



WIRKLICH BLITZSCHNELL?

Laura Herring: Die keine-Zeit-zu-kochen-Küche. 100 blitzschnelle Rezepte von Frühstück bis Feierabend. München. Dorling-Kindersley 2015 • 256 S. • 16,95 • 978-3-8310-2949-5 ★★



Beim Blättern in diesem Buch schlug ich zufällig die Seiten 200 und 201 auf. Ein Saucen-Medley wird da vorgestellt. Sorry, aber diese Saucen sehen aus wie schon mal gegessen... Da blättert man weiter und findet weitere Bilder, die einem auch nicht so recht gefallen wollen. Vieles sieht aus, wie schnell mal

lieblos auf den Teller oder in die Pfanne geworfen. Die Zeichnungen sind ganz nett, doch sie vermitteln nicht den Eindruck, dass danach schnell Hähnchen-Fajitas oder Wurzelgemüse-Tempura auf den Tisch gebracht werden können. Etwas kompliziert, denkt man sich.

Doch ich will nicht vom ersten Eindruck leiten lassen und finde doch einige Seiten, die mich überzeugen. So z. B. die Zeitspartipps (S. 18f.): Seien Sie vorbereitet! Seien Sie flexibel: Man kann auch Zutaten mal mit etwas Ähnlichem austauschen. Lernen Sie die Rezepte kennen, also erst mal ganz durchlesen! Am Abend vorher kann man schon einiges vorbereiten... Auch den Crashkurs in Küchentechnik (S. 16f.) sollte man beherzigen.

Einige Rezepte überzeugen beim Durchlesen und man bekommt Lust sie nachzukochen. Hier einige, die auch zeigen, wie vielfältig dieses Buch ist: Heidelbeer-Pfannkuchen, Parmesan-suppe, Kürbis-Frittata, Beef Burger, Jakobsmuscheln mit Pancetta und zum Nachtisch das schnelle Bananeneis. An einem Rezept kann man zeigen, wie auch die meisten anderen Seiten aufgebaut sind: Rösti mit Pancetta und roter Zwiebel. Ein großes Foto mit einer Pfanne und dem fertigen Gericht dominiert die Doppelseite. Darüber der Plan: in vier Stufen gelangt man zum Garnieren und Servieren. Rechts untereinander die Zutaten. Das könnte man sich kopieren und als Einkaufszettel verwenden: praktisch. Links werden die Arbeitsgänge, eben von 1 bis 4, kurz beschrieben. Für 2 Portionen, fertig in 20 Minuten, heißt es außerdem. Hier könnte es gelingen. Bei anderen Rezepten habe ich meine Zweifel.

Bei den Hähnchenschnitzeln (S. 118f.) haben wir nur ein kleines Foto, die Anleitungen werden mit Zeichnungen illustriert. Nicht so gelungen, finde ich. Die drei Häufchen von Mehl,



verquirltem Ei und gewürzten Semmelbrösel könnten auch was ganz anderes sein... Beim Rezept für den Bohnen-Burger (S. 100f.) ist es ähnlich. Ich halte es für überflüssig in einer Zeichnung zu zeigen, wie im Mixer die Zutaten verrührt werden oder wie der Burger am Schluss geschichtet wird. Nun, vielleicht bin ich zu kritisch und die Illustrationen sind für andere Leser genau richtig.

Mein Schlussurteil: Insgesamt doch ein Buch, in dem man viele verführerische Rezepte und manche gute Tipps findet. Ob allerdings alles wirklich blitzschnell zu kochen ist, wage ich zu bezweifeln.