsentation der zubereiteten Blechkuchen. Hier dienen Holzgabeln, Foodspieße, Förmchen und Etagere als Inspirationsquelle, um die Kuchen perfekt in Szene zu setzen. Zusätzlich werden Tipps für das Schneiden der perfekten Stücke präsentiert, beispielsweise mithilfe eines Zollstocks, um gleichmäßige Dreiecke zu erhalten.

Die Rezepte sind in zwei Abschnitte unterteilt: zuerst die süßen Blechkuchen und dann die herzhaften Varianten. Besonders lobenswert ist die Übersicht über die verschiedenen Kuchenböden wie Rühr-, Hefe-, Biskuit- oder Quarkteig, sowie die vielfältigen Cremes und Toppings.

Die Anordnung der Rezepte folgt einem klaren Muster: Auf der linken Seite findet man die Beschreibung, während auf der rechten Seite eine großflächige Detailfotografie des fertigen Kuchens abgebildet ist. Es ist schön zu sehen, dass die Gesichter der Damen, die die Rezepte eingeschickt haben, auf den Bildern zu sehen sind, auch wenn nicht näher darauf eingegangen wird, wer diese Frauen sind. Zusätzlich teilen sie persönliche Tipps zum jeweiligen Rezept.

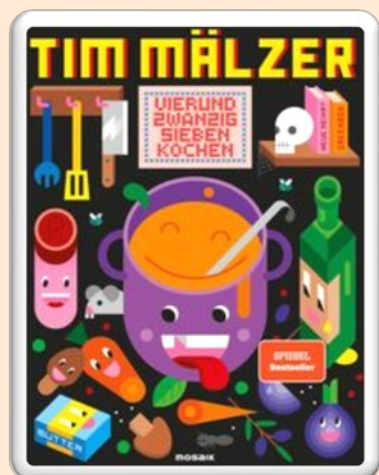
Die Rezepte sind in der Regel einfach zu backen und benötigen wenige Zutaten, und im hinteren Teil des Buches gibt es nützliche Informationen, ob das Rezept für Anfänger geeignet ist und ob der Kuchen sich einfrieren, vorbereiten oder auch kalt servieren lässt. Es wäre wünschenswert gewesen, diese Informationen direkt beim jeweiligen Rezept zu platzieren, da genügend Platz auf den Seiten vorhanden ist. Leider fehlt auch die Angabe, für wie viele Personen beziehungsweise welche Blechgröße das Rezept gedacht ist, was in einigen Fällen zu Verwirrung führen kann, wie beispielsweise beim Flammkuchen: Zwei Rollen Tiefkühlteig passen zumindest nicht auf mein Blech.

Ein weiterer Aspekt, der Verwirrung stiften kann, ist die Verwendung von unterschiedlichen Maßeinheiten in den Rezepten, von Tassen bis zu Gramm und Millilitern. Zudem werden innerhalb der Rezepte eigene Teigvarianten der Rezeptgeberinnen angegeben, was die Übersicht am Anfang über die Standard-Teigrezepte eigentlich überflüssig macht, da sich der Leser daran nicht orientieren kann, außer für völlig eigene Kreationen.

Insgesamt lassen sich jedoch die Rezepte, die ich ausprobiert habe, als äußerst schmackhaft und kreativ bezeichnen. Das Buch bietet definitiv neue Ideen und ist eine lohnende Ergänzung für Backbegeisterte. Allerdings bleibt die Frage, ob der angegebene Verkaufspreis angesichts der dünnen Seiten im Innenteil und der Spiralbindung angemessen ist, denn es gibt vergleichbare Bücher, die in diesem Punkt etwas mehr bieten. Dennoch passt dieses Buch damit zur Optik anderer Bücher in der Wochenblattserie, die ebenfalls ähnliche Merkmale aufweisen. Auch durch die bereits genannten Schwächen innerhalb der Rezeptstruktur wird es vermutlich eher zur Inspiration dienen. MARIE-CLAIRE KLEIN



Ausprobiert habe ich den *Birnen-Gorgonzola-Flammkuchen* und den *Kartoffel-Feta-Blechkuchen*. Beide Rezepte sind sehr lecker, wobei die Kartoffel-Feta-Mischung sehr schnell sättigt, durch die Menge an enthaltenem Käse und zusätzlichem Überbacken. Der Flammkuchen wird allerdings jetzt öfter serviert!



Tim Mälzer: Vierundzwanzigsieben kochen. Mosaik 2023 · 272 S.
· 28.00 · 978-3-442-39415-9 ★★★★★

„Vierundzwanzigsieben kochen“ mit und von Tim Mälzer ist ein kulinarischer Begleiter für das Kochen rund um die Uhr. Mit Rezepten für den ganzen Tag, 24/7, ermöglicht dieses Buch gutes und gesundes Essen zu jeder Tages- und Nachtzeit. Es präsentiert Ideen für die Alltagsküche, die alles andere als gewöhnlich sind, und enthält über 100 Rezepte.

