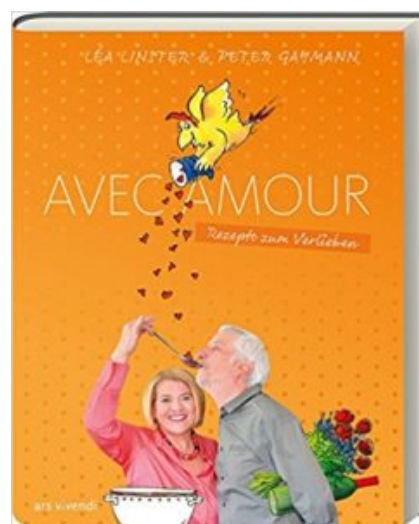


REZENSION – AVEC AMOUR – REZEPTE ZUM VERLIEBEN VON LEA LINSTER

REZENSION – AVEC AMOUR – REZEPTE ZUM VERLIEBEN VON LEA LINSTER

Was sind für euch Rezepte zum Verlieben? Ist es das elegante, französische Menü oder eher so richtiges Soulfood das man zu zweit gemütlich genießt während es draußen kalt und grau ist? Oder ein kleiner Snack auf der Couch? Ich glaube es gibt für jede Situation etwas Passendes und gerade in einer langen Beziehung weiß man doch irgendwann womit man dem Anderen eine Freude machen kann. Und genau so verschieden wie die Anlässe und die Genießer sind, genau so unterschiedlich sind auch die Rezepte im neuen Kochbuch Avec Amour – Rezepte zum Verlieben* von Lea Linster das gerade im ars vivendi Verlag** erschienen ist. So empfiehlt Lea Linster den frisch verliebten eher leichte Gerichte und den lang vermählten ruhig die etwas deftigere Küche mit der einen oder anderen Flasche Wein. Gespickt ist das Kochbuch mit Cartoons von Peter Gaymann, mal charmant und mal mit einer guten Prise diesem Humor. Aber bevor wir zu den Rezepten kommen hier die harten Fakten:

Gebundene Ausgabe: 184 Seiten



Verlag: ars vivendi Verlag GmbH & Co. KG (29. August 2017)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 3869138440

ISBN-13: 978-3869138442

Größe und/oder Gewicht: 21,8 x 2,2 x 27,7 cm

ZUM BUCH:

Zum Start gibt es herzhaftere Vorspeisen – Aufstriche wie einen Oliven- oder Zucchini-Parmesan Aufstrich, Muscheln in Safran-Sahne Sauce, frittierte Chips und diese Parmesansablés die wirklich

unbedingt mit etwas Schinken und Brot auