



Silke Martin

Sherlock Holmes – das Kochbuch

☆☆☆☆☆

mit Fotografien von Tina Bumann

Hölker Verlag 2021 · 128 S. · 24.00 · 978-3-88117-249-3

„Sherlock Holmes ist ein echter Gourmet. Er schützt Delikatessen und teure Weine ebenso wie traditionsreiche bürgerliche Gerichte und regionale Spezialitäten. Nicht selten lässt er den Fall auch mal Fall sein und nimmt sich bewusst die Muße zum Essen und Genießen.“

So steht es im Vorwort dieses ungewöhnlichen Kochbuchs, das schon von außen durch seine angenehme Lederhaptik und die eingepägten Verzierungen beeindruckt. Es stellt insgesamt 50 verschiedene Rezepte aus fünf Kategorien vor: Breakfast, Lunch, Tea Time, Dinner und Drinks. In kurzen Einleitungstexten werden die Geschichten präsentiert, die die Inspirationen zu diesen Gerichten gegeben haben. Zum Beispiel stammt das Curry mit Huhn von Watsons Schulfreund Percy Phelps, dem die beiden in „The Adventure of the Naval Treaty“ helfen, und es gibt ebenso ein Rezept für Mrs Hudsons Schokokekse, die sie den hilfreichen Straßenjungen mitgibt. Andere Rezepte sind von Geschichten inspiriert, z.B. die Brunnenkresse-suppe, die Holmes und Watson vielleicht in Hampshire gegessen haben, weil Brunnenkresse in dieser Gegend besonders typisch ist.

Schon beim Anblick der ganzseitigen Fotos neben den Rezepten läuft einem das Wasser im Munde zusammen und man beginnt im Kopf (oder auf Papier) Einkaufslisten zu schreiben, um bald alles nachkochen zu können. Wie wäre es ganz klassisch mit Yorkshire Pudding, einer Shepherd's Pie, Gurkensandwiches, Beef Wellington, Scotch Eggs oder Scones mit Clotted Cream und Lemon Curd? Wer es lieber ausgefallen mag, findet Rezeptideen für Hummerkrabben-Suppe, Zunge mit Madeirasauce oder Kabeljau im Kataifi-Teig.

Auf den Doppelseiten gibt es stets eine Liste mit allen benötigten Zutaten, von denen die meisten einfach zu beschaffen sind. Für Lammkeule oder Rinderzunge muss man wohl einen guten Metzger aufsuchen, aber das sollte man am besten ohnehin tun, um die guten Rezepte auch mit guten Rohstoffen zu würdigen. Die Anleitungen lesen sich schlicht und präzise, so dass man den einzelnen Schritten gut folgen und sich bald an den Ergebnissen erfreuen kann.





Natürlich gibt es noch ein kleines zusätzliches Extra, da es sich immerhin um das Kochbuch eines Detektivs handelt: Dem Buch liegt ein Kugelschreiber bei, der an der Spitze mit einem blauen UV-Licht ausgestattet ist. So bewaffnet kann man sich im Buch auf die Suche nach versteckten Zeichnungen machen, die nur unter dem speziellen Licht sichtbar werden: Man findet mal einen Fingerabdruck und mal einen Diamant oder einen Totenkopf. Zugegeben: Die Suche ist eine kleine Herausforderung, da man nicht genau weiß, wo sich die Zeichnungen verstecken, aber somit ist es umso schöner, wenn man schließlich auf eine stößt.

Insgesamt bietet dieses Buch alles, was man sich als (Hobby)Koch und Sherlock Holmes-Fan wünscht. Auch für alle anderen, die die traditionelle und moderne englische Küche lieben, ist dieses Buch das perfekte Geschenk.