



**Deb Perelman**

## **Ein unfassbar gutes Kochbuch**

**100 genial einfache Evergreens aus der kleinen Küche in New York**

**Styling von Barrett Washburne**

**Christian 2023 (?) · 302 S. · 39.99 · 978-3-95961-801-4 ★★**

Ein bisschen merkwürdig finde ich den Titel schon, arrogant und nichtssagend; falls es witzig sein soll, habe ich das nicht gemerkt. Lustigerweise fängt das Buch dann so an: „Ich will nicht melodramatisch werden, aber ich glaube, das ist das Buch, das ich schon immer schreiben wollte.“ Melodramatisch? Nun ja, zumindest findet sich schon mal eine sagen wir ungewöhnliche Einleitung in ein Kochbuch, denn es geht da viel weniger ums Kochen oder Rezepte, sondern um die Lebensgeschichte der Del Perelman, und die drei großen doppelspaltigen Seiten haben mich zu einem gewissen Grad erschöpft ob all der Ereignisse, die darin untergebracht waren.

Das Layout des Buches ist sehr schön, und wenn der Text nicht zu ausschweifend ist, dann steht einem großformatigen Foto des jeweiligen Gerichts auf der linken Seite rechts dessen (Art von) Beschreibung gegenüber. Die liest sich, abgesehen von der Auflistung der Zutaten, allerdings weniger wie in einem Kochbuch, wir dürfen ja nicht vergessen, dass sich dieses Buch in Wirklichkeit um eines dreht, nämlich um die Person Deb Perelman, was sich dann etwa so liest, beim „Parmesanhähnchen aus der Pfanne“ (S. 187):

*Ich glaube, wir sind uns alle einig, dass goldgelbe knusprige Hähnchenschnitzel in Tomatensauce, mit Käse überbacken und an der Oberseite braun gegrillt, eine wahre Pracht sind. Ich liebe sie, aber es macht mich immer traurig, wenn ich so viel Arbeit mit Stampfen, Würzen, dreifachem Panieren, Braten, Abtropfen und erneutem Würzen habe, nur um Hähnchenfleisch in knuspriger Sauce zu ersticken. Also beschloss ich, es ein für alle Mal richtig zu machen. Für die Kinder, Sie wissen schon? (Was bitte wird denn bei Hähnchenschenkeln gestampft, und was ist eine knusprige Sauce?) Weitere Erklärungen folgen: Das ist die Methode meiner Schwiegermutter. (Bravo, das Erwähnen ist wichtig für eine gute Beziehung!) Dabei aber bitte immer schön bescheiden bleiben: Gibt es etwas Unangenehmeres, als wenn sich ein Gastgeber vor Ihnen aufspielt, selbst er die besten Absichten hat? (S. 209) Also, mir fiel da was ein ...*

Noch etwas zum (eigentlichen) Inhalt des Buches: Es gliedert sich in vier große Kapitel: Frühstück zu jeder Zeit, Salat, Suppen und Eintöpfe, Gemüse, wobei sich letzteres in kleines, mittelgroßes und großes Gemüse gliedert; „klein“ sind also zum Beispiel Süßkartoffeln und Kürbis, „mittelgroß“ Karotten, Blumenkohl und Tofu, „groß“ offenbar das, was in einer Falafel drin ist, oder Tomaten, Mais. Vieles sind bekannte Rezepte, die in einer Kleinigkeit oder mit einer besonderen Zutat abgewandelt werden.

Gut nutzbar in seiner Ausführlichkeit über sechseinhalb Seiten mit jeweils drei Spalten das Register, das so ausführlich ist, weil es nicht einfach nur alphabetisch ist, sondern auch noch die Zutaten zusätzlich zuordnet, so steht also der „Karamalisierte French Toast mit Zimtucker“ auch unter „Eier“.

Zweifellos wird das Buch seine Anhänger finden. Ich bin allerdings keine von denen geworden.