Die Vielfalt der Rezepte ist beeindruckend. Einige Gerichte lassen sich im Handumdrehen zubereiten, während andere etwas mehr Zeit in der Küche erfordern und sich vielleicht besser für einen entspannten Feierabend oder das Wochenende eignen. Dabei zeichnen sich die Rezepte durch ihren ganz eigenen „Mälzer-Twist“ aus, der echte Kreativität ohne unnötigen Schnickschnack verspricht.

Auffällig ist bereits das Cover, das sich mit seinen bunten, lustigen Illustrationen von klassischen Kochbüchern abhebt. Diese Illustrationen ziehen sich durch das gesamte Buch, wobei sie auf den Innenseiten von Fotografien begleitet werden, die nicht nur die Gerichte zeigen, sondern auch Orte, Situationen und Tim Mälzer selbst. Das Buch ist zwar ein dicker Wälzer, aber er bietet jede Menge Inhalte, die mithilfe eines

Lesezeichenbändchens leicht zu markieren sind. Es spiegelt die unkonventionelle Art wider, wie Tim Mälzer sich selbst präsentiert, und enthält zusätzlich „kulinarische Alltagsbeobachtungen“, die das Lesen zusätzlich lohnend machen.

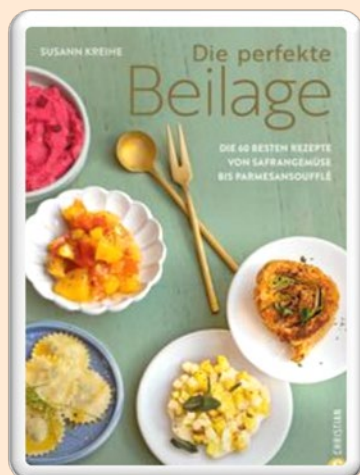
Die Rezepte selbst sind auf den Alltag ausgerichtet und verzichten darauf, künstlich kreativ zu wirken. Das Buch bietet eine breite Palette von Gerichten, von Senf-Eiern über Pilzpasta bis hin zu Minutensteaks, ergänzt durch beispielweise Suppen und Currys. Vegetarische bzw. vegane Gerichte sind gesondert gekennzeichnet und ergänzen somit die klassische Rezeptbeschreibung neben den Zutaten und der Zubereitungsdauer.

Man muss kein eingefleischter Fan von Tim Mälzer sein, um dieses Buch zu schätzen und die Rezepte umzusetzen. Sowohl das Buch als auch die Rezepte wirken authentisch und lassen sich leicht in den Alltag integrieren, um der Küche eine willkommene Abwechslung zu verleihen. Das Buch wirkt auf den ersten Blick so kunterbunt-zerstreut wie der Koch auch gerne in seinen TV-Produktionen auftritt. Jedoch ist es gut gegliedert und bietet einige Schätze an Gerichten, die trotz oder gerade wegen ihrer Einfachheit sehr gut sind.

Ich fand es auch schön, dass am Ende des Buches Platz gefunden wurde, um die Crew und Mitwirkenden vorzustellen und ihnen zu danken. Die Fotos mit Blick hinter die Kulissen sind etwas erfrischend Neues und zeigen einen Einblick in den kreativen Prozess. MARIE-CLAIRE KLEIN



Direkt ausprobieren musste ich den „Breznsalat Bavaria“, der zwar mit viel Kleinschneidearbeit daher kommt, aber geschmacklich wirklich überzeugen kann. Mir hat er frisch viel besser geschmeckt als nach längerem Durchziehen, da sich das Senfdressing dann in die Brezelstücke gesogen hat. Wird auf jeden Fall noch einmal gemacht, vielleicht eher in kleinerer Menge oder für eine Feier direkt in großer Menge.



Susann Kreihe: Die perfekte Beilage: Die 60 besten Rezepte von Safrangemüse bis Parmesansoufflé. Christian 2023 · 184 S. · 29,99 · 978-3-95961-817-5 ★★★★★

„Die perfekte Beilage“ von Suann Kreihe ist eine Fundgrube mit 60 vielfältigen Rezepten, die die Frage beantworten, was als Beilage zu den nächsten Mahlzeiten zubereitet werden kann. Dieses Buch schafft eine große Auswahl an Beilagen und bietet eine breite Palette, die zu Fleisch, Fisch und vegetarischen Gerichten passt. Hier geht es weit über die üblichen Beilagen wie Nudeln, Reis und Pellkartoffeln hinaus, denn die Rezepte in diesem Buch sind so abwechslungsreich, dass sie auch als eigenständige Gerichte zubereitet werden können.



