

Jamie Oliver

7 Mal anders ★★★★★

Je 7 Rezeptideen für deine Lieblingszutaten

Dorling Kindersley 2020 · 320 S. · 26.95 · 978-3-8310-4091-9

Ich war die Sieben, so der Südtiroler Konrad Beikircher in einem seiner liebevoll auf das rheinische Universum zugeschnittenen Programme, als er das getankte Benzin von Zapfsäule 7 an der Kasse bezahlen will. Lange vorher singt Vico Torriani in seinem Lied und im gleichnamigen Film 1957 „Sieben Mal in der Woche“. Mich gab es zu der Zeit noch nicht, aber da meine Eltern stolze Besitzer jener 7(!)-Zoll-Schallplatte waren, durfte oder musste ich die A- und selbstverständlich auch die B-Seite als Jugendliche häufig hören. Ob als Filmtitel des recht unappetitlichen US-Thrillers „Seven“ aus dem Jahr 1995 mit Brad Pitt und Morgan Freeman, von symbolträchtiger biblischer Bedeutung, als bevorzugte Zahl in Verbindung mit der Farbe Blau (Blue-Seven-Phänomen), als Glückszahl oder gar Unglückszahl in China und Thailand, mit Bezug auf die märchenhaften „Sieben Zwerge“ oder die Sieben Weltwunder: Die Zahl Sieben hat eine Sonderstellung und ist, wie in den vorangegangenen Beispielen, jedes Mal anders ausgelegt!



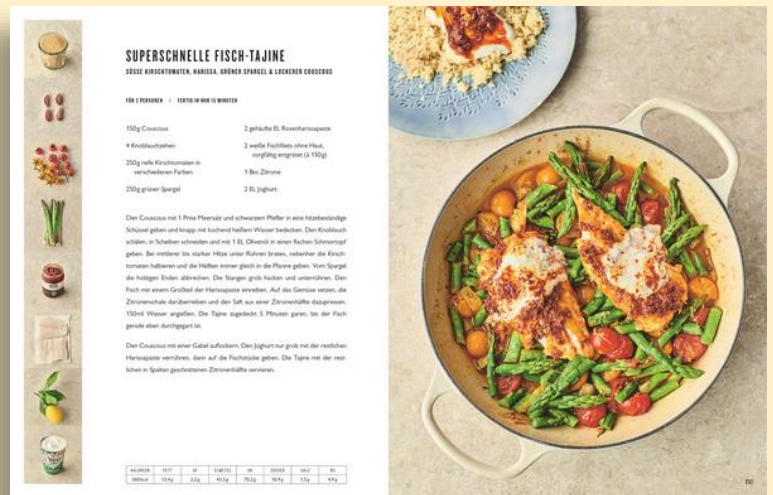
Bei Jamie Olivers neuestem Kochbuch fällt die Zahl 7 direkt ins Auge. In Pink ist sie der Eyecatcher auf dem Cover. Ebenfalls in sattem Rosa sind die Doppelseiten am jeweiligen Kapitalanfang der 18 Grundzutaten. Bereits beim schnellen Durchblättern lassen sich diese somit sehr schnell finden. Unserem wöchentlichen Inhalt des Einkaufswagens entsprechend, widmet sich Jamie Oliver bodenständigen und vertrauten Produkten, wie Avocados, Brokkoli, Blumenkohl, Auberginen und Paprikaschoten, Lachs und Garnelen, Hähnchen, Hackfleisch und Steaks sowie Kartoffeln, Eiern und Pilzen. Diese Grundzutaten werden „7 mal anders“ zubereitet. Erstaunlich, was sich mit der alltäglichen Bratwurst so alles variieren lässt: Wursteintopf, Bratwurst-Omelett oder eine schnelle Wurstpizza. Auch bei den Süßkartoffeln fällt die Entscheidung schwer: Burger, knusprige Wegdes oder die Poke mit Lachs, Ananas und Minze? Beim Thema

Bei Jamie Olivers neuestem Kochbuch fällt die Zahl 7 direkt ins Auge. In Pink ist sie der Eyecatcher auf dem Cover. Ebenfalls in sattem Rosa sind die Doppelseiten am jeweiligen Kapitalanfang der 18 Grundzutaten. Bereits beim schnellen Durchblättern lassen sich diese somit sehr schnell finden. Unserem wöchentlichen Inhalt des Einkaufswagens entsprechend, widmet sich Jamie Oliver bodenständigen und vertrauten Produkten, wie Avocados, Brokkoli, Blumenkohl, Auberginen und Paprikaschoten, Lachs und Garnelen, Hähnchen, Hackfleisch und Steaks sowie Kartoffeln, Eiern und Pilzen. Diese Grundzutaten werden „7 mal anders“ zubereitet. Erstaunlich, was sich mit der alltäglichen Bratwurst so alles variieren lässt: Wursteintopf, Bratwurst-Omelett oder eine schnelle Wurstpizza. Auch bei den Süßkartoffeln fällt die Entscheidung schwer: Burger, knusprige Wegdes oder die Poke mit Lachs, Ananas und Minze? Beim Thema



„Blumenkohl“, bei dem sich wahrscheinlich die Geschmacksgeister scheiden, gibt es unter anderem eine Auswahl zwischen Salat, mit Harissa oder cremigem Risotto.

Jamie Oliver hat es drauf. In seinen TV-Kochsendungen erleben wir ihn temperamentvoll, experimentierfreudig, selbstbewusst und detailverliebt, aber auch mit einer guten Portion „Laissez-faire“, die uns Amateur- und Freizeitköchen das Gefühl gibt, dass eigentlich nichts schiefgehen kann, was den Rezepten, Gerichten und der Herstellung derselben guttut. Die Tarte Tatin wäre beispielsweise heute nicht in aller Munde, hätten sich die Schwestern seinerzeit dafür entschieden, dass ihr Apfelkuchen misslungen und nicht der Erwähnung wert war. Das wäre echt schade gewesen!



Eine Geling-Garantie gibt es natürlich auch nicht bei den Rezepten im Kochbuch „7 mal anders“, wengleich Optik, Beschreibung und Übersichtlichkeit der Gerichte eine gute Grundlage dafür bieten. Sie, liebe Kochlustige, können also gespannt sein, ob IHR Ergebnis von Jamie Olivers neuesten Kreationen so ist wie im Buch beschrieben, oder vielleicht doch ein wenig anders. Mir schmeckt’s jedenfalls!

© der Fotos bei Verlag / Autor / Fotograf 2020.