


DER SPEISEMEISTER – REZENSION

DER SPEISEMEISTER – REZENSION

Ihr habt es vielleicht schon bei den Neuzugängen in meinem Bücherregal entdeckt – Frank Oehler's **Der Speisemeister** *, erschienen im Kosmos Verlag, hat sich in meine Sammlung eingereiht. In diesem Buch geht es aber nicht um die Sterneküche aus der „Speisemeisterei“, sondern um ganz andere Gerichte. Hier zeigt Frank Oehler was bei ihm Zuhause auf den Tisch kommt. Und das kann sich sehen lassen. „Koche Gutes und rede darüber“ ist einer seiner Leitsätze und war auch der Anstoß zu diesem Kochbuch. Eine kleine Einführung zum Thema Wochenmarkt und Regionalität, die Ermutigung auch mal von den vorgegebenen Rezepten abzuschweifen und selbst zu experimentieren und der Hinweis, das die meisten Rezepte vegetarisch sind, allerdings in der Regel mit einem kleinen Tipp versehen sind wie man sie auch noch um ein Stück Fisch oder Fleisch ergänzen kann. Es folgt ein kurzer und charmanter Blick hinter die Kulissen, dann beginnt das eigentliche Kochbuch.

Aber zuerst die harten Fakten:



192 Seiten

100 Farbfotos

laminiertes Pappband mit Schutzumschlag

287 x 243 mm (LxB)

1. Auflage 2015

ISBN: 978-3-440-14639-2

Art.-Nr.: 14639

Zum Buch:

Frank Oehler hat sich, ganz nach dem Prinzip saisonal und regional, für die Aufteilung Frühling, Sommer, Herbst und Winter entschieden.

Im Frühling regiert die leichte Küche – Kerbelsuppe mit Radieschen, geschmorte Salatherzen mit

pochiertem Ei, Tagliatelle mit Spargel und Bärlauch – das alles klingt lecker, im ersten Moment aber nicht sonderlich außergewöhnlich. Wirft man dann aber einen Blick auf die Rezepte sieht man die Feinheiten, die diese Gerichte zu etwas Besonderem machen. Unter den meisten Rezepten findet sich der Punkt „So mag ich’s auch“. Hier werden kleine Variationen vorgeschlagen, oft um die grundsätzlich vegetarischen Gerichte mit Fisch und Fleisch zu ergänzen, in vielen Fällen aber auch um Alternativen mit verschiedenen Kräutern vorzuschlagen, das eine oder andere Gemüse auszutauschen oder dem Rezept mit einem anderen Käse eine komplett neue Richtung zu geben. Spargel hat noch keine Saison? Dann nimm doch rote Bete oder Fenchel als Begleitung für deine Ravioli mit Ricotta-Füllung!

Im Kapitel findet sich immer wieder eine kleine Produktlehre, begleitet von ein paar Basisrezepten oder Zubereitungsarten. So wird zum Beispiel erklärt, wie man Spargel brät, im Ofen gart, im Bratschlauch zubereitet oder auch dämpft. Und auch für Eier sind von der japanischen Eierrolle, Schnee Eiern, einem Kräuter-Käse Omelett bis zum Eierlikör einige Basics und Varianten vertreten. Abgeschlossen wird jedes Kapitel von ein paar Desserts.

Der Sommer ist bunt – wäre nicht gerade Winter, dann hätte ich für diese Rezension das Rezept für Peperonata mit marinierter Avocado und Burrata für euch getestet... das erschien mir aber bei einem saisonalen Kochbuch nicht richtig... vielleicht gibt’s das bald mal wenn keiner hinguckt – oder ich gedulde mich noch ein bisschen.

Der Sommer bringt sonst Tagliatelle mit Tomatensauce – auch als Bolognesevariante, und ein paar Basisrezepte für Tomatenpulver (das steht schon dick auf der to-do Liste), getrocknete Tomaten oder Tomaten-Chutney. Aber auch die Spinatknödel mit geschmolzenen Tomaten und Pfifferlingen oder die Polenta-Pizza mit Tomaten und Käse lassen einen sehnsüchtig auf die Sommermonate warten. Und daran sind die tollen Fotos von Emily Montana nicht unschuldig – das Kochbuch ist wirklich wunderschön bebildert.