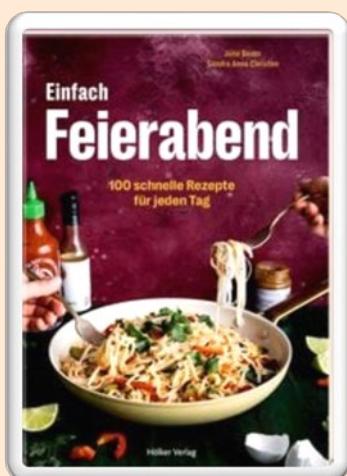
Das Buch ist in verschiedene Kapitel unterteilt, die sich mit Kartoffeln, Teigwaren, Reis, Hülsenfrüchten und Gemüse befassen. Besonders erwähnenswert ist die Unterteilung des Gemüses nach den verschiedenen Jahreszeiten. Zu Beginn des Buches gibt es hilfreiche Tipps zur Präsentation von Beilagen, damit sie nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch optisch ansprechend sind.

Zusätzlich zu dem klassischen Rezeptregister am Ende des Buches finden sich Servierempfehlungen zu verschiedenen Hauptgerichten. Dies reicht von Allroundern über asiatische Gerichte bis hin zu Wild, Geflügel und Schmorgerichten. Die Servierempfehlungen stehen auch direkt innerhalb der Rezepte im Buch, was die Planung und Zusammenstellung von Mahlzeiten erleichtert. Einige Rezepte enthalten zusätzliche Tipps und Tricks sowie Hinweise, wie die Beilage zu einer Hauptspeise umgewandelt kann.

Die Rezepte sind klassisch strukturiert, mit Angaben zur Personenzahl, Zubereitungs- und Garzeit sowie einer detaillierten Auflistung der Zutaten und Zubereitungsschritte. Dies macht die Rezepte leicht nachkochbar, selbst für weniger erfahrene Köche. Auffällig ist, dass nicht zu jedem Gericht eine eigene Fotografie vorhanden ist, was jedoch dem Gesamtwerk keinen Abbruch tut. Einige der Fotografien wirken aufgrund ihrer großflächigen Platzierung etwas unscharf.

Ich persönlich fand die Rezepte in diesem Buch sehr ansprechend und habe bereits einige Ideen markiert, die demnächst auf unserem Sonntagstisch landen werden. Einige Beilagen wie Püree oder Bratkartoffeln gehören zwar zu den klassischen Standardbeilagen dazu, jedoch finde ich, dass die Rezepte zwischendrin recht einfach wirken im Vergleich zu den restlichen vorgestellten Inspirationen. MARIE-CLAIRE KLEIN

Ausprobieren musste ich direkt die gefüllten Kartoffelknödel. Die Füllung besteht aus Pilzen und bietet gerade in der kalten Jahreszeit eine perfekte Ergänzung zu vielen Gerichten. An dem Verhältnis zwischen Knödel und Füllung muss ich noch etwas arbeiten, aber sie haben trotzdem sehr lecker geschmeckt!



Julia Bauer & Sandra Anna Christen: Einfach Feierabend. 100 schnelle Rezepte für jeden Tag. Foodfotografie: Annalena Bokmeier, Moodfotografie: Christine Fiedler. Hölker 2023 · 159 S. · 22.00 · 978-3-7567-1006-5 ★★★★★

Julia Bauer und Sandra Anna Christen versprechen laut Titel 100 schnelle Rezepte für jeden Tag, um nach dem Feierabend noch ein Gericht auf den Tisch zu zaubern. Ich war gespannt und neugierig auf die zahlreichen Rezepte, die sich zwischen den Buchdeckeln dieses modern aufbereiteten Kochbuchs verbergen. Und auf den ersten Blick scheint das Buch für Kochanfänger zu sein.

Was mir auf Anhieb gefällt, ist die Übersichtsseite „Vorräte“, auf der die unterschiedlichsten Lebensmittel stehen, die man unbedingt zu Hause haben sollte, um die

Rezepte kochen zu können. Nun ja, wie soll ich das ganzseitige Foto, das die Liste illustriert, verstehen, auf dem fein säuberlich eine Vielzahl von den genannten Lebensmitteln aufgereiht sind und schön den Markennamen präsentieren? Schleichwerbung? Aber ich sehe erstmal darüber hinweg. Das Buch zeigt ganzseitige Aufnahmen der Gerichte, die im Kochbuch vorgestellt werden, wobei nicht jedes Rezept bebildert ist. Mir gefällt aber das Arrangement, es ist in typischer Kochbuch-Manier konzeptualisiert.

