



Aromen und Alchemie in der Winterküche



Nigel Slater

Das Wintertagebuch ★★★★★

Rezepte, Notizen und Geschichten für die kalten Monate

Rezeptfotos von Jonathan Lovekin

Aus dem Englischen von Sofia Blind

Dumont 2018 · 480 Seiten · 38.00 · 978-3-8321-9935-7

Dieses Buch ist allein schon deswegen zu empfehlen, weil es sehr schön gestaltet ist: dunkles Leinen mit kupferfarbener Prägung, zwei Lesebändchen in diesen Farben. Und zuerst einmal ist es ein Buch zur Lektüre. Slater schreibt über seine Kindheitserlebnisse, er preist den Winter auf den ersten Seiten, er berichtet von seinen Reisen und vieles mehr. Man liest und liest, und erst irgendwann einmal denkt man sich, das eine oder andere könnte man auch mal kochen. Wie in allen Büchern von Slater haben wir eine riesige Vielfalt, von sehr einfachen bis zu etwas komplizierten Rezepten. Hier ein paar Appetithappen.

Es geht um die Aromen des Winters, um Gerichte, „die wir im warmen Ofen schmoren lassen können“. Es geht um den Duft des Winters, um das Feuer im Kamin. Nicht unbedingt um Glühwein, Slater mag ihn nicht, zumindest nicht den billigen, aber dann hat er dafür doch ein lobendes Wort und ein Rezept. (S. 322ff.) Aber warum nicht ein Muskateller mit eingelegten Dörripflaumen? (S. 41) Slater sagt nicht, welchen Muskateller er bevorzugt. Ich würde einen Muscat aus Beaufort in der Provence empfehlen. Vielleicht ist es ein Zufall, aber das erste Rezept ist ein ziemlich einfaches: Putenfrikadellen mit Lardo, Fenchelsamen und Chiliflocken; diese Masse kann man übrigens auch zur Füllung verwenden. (S. 41) Einfach sind auch die Wurstrezepte in diesem Buch, wobei man allerdings die feinen Würste aus Northumberland hierzulande wohl nicht bekommen kann. Da hätten wir zum Beispiel Würstchen im Schlafrock (S. 118) oder Blutwurst mit Bratäpfeln und Sellerie-Senfpuree. (S. 139)



Spätestens mit den Bratäpfeln sind wir natürlich in der Weihnachtszeit. Hier ein ganz spezielles Dessert aus Bratäpfeln und Mascarpone. (S. 282). Überhaupt die Desserts. Dazu nur noch ein Beispiel: eine Lebkuchen-Schokoladen-Creme, ganz einfach und verführerisch. Man sieht: bei der Lektüre dieses Buches schweift man gerne ab. Zurück nach Weihnachten, und da wir es hier mit einem englischen Koch zu tun haben, darf der Plumpudding nicht fehlen. Über zehn Seiten widmet sich Slater dieser Spezialität. Die Rezepte dazu sind allerdings nicht gerade einfach. Doch das Buch ist international, auch der Dresdner Stollen wird gepriesen. Slater scheint gern in deutschen Landen unterwegs zu sein, von Reisen nach Dresden, Nürnberg und Wien ist die Rede.

Und die großen Braten, was ist mit ihnen? Wird mancher Leser fragen. Natürlich sind sie auch da, von der Weihnachtsgans, über den Schweinebraten zu verschiedenen Rezepten für Lammbraten. Fischrezepte finden wir in diesem Buch nicht so viele, doch die beiden Rezepte mit geräuchertem Lachs sind durchaus zu empfehlen: Heißgeräucherter Lachs mit Kartoffeln und Dill (S. 116) oder Lachs mit Rosenkohl (S. 423). Das Buch ist wirklich ein Tagebuch, es geht vom 1. November bis Lichtmess am 2. Februar. Witzig die persönlichen Zeilen zu manchen Tagen; z. B. „Notiz an mich selbst: Einwickelpapier und Klebeband kaufen.“ Dies am 12. Dezember, spätestens an diesem Tag sollte auch der Leser daran denken. Dem Verpacken von Geschenken, dem Weihnachtsbaum und anderen Bräuchen sind eigene Kapitel gewidmet.

Kochen ist für Slater eine Alchimie (S. 10). Auf fast jeder Seite wird man angeregt, selber an den Herd zu gehen. Dabei helfen auch die schönen Fotos von Jonathan Lovekin. Für Slater gilt: „Gutes Essen sorgt dafür, dass ich mich gut fühle. Dafür muss es nicht spektakulär sein, im Gegenteil. Ich mag kein Essen mit Wow-Faktor, das die Konversation zum Erliegen bringt. Ich mag schlichte Gerichte, die den Leuten am Tisch sagen: Macht euch eine nette Zeit.“ (Der Spiegel. Nr. 52. 2016) Und wer nach dem 2. Februar noch nach Rezepten von Nigel Slater kochen will, der greife zu seinem Buch [Ein Jahr lang gut essen](#), das ich vor zwei Jahren hier besprochen habe.