



Stefanie Hiekmann

## 50 x Italien vom Blech

★★★★★

Einfach geniale Ofengerichte  
Fisch, Fleisch, Gemüse

Edition Michael Fischer 2018 · 128 S. ·  
18.00 · 978-3-96093-035-8



Die italienische Küche ist unerschöpflich. Ob Pasta, Fleisch oder Fisch oder vegetarisch, da gibt es keine Grenzen; und natürlich gibt es auch unzählige Kochbücher. Viele von ihnen sind aber kompliziert und für jemanden – Mann oder Frau – nur schwierig oder gar nicht zu verwenden. Da freut man sich über ein solches Kochbuch mit Gerichten, von denen sich einige wie von selber machen. Etwa die Caponata (süß-saures Gemüse nach italienischer Art, S. 48). Das geputzte Gemüse muss man nur würfeln (außer den Kirschtomaten) und in einer großen Auflaufform für 35 Minuten in den Backofen schieben. Danach mit Weißweinessig und (falls gewünscht) mit etwas Zucker abschmecken, gutes Olivenöl unterheben und mit Pinienkernen bestreuen.

Man sollte wirklich hier und bei den anderen Rezepten gutes Olivenöl verwenden, wie die Autorin in ihrer Einleitung betont, denn „aus schlechten Zutaten etwas Gutes zu kochen ist schwer möglich“. Auf zwei Seiten werden dann noch Tipps und Tricks zu den Gerichten verraten, die sollte man aufmerksam lesen.

Dann folgen die Rezepte, unterteilt in fünf Kapitel: Vorspeisen, Snacks und Antipasti (sehr lecker: die beiden Focaccia-Rezepte), Gemüse, Pasta und vegetarisch (hier z. B. auch ganz einfach: Gnocchi caprese), Fisch (etwas ungewöhnlich aber fein: Kabeljau mit Pfirsichen, Tomaten und Gorgonzola), dann leider nur fünf Fleischrezepte (doch zum Fisch sind es auch nur fünf), aber der italienische Hackbraten mit Röstkartoffeln oder das Rinderhüftsteak mit italienischem Ofengemüse kann man nur empfehlen. Den Abschluss bildet ein Kapitel mit sechs Pizza-Rezepten, vom Klassiker aus Neapel bis zu einer wohl eher unbekannteren Rote-Bete-Pizza mit Schinken und roten Zwiebeln. Natürlich haben wir hier auch ein Pizzateig-Grundrezept, doch wer sein eigenes, schon lange erprobtes Rezept verwendet, fährt damit sicher nicht schlecht.

Alle Rezepte werden leicht verständlich beschrieben, bei den meisten braucht man nicht allzu viele Zutaten. Die Autorin, eine Food- und Gastrojournalistin, hat selber die Fotos zu ihren Gerichten gemacht. Sie machen richtig Appetit, sie zeigen aber auch, welche verschiedenen Bleche und Auflaufformen man verwenden kann. Ein Buch, das auch gute Dienste leistet, wenn man Freunde zu einem italienischen Abend einladen möchte. Es wird einen guten Platz in meiner Kochbuchsammlung haben.