Das Kochbuch gliedert sich in sechs Kapitel, das erste gilt der Vorbereitung bzw. den bereits erwähnten Vorräten, die man zu Hause haben sollte. Die anderen Kapitel – „One Dish“, „Ofen Delight“, „Gemüseliebe“, „Kalte Küche“ und „Sweets“ – sind das, was ein typisches Kochbuch braucht. Jedes Kapitel wird mit einer doppelseitigen Fotografie eingerahmt. Entweder findet sich ein Rezept pro Seite oder zwei bis drei Rezepte, je nachdem wie „aufwendig“ das Gericht ist – wobei wirklich aufwendig sind die Gerichte nicht, denn es soll ja schnell gehen. So werden in der Regel nur sehr wenige Zutaten gebraucht, um das Gericht umzusetzen. Das gefällt mir sehr gut: Der Buchtitel ist definitiv umgesetzt. Und es gibt eine reichhaltige Auswahl an unterschiedlichen Rezepten, die es auszuprobieren gilt.

Wichtig ist, dass sich das Kochbuch wohl an Kochanfänger richtet; Kochprofis scheinen mir mit den Rezepten eher unterfordert, denn manche Rezepte sind so einfach, dass man sich fragt, ob Nennung und Beschreibung des Gerichts in diesem Buch wirklich notwendig sind, etwa die „Knabbererei“ ganz am Ende des Buchs, in der Salzbrezel einfach in Schokolade getunkt und mit Schokolinsen und Weingummi bestreut werden... Aber vermutlich geht es um die Idee. Ansonsten reihen sich hier Rezepte um Pasta, Reis, Gemüse, Flammkuchen, diverse Fingerfood, Saucen und Dips, Gemüse vom Blech oder Aufläufe bis hin zu bunten Salaten und der einen oder anderen Nascherei. Alle Rezepte erscheinen modern und in einem zeitgemäßen Look.

Das Kochbuch zeigt eine bunte solide Auswahl an verschiedenen Gerichten für den Alltag – gerade, wenn es mal beim absoluten Kochanfänger schnell gehen muss. Es bietet schöne Rezepte mit wenigen Zutaten pro Gericht, die wenig Zeit in Anspruch nehmen, um frisch zu kochen und dabei Erfahrungen in der modernen Küche zu sammeln. MARK JUNGBLUTH



Nadia Caterina Munno mit Katie Parla: The Pasta Queen. 100 Rezepte und Geschichten aus Italien. a.d. Englischen von Claudia Theiss-Passaro & Annegret Hunke-Wormser. Food- und Porträtfotografie: Giovanna di Lisciandro. Christian 2023 (2024 laut Verlagsseite) · 288 S. · 34.99 · 978-3-95961-823-6 ★★★★★

Ich beginne ein Kochbuch meist mit dem Inhaltsverzeichnis und dem Register. Ersteres teilt sich in sechs Kapitel, denen 30 Seiten Einleitung vorausgehen zur Vorgeschichte, mit einem Überblick zu Pastaformen, Küchen- und Kochgeräten und Pasta-Queen-Zutaten, zu denen ich mir hier wenig vorstellen kann. Die sechs Kapitel behandeln in jeweils etwa gleicher Länge PASTA-BASICS, WO ALLES BEGANN (*Die Klassiker*), GUTES FÜR GÄSTE (*Rezepte zum Beeindrucken*), AM FAMILIENTISCH (*Schnelle*

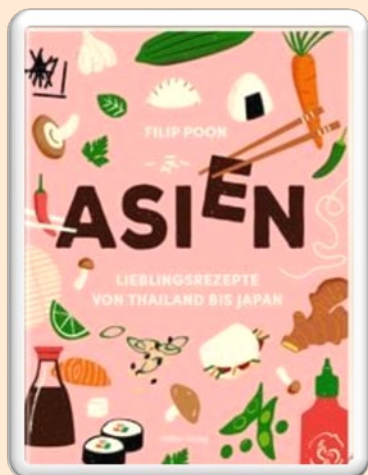
und alltagstaugliche Rezepte), AMERIKA – MEINE NEUE LIEBE (*Gerichte zum Wohlfühlen*), DIE PASTA-RENAISSANCE (*Kreative Gerichte*), gefolgt von einem langen Nachwort der Pasta-Queen.

