



Nigel Slater

A Cook's Book ★★★★★

Seine besten Rezepte

Aus dem Englischen von Sofia Blind

Mit Fotografien von Jonathan Lovekin & Jenny Zarins

Dumont 2022 · 512 Seiten · 42.00 · 978-3-8321-6912-1

Es ist für mich immer eine große Freude, wenn ein neues, wie immer schön gestaltetes Buch von Nigel Slater erscheint. Dieses ist nicht ganz neu, denn außer neuen Lieblingsgerichten hat er Klassiker neu überarbeitet. Wir finden hier z. B. das „Brathähnchen mit Ofenkartoffeln“ (S. 203f.), das man als eine Weiterentwicklung eines Rezepts aus dem Buch ▶ **Ein Jahr**

lang gut essen interpretieren kann. In der neuen Fassung kommt eine Soße aus trockenem Marsala oder weißem Wermut hinzu. Wer sich die Mühe macht, findet sicher Vorstufen zu einigen Rezepten in einem seiner ersten Kochbücher (N. Slater: *Real Cooking*. Penguin 1997). Man wird staunen, wenn man die Porträtfotos von ihm vergleicht (1997 und 2022): Der Mann (*1958) ist richtig gereift, bzw. in Würde gealtert.

Man kann aber auch diese Vergleiche einfach sein lassen und sich aus den vierzehn Kapiteln des neuen Buchs einige Speisen aussuchen, die man beim nächsten Essen kredenzen möchte. Aus dem Suppenkapitel wähle ich für ein Menü z. B. eine „Schnelle Pancetta-Bohnen-Suppe mit Spaghetti“ (S. 53) Als nächsten Gang gibt es aus dem Geflügel-Kapitel die „Hähnchenbrust mit Senf und Marsala“ (S. 220), die kann man einfach in der Pfanne zubereiten. Wer ein anderes Fleisch bevorzugt, nimmt entweder das „Schweinefleisch mit Oloroso-Sherry und Judi3n-Bohnen“ (S. 300): Dicke Schweinekoteletts machen ordentlich satt. Oder einen deftigen Lamnbraten (S. 315). Kleine Hinweise zeigen, dass Slater an alles denkt: Man sollte den Braten vor dem Aufschneiden 20 Minuten ruhen lassen. Der Nachtisch sollte nun etwas leichter sein, aber Slater liebt deftige Genüsse, und die „Pannacotta aus Buttermilch und Aprikosenpüree“ (S. 386) ist auch nicht gerade ein Leichtgewicht. Slater scheut sich nicht, dafür Aprikosen aus der Dose zu verwenden. Wenn sie frisch auf dem Markt zu haben sind, kann man sicher diese auch verwenden.



Man kann ein Menü dieser Art auswählen, man kann aber auch einzelne Gerichte für ein kleines Abendessen präsentieren. Slater ist Engländer, und darum wundert es nicht, in diesem Buch ein Kapitel mit der Überschrift „Manchmal will man einfach Pie“ zu finden. Daraus spricht mich besonders ein „Hähnchen-Lauch-Pie“ an (S. 326ff.). Oder wie wäre es mit einem „Shepherd’s Pie aus Süßkartoffeln und Linsen“? (S. 135f.) Diesen findet man allerdings in dem Kapitel „Gemüse für jeden Tag“. Wer aus diesem Thema etwas mit Fisch sucht, dem empfiehlt sich der „Pie aus geräuchertem Schellfisch und Muscheln“ (S. 322) Für kalte Winterabende in fröhlicher Runde kann man einen großen Pie auswählen. Slater schreibt dazu: „Dieses gutmütige, entschieden altmodische und erdverbundene Rezept nimmt alles entgegen, was an Linsen und Gemüse bei Ihnen herumliegt. Nehmen Sie braune, gelbe oder grüne Linsen für die Füllung, Spinat oder Mangold als Blattgemüse und ein Püree aus Kartoffeln, Steckrüben, Süßkartoffeln oder Pastinaken für die Kruste (S. 334): eines der rein vegetarischen Gerichte, von denen Slater noch andere zu bieten hat.“

Dieses Buch ist eine wahre Wundertüte. Es lohnt sich, auch einen Blick in die anderen Kapitel wären: „Brot brechen“, „Ein Stück Tarte“, „Pudding und andere Sachen“, „Fünf Kuchen für jeden Tag“, „Die Stille von Käsekuchen“, „Vier Schokoladenkuchen“. Und in einem englischen Kochbuch darf auch nicht ein Kapitel über das Teeritual fehlen. Hier findet man leckere Kekszrezepte wie z.B. die ganz einfachen Parmesankekse (S. 484) Dazu braucht man nur 125 g Mehl, 125 g kalte Butter, 125 g fein geriebenen Parmesan, 1 Eigelb und ein wenig Chilipulver. Insgesamt bietet dieses Buch eine erstaunliche Vielfalt. Und da sage noch einer, die englische Küche habe nur „Fish and Chips“ zu bieten.