Der Herbst lockt mit Sauerkraut-Suppe mit Apfel, Kürbis süß-sauer mit Gorgonzola und Rucola, Mostsuppe mit Schöberl, roten Linsen mit Spitzkohl, einem kreolischen Gemüsestrudel und einem absolut großartigen Lauch-Karotten Kuchen mit Koriander Hollandaise, den ich bereits für euch getestet habe und euch in den nächsten Tagen mal zeigen werde.

Im Winter geht es kulinarisch traditionell unter die Erde – so die Einleitung. Seidentofu mit Karotten-Chutney und Garnelen, eine feine rote Bete Suppe mit Meerrettich-Klößchen und die Pastinaken-Tarte mit Joghurt Dip lachen mich an – am Ende habe ich aber den Feldsalat mit Maronen und Orange gezaubert. Mehr dazu findet ihr weiter unten im Rezept – die Kombination von Maronen mit Zimt und Orange und einem würzig angemachten Salat war auf jeden Fall unglaublich lecker und ist nur einer der vielen Fälle, wo in diesem Buch ein vermeintlich einfaches Rezept durch die tolle Kombination der Zutaten zu einem echten Knaller wird.

Es folgt ein kleiner Ausflug auf die Weide zum Uria Rind, anschließend geht es mit Allgäuer Kässpätzle, Perlgraupen -Risotto mit Kabeljau und Roter Bete und Orangen-Tiramisu mit Apfel-Balsameesig-Vinaigrette auf das Ende zu.

Dort erwarten einen nochmal ganz unscheinbar ein paar Basisrezepte für Fond und Brühe, Saucen und Brot, Dressings und grünes Thai-Curry. Und um das Ganze abzurunden gibt es für jede Saison noch drei schöne Menü-Vorschläge. Es lohnt sich also, das Buch bis zur letzten Seite zu lesen!

Für mich ist „Der Speisemeister“ ein ganz wunderbares Buch, das auch erfahrenen Köchen noch mit der einen oder anderen Idee und Variation viel Spaß bereitet.

Ich habe bisher zwei Rezepte getestet - beide haben ohne Probleme funktioniert. Hier möchte ich euch den Feldsalat mit Maronen und Orange zeigen.



Zutaten für 2 Personen:

80g Maronen, ich nehme vorgegarte

1 Orange + 100ml Orangensaft

25g Puderzucker

15g Butter

1 Prise Zimt

Salz & Pfeffer

100g Feldsalat

2 EL Sonnenblumen- und Kürbiskerne (im Original je 1 EL für 4 Personen)

Für das Dressing:

1 EL Sherry Essig

1 TL scharfer Senf

Salz & Pfeffer

1 Prise Zucker

3 EL Walnussöl



Zubereitung:

Da ich vorgegarte Maronen verwende spare ich mir das Rösten und schälen.

Die Schale von 1/2 Orange abreiben und in eine kleine Schale geben. Die Orange großzügig schälen und die Filets herausschneiden. Den restlichen Saft auspressen und den Saft aus einer zweiten Orange zufügen. Es sollten etwas über 120ml Orangensaft sein.

Die Kürbiskerne und Sonnenblumenkerne in einer kleinen Pfanne anrösten und beiseite stellen.



Die Maronen in eine Pfanne geben und sanft erhitzen. Den Puderzucker zufügen und karamelisieren lassen. Mit dem Orangensaft ablöschen, dann die Butter, eine Prise Zimt, Pfeffer, Salz und den Orangenschalenabrieb dazu geben.



Den Salat waschen. Alle Zutaten für das Dressing in eine Schale oder Tasse geben und gut verrühren.

Den Salat in einer Schüssel mit dem Dressing vermischen und auf die Teller verteilen. Die Orangenfilets auf dem Salat platzieren und die gerösteten Kerne darüber streuseln.

Am Ende kommen noch die Maronen mit auf den Teller - schon ist dieser super leckere, süße und fruchtige Salat fertig. Das Dressing bringt im Gegenzug eine feine Würze und Schärfe ins Spiel.

Ein schöner Wintersalat!