Das Register am Ende ist extrem lang, eine DIN-A4-Seite lang sind die Pasta-Rezepte geordnet nach Kategorien, das Register selbst dann alphabetisch. Es umfasst fünf je dreispaltige Seiten in alphabetischer Reihung, wobei Rezepte auch mehrfach auftauchen; so zum Beispiel der Eintrag GEMÜSEBRÜHE, HAUSGEMACHTE, der sich allerdings nicht unter BRÜHEN findet, unten denen es dann nur den HAUSGEMACHTEN GARNELENFOND und die HAUSGEMACHTE HÜHNBRÜHE gibt, wobei letztere dann auch nochmal unter HUHN steht. Insgesamt nennt das Register die italienischen Titel, so dass man – wenn man, wie ich, des Italienischen nicht mächtig ist – jedes mal dorthin blättern muss, um zu sehen, worum es denn nun eigentlich handelt.

Blättert man zunächst einmal ziellos in dem Buch, um sich hier und da festzulesen und noch öfter an den wirklich schönen Fotos „festzuschauen“, stellt man fest, dass ein guter Teil der großformatigen Fotos aus dem Fotoalbum der Verfasserin zu stammen scheinen. 175 sind es, auf den Verlagsseiten zu lesen. Da gibt es eine Menge Szenen aus dem privaten Album, ob sie nun passen oder nicht. S. 61 zum Beispiel, mit vier Halbzeilen zum Schneiden der Nudelplatten zur Lasagne, zeigt drei sehr vergnügt lachende Menschen beim Essen an einem Tisch, kunstvoll in Szene gesetzt die Autorin des Buches. Auf S. 64 scheint es sich um ein privates Großfamilienfoto zu handeln, auf S. 68/69 beherrscht ein weiteres großformatiges Familienfoto dreiviertel der Aufschlagseite, auf der gerade noch in einer Randspalte das Rezept für die Ricotta-Pilz-Füllung für Tortellini Platz findet. Immer wieder sind es gestellte Fotos der Verfasserin, die ganzseitig beeindrucken, man glaubt bei einem Fotoshooting dabei zu sein; gestellte Aufnahmen, fast immer ganzseitig, um Stimmung zu erzeugen, etwa, wenn die Autorin in einem stilistisch etwas merkwürdigen tomatenroten Kleid durch die Straßen weht, passend zum kurzen Rezept für eine Tomatensauce, oder gar immer wieder drei oder vier ganz textlose ganzseitige Bildseiten wie S. 242–244 oder S. 205–208.

Sehr gut gefallen hat mir die Food-Fotografie, die Gerichte immer fein angerichtet, nicht übertrieben, aber doch „schön“, oft nur in Detailansicht, diese dann sehr ansprechend präsentiert, und tatsächlich habe ich ein paar Mal ein sanftes Grummeln im Magen gespürt. So soll es sein. Die Rezept stehen zweispaltig, eine Spalte in kleinerer Schrift listet sehr genau alle Zutaten in den benötigten Mengen, die breite Spalte daneben beschreibt jeweils die Arbeitsschritte, sehr genau und deutlich und eindeutig zum Nachkochen empfehlenswert. Ganz selten findet sich ein stimmungsvolles Foto aus Italien (nehme ich an), schroffe Felsen etwa, zu denen ich leider keinen Text gefunden habe.

Mein Eindruck insgesamt: Insgesamt sicherlich ein sehr schönes Kochbuch für alle, die die italienische Küche lieben und zum Kochen gern ein gewisses Ambiente haben. Mir persönlich ist viel zu viel Show bei dem Ganzen, und ein wenig mehr eigene „Zurücknahme“ der Autorin hätte den Blick vielleicht mehr auf die Rezepte und Zutaten gelenkt. Aber das ist natürlich Geschmackssache, machen mögen sich gerade dadurch inspiriert fühlen. In jedem Fall ist das Kochbuch eine schöne Ergänzung der eigenen Kochbuchbibliothek, in dem man immer wieder mal gern blättern und sich inspirieren lassen wird. ASTRID VAN NAHL



Filip Poon: Asien – Lieblingsrezepte von Thailand bis Japan. Fotos von Matilda Lindeblad. aus dem Schwedischen von Melanie Schirdewahn. Hölker 2024 · 200 S. · 30.00 · 978-3-7567-1009-6

★★★★★

„Asien: Lieblingsrezepte von Thailand bis Japan“ ist ein Buch, das sich an alle Liebhaber asiatischer Küche richtet und von Filip Poon verfasst wurde, einem schwedischen Koch mit chinesischen Wurzeln. Das Buch präsentiert 65 Rezepte voller Umami, die einfach zu Hause zubereitet werden können und einen authentischen Einblick in die asiatische Küche bieten.

Neben den Rezepten enthält das Buch auch eigene Kapitel mit erklärenden Bildern zu Aromen, Texturen, Utensilien, Würzmitteln und Gewürzen. Dadurch kann dem Kochen nach asiatischer Art nichts mehr im Wege stehen. Die Palette der Rezepte reicht von bekannten Gerichten wie Frühlingsrollen, Bratreis, Wantan und Sushi bis hin zu koreanischen Reiskuchen, gedämpftem Fisch und Meeresfrüchte-Pfannkuchen.

