



Pippa Middlehurst

## **Ramen, Bowls & Dumplings** **Über 60 Rezepte mit selbstgemachten Nudeln, Teigteschen und anderen asiatischen Gaumenfreuden**

Fotos von India Hobson & Magnus Edmondson  
aus dem Englischen von Elke Sagenschneider

DK 2022 · 176 S. · 19.95 · 978-3-8310-4351-4 ★★★★★

Asien kann mehr als Sushi oder „chinesische“ Nudeln! Das zeigt dieses Kochbuch sehr gut, auch wenn man hinter dem Namen Pippa Middlehurst nicht unbedingt authentische asiatische Küche vermuten würde. Grob eingeteilt in die Kapitel „Nudeln“, „Hot Pots“, „Dumplings & Co.“, „Reis“ und „Desserts“, lädt das Kochbuch dazu ein, einfach mal zu blättern und die vielfältigen Fleisch-, Fisch-, vegetarischen und veganen Varianten (süd)ostasiatischer Rezepte in der Interpretation der Autorin zu entdecken. Sie selbst schreibt, dass es sich dabei weniger um Traditionelles handelt als um „glückliche Zufälle“ (S. 8), die in ihrem Alltag entstanden. Die meisten Rezepte haben gemeinsam, dass sie sich am besten in einer schön großen, tiefen Bowl anrichten lassen. Auch die nötigen einführenden Informationen wie Grundrezepte, nötige Geräte und Beschaffungsmöglichkeiten für die weniger geläufigen Zutaten fehlen nicht.

Zum Thema vegetarisch/vegan: Ich habe schon den Eindruck, dass Fleisch und Fisch sehr prominent vorkommen, es ist also kein Kochbuch, das speziell vegetarische/vegane Varianten anbieten möchte. Vegetarische Rezepte werden relativ unscheinbar mit „VG“ vor den Angaben zu Personen, Vorbereitungs- und Garzeit markiert. Es sind wirklich nicht sehr viele. Und da bei den meisten Rezepten die Einzelzutaten absolut essentiell sind, wird es vermutlich nicht leicht, eigenständig Alternativen zu finden, die dann immer noch genau so schmecken, wie es vorgesehen ist. So viel nur als Warnung – wenn man dieses Buch einem Vegetarier schenkt, fühlt es sich ein bisschen nach Ärgern an.

Die Autorin selbst ist eine sympathische und interessante Frau. Sie ist z.B. ursprünglich Molekularbiologin, und deshalb enthält das Kochbuch einführend auch ein Kapitel „Brühe meets Wissenschaft“. Es macht auch tatsächlich Spaß, Pippa Middlehurst auf den Fotos zu betrachten, weil sie sich nicht so peinlich in Szene setzt, wie andere Kochbuchautoren es tun. Überhaupt sind die Fotos von India Hobson und Magnus Edmondson fantastisch: Die Gerichte sehen sagenhaft lecker aus, sodass man sofort loslegen möchte...

... doch genau hier liegt das kleine Problem. Im Prinzip warnt das Kochbuch einen schon vor, dass es sich hierbei nicht um schnelle und leichte Gerichte handelt, schließlich wirbt es schon auf dem Cover mit selbstgemachten Nudeln. Viele verbinden gerade Ramen vielleicht primär mit einem sehr schnellen Essen. Doch die Assoziation mit 59 Cent kostenden YumYum-Tütchen, die man nur mit frisch aufgekochtem Wasser aufgießen muss, sollte man ganz schnell begraben. Aber selbst, wenn einem das bewusst ist, wird man vielleicht von dem Ausmaß an nötigen exotischen Anschaffungen und Aufwand bei Vor- und Zubereitung erschlagen. Zum einen braucht man für viele Rezepte ganz spezifische Geräte wie eine Nudelmaschine. Bei den besonderen Zutaten,



die man nicht nebenan bei Rewe oder Aldi bekommt und die in fast jedem Rezept vorkommen, wird manchmal eine mögliche Alternative angegeben, an die man vielleicht leichter herankommt. Die Autorin macht aber auch deutlich, dass ein Ersatz fast immer mit Qualitätsverlust einhergeht. Bei „Udon mit Miso aus dem Tontopf“ heißt es z.B.: „Es lohnt sich wirklich, die richtigen Zutaten für dieses Gericht zu suchen. Sie finden sie in asiatischen Lebensmittelgeschäften oder online.“ (S. 90) Dass sich das lohnt, glaube ich der Autorin gerne. Die Schwierigkeiten bei der Anschaffung könnten aber für viele eine unüberwindbare Hürde darstellen, die keinen Asiamarkt in der Nähe haben und nicht online bestellen möchten. Auf die Zeitangaben der Rezepte sollte man sich nicht zu sehr verlassen, weil es Übung braucht, bis man alles so schnell machen kann wie die Autorin. Bei uns führte es dazu, dass die ausprobierten Gerichte zu schnell kalt wurden, weil nicht alle Zutaten zur gleichen Zeit fertig und damit nicht gleich heiß/warm waren. Geschmeckt hat es aber trotzdem!

So kompliziert die Zubereitung zunächst auch wirkt, so muss man doch zumindest sagen, dass alles so erklärt wird, dass keine Fragen offen bleiben. In dem Sinne funktioniert das Kochbuch also sehr gut, wenn man genau weiß, worauf man sich einlässt. Noch positiver ausgedrückt enthält dieses Buch für einen bemerkenswert günstigen Preis umfassende Informationen für alle, die so richtig in asiatische Gerichte dieser Art einsteigen wollen. Ich würde sagen, dass dieses Kochbuch für die durchschnittliche Lebensweise zumindest nicht als Alltagskochbuch geeignet ist. Menschen, die viel Zeit investieren können und wollen, finden hier aber interessante und leckere Herausforderungen.