Die Gliederung des Buches erfolgt in verschiedenen Abschnitten, darunter Vorspeisen, Beilagen, Streetfood, Alltagsgerichte und Wochenende. Dazwischen gibt es ergänzende Informationen zu asiatischen Nudeln, Wok Gerichten oder dem Dämpfvorgang von Teigtaschen. Die Rezepte werden von Fotografien von Matilda Lindeblad begleitet, die die Gerichte wunderschön und authentisch in Szene gesetzt hat.

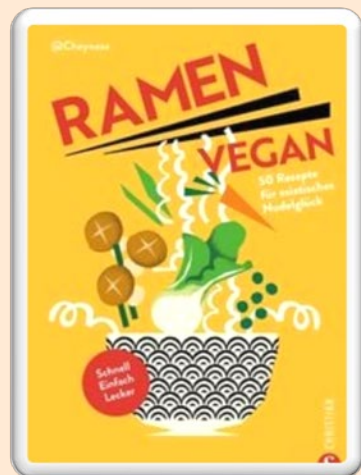
Jedes Rezept enthält nicht nur Angaben zur Anzahl der Portionen und der Zubereitungszeit, sondern auch eine detaillierte Zutatenliste. Die Beschreibungen und Schritt-für-Schritt-Anleitungen sind leicht verständlich, ermöglichen eine unkomplizierte Umsetzung in der eigenen Küche. Zusätzlich zu den grundlegenden Zubereitungsinformationen bietet das Buch praktische Tipps, wie etwa die Falanleitung für Frühlingsrollen.

Neben der übersichtlichen inhaltlichen Gestaltung, fällt sofort der Umschlag des Buches ins Auge: Ein verspielter Illustrativer Look, der mit Lack veredelt ist. Auch die Seiten an sich, fühlen sich durch das dicke Papier wertig an und die Seiten bleiben aufgeschlagen, während das Buch beim Kochen daneben liegt.

Neben der Vielfalt an Gerichten, die sich im Rezeptregister am Ende einfacher nachverfolgen lassen, bin ich wirklich von der Einfachheit beeindruckt. Außerdem ist für jeden Geschmack mehr als nur ein Rezept zu finden: Vegetarisch, Fleisch, Fisch – egal ob als Vorspeise oder Hauptgericht. Für alle Fans der asiatischen Küche eine wunderbare Ergänzung und vor allem Anregung für weniger bekannte Gerichte. MARIE-CLAIRE KLEIN

Ausprobiert habe neben Reisgerichten auch das frittierte Hähnchen auf koreanische Art. Die angegebenen vier Portionen haben ausgereicht, um zwei Personen glücklich zu machen. Das Frittieren im Topf hat nicht ganz so gut funktioniert, aber das nächste Mal wird es dann die Fritteuse. Geschmacklich auf jeden Fall ein Highlight: eine angenehme süße Schärfe und perfekt zum Reis. Das Gericht wird auf jeden Fall jetzt öfter bei uns auf dem Teller landen!





@Cheynese: Ramen Kochbuch – Ramen vegan: 50 Rezepte für asiatische Nudelrezepte. Schnell. Einfach. Lecker. Fotografien von Alie Suvélor. aus dem Französischen von Karin Weidlich, Christian 2024 · 128 S. · 21.99 · 978-3-98951-008-1 ★★★★★

@Cheynese, eine TikTokerin und Instagrammerin mit Vorliebe für vegane asiatische Aromen, lädt den Leser mit ihrem Kochbuch „Ramen vegan“ zu einer kulinarischen Reise in die Welt der Nudeln ein. 50 Rezepte, von Klassikern wie Pad Thai oder Yaki Udon bis hin zu neuen Kreationen wie einer Nudelsuppe mit Sojamilch oder Reismudeln, lassen das Herz jedes Nudelliebhhabers höherschlagen.

Der vegane Kochtrend ist in vollem Gange, und immer mehr Menschen entdecken die Vielfalt und Leichtigkeit der pflanzlichen Küche. Auch ich, selbst keine Veganerin, bin stets auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen und probiere gerne Neues aus. Dabei bin ich noch immer „klassisch“ unterwegs und lese Rezepte gerne nach, weshalb es für Menschen wie mich perfekt ist, ein Buch in den Händen zu halten, statt ständig in den Lesezeichen auf Instagram wieder nach einem Rezept suchen zu müssen. @Cheynese hat in meinen Augen somit alles richtig gemacht, um auch die nicht so aktiven Social Media Fans mit ins Boot zu nehmen.

Das Buch ist übersichtlich gegliedert in Grundrezepte, kalte und warme Nudelsuppen sowie kalte und warme Nudelgerichte und Eintöpfe. Zu Beginn findet man eine hilfreiche Übersicht über die verschiedenen Nudelsorten, Grundzutaten sowie Saucen, Pasten, Würzmittel und frische Produkte.

In den Grundrezepten gibt es hierbei nicht nur Öle, sondern auch eine vegane Alternative zu der beliebten Fisch- und Austernsauce. Aber vor allem hier hätte ich mir neben dem einzigen Rezept zu hausgemachten Nudeln etwas mehr Vielfalt gewünscht. Natürlich sind vor allem asiatische Nudelsorten in vielen Supermärkten getrocknet vorrätig, doch trotzdem bleibt hin und wieder der Blick, ob Ei enthalten ist oder nicht. Vor allem sind beispielsweise Reismudeln gar nicht so schwer selbst herzustellen. Außerdem hätte es den häufigen Einleitungssatz innerhalb der Rezepte somit nicht geben müssen: „Nudeln nach Packungsanleitung garen“. Innerhalb der Rezepte versteckt sich zwischendurch ein frisches Nudelrezept, jedoch wäre bei den Grundrezepten ausreichend Platz dafür gewesen.

Jedes Rezept ist in sich klar strukturiert und leicht verständlich. Eine kurze Einleitung mit Informationen über das Gericht, Herkunft, Tradition und Kombinationsmöglichkeiten stimmt auf das Kochen ein. Die Zutaten sind übersichtlich in Kategorien wie Brühe, Sauce, Nudeln, Garnieren und Dekorieren unterteilt, was es für ungeübte Köche besonders einfach macht. Tipps und Anmerkungen rund um das Zubereiten ergänzen die Rezepte. Appetitlich anzusehende Fotografien von Alie Suvélor runden das Gesamtbild ab.

Die Rezepte sind anfängerfreundlich, die meisten mit einem Schwierigkeitsgrad von 2/5. Durch die Vielzahl verschiedener Gerichte findet sich für jeden Geschmack etwas, von fruchtig-frisch bis herzhaft-

pikant. Ich selbst habe den 20-Minuten-Ramen ausprobiert. Mit wenigen Zutaten und dem Grundrezept für das scharfe Knoblauch-Sesam-Öl war das Gericht schnell gezaubert und schmeckte einfach köstlich.

Fleischliebhaber können die meisten Gerichte einfach mit Fleisch ergänzen. Doch die vielfältigen Aromen und kreativen Kombinationen der veganen Rezepte überzeugen auch ohne tierische Zutaten.

Fest steht: „Ramen vegan“ ist eine Inspirationsquelle für alle, die die Welt der asiatischen Nudeln entdecken und gleichzeitig genussvoll vegan kochen möchten. Ich freue mich darauf, mich weiter durch die Rezepte zu probieren und neue Geschmackserlebnisse zu entdecken - Auch wenn kalte Suppen nicht so mein Geschmack sind, bin ich überzeugt, dass in diesem Buch für jeden etwas dabei ist. MARIE-CLAIRE KLEIN



Anita Sarna & Karolina Krupecka: The Witcher: Das offizielle Kochbuch. Illustrationen: Daniel Valais, Srdjan Vidakovic. Übersetzung aus dem Amerikanischen: Andreas Kasprzak. Panini 2023 · 256 S. · 35.00 · ab 10 · 978-3-8332-4405-6 ★★★★★

„The Witcher“ – Das offizielle Kochbuch: Ein kulinarischer Streifzug durch die Welt der Hexer, verfasst von den Autorinnen des Foodblogs Witcher Kitchen und Nerd's Kitchen, entführt uns auf eine genussvolle Reise durch die Welt des Hexers Gerald von Riva. Das Buch beinhaltet nicht nur Rezepte, sondern auch Legenden und kulinarische Geschichten von Reisen über den Kontinent, die auf den Witcher-Romanen des Autors Andrzej Sapkowski basieren. Abgerundet wird das Werk durch ein Vorwort, das von Sapkowski selbst verfasst wurde.

Die Welt von „The Witcher“ (dt. „Hexer-Saga“) ist reich und vielfältig. Sie besteht nicht nur aus den Romanen, die durch Kurzgeschichtenbände ergänzt wurden, sondern auch aus Computerspielen und der Netflix-Serie, die in meinen Augen eine zu freie Interpretation des Grundmaterials darstellt. Die Welt der Hexer-Saga vereint unterschiedliche Elemente europäischer Folklore und Kulturen mit leicht abgewandelten Märchen und Legenden. All dies wird kombiniert mit mittelalterlichen Fantasy-Elementen voller Magie und Monster. So spiegelt sich auch die Vielfalt des Kontinents in den vielfältigen Gerichten wider, die in diesem Kochbuch präsentiert werden.

Neben dem Vorwort des Autors und einer Einführung mit Tipps und Tricks lädt das Buch dazu ein, die Rezepte nachzukochen und dabei in die Welt der Hexer einzutauchen. Begleitet werden die Rezepte von der Reise des Erzählers, der zu jedem Gericht, Kontinent und Ort Anmerkungen, Anekdoten und Geschichten zu erzählen hat. Eine illustrierte Karte des Kontinents bietet zusätzliche Orientierung.

Die Rezepte selbst sind nach Orten und somit ihrem kulturellen und kulinarischen Schwerpunkt unterteilt, anstatt nach der üblichen Kategorisierung in Vor-, Haupt- und Nachspeisen. So kann man sich auf eine Reise durch die verschiedenen Regionen des Kontinents begeben und die vielfältigen Spezialitäten

entdecken. Ergänzend zu den Rezepten finden sich ansprechende Fotografien im mittelalterlichen Stil, die die Gerichte perfekt in Szene setzen.

Das Buch selbst ist durch die (ich vermute) Heißfolienprägung auf dem Umschlag auch optisch in Szene gesetzt. Die Illustration des Wanderers beim Essen während einer Pause beim Sonnenuntergang gibt dem Ganzen den perfekten Einstieg.

Beim Probekochen fiel mir auf, dass die Angabe der Zubereitungszeit fehlte. Dies ist jedoch der einzige Kritikpunkt, wenn man es denn überhaupt so nennen möchte, denn es ist tatsächlich Kritik auf hohem Niveau. Die Rezepte sind klar und verständlich geschrieben und die Portionenangaben großzügig bemessen. Die Zutaten sind sinnvoll gegliedert, und es gibt sogar Hinweise, falls eine Zutat nur für die Verwendung beim Servieren angedacht ist. Zusätzliche gekennzeichnete Varianten innerhalb einiger Rezepte bieten die Möglichkeit, die Rezepte nach Geschmack abzuwandeln.



Probiert habe ich den „Fasanerie-Rindstopf“ sowie das „Schokoladensoufflé mit Sangreal-Rotweinsoße“. Beide Gerichte waren geschmacklich ein Genuss. Der Rindstopf war aromatisch und durch die Backpflaumen ein echtes Highlight. Das Soufflé war zwar etwas eingefallen, da ich zu schnell war, aber geschmacklich überzeugend, besonders in der Kombination mit Zimt und Rotwein.

In meinen Augen ist *The Witcher - Das offizielle Kochbuch* ein rundum gelungenes Werk. Es begeistert sowohl Fans der Saga als auch Hobbyköche, die einfach gerne neue und interessante Gerichte ausprobieren. Die Rezepte sind abwechslungsreich, lecker und einfach nachzukochen. Die zusätzlichen Geschichten rund um die Welt der Hexer machen das Buch zu einem besonderen Erlebnis. Ich habe zum Einstimmen einfach die kurze Geschichte über den Rezepten mit vorgelesen, da wir zu zweit in der Küche standen. Vielleicht hat die Witcher-Saga nun auch einen neuen Fan dazu gewonnen. MARIE-CLAIRE KLEIN



Oben:
Fasanerie-Rindstopf mit Parmesan-Püree

Unten:
eingefallenes, aber unfassbar leckeres Schokoladensoufflé



Inhalt

1. Wochenblatt für Landwirtschaft und Landleben (Hg.): Blechkuchen süß und herzhaft:
Mehr als 50 erprobte Backideen vom Land. Landwirtschaftsverlag Münster 2023 2
2. Tim Mälzer: Vierundzwanzigsieben kochen. Mosaik 2023 3
3. Susann Kreihe: Die perfekte Beilage: Die 60 besten Rezepte von Safrangemüse bis Parmesansoufflé.
Christian 2023 4
4. Julia Bauer & Sandra Anna Christen: Einfach Feierabend. 100 schnelle Rezepte für jeden Tag.
Hölker 2023 5
5. Nadia Caterina Munno mit Katie Parla: The Pasta Queen. 100 Rezepte und Geschichten aus Italien.
Christian 2023 (2024 laut Verlagsseite)..... 6
6. Filip Poon: Asien – Lieblingsrezepte von Thailand bis Japan. Hölker 2024 8
7. @Cheynese: Ramen Kochbuch – Ramen vegan: 50 Rezepte für asiatische Nudelrezepte.
Schnell. Einfach. Lecker. Christian 2024 9
8. Anita Sarna& Karolina Krupecka: The Witcher: Das offizielle Kochbuch. Panini 2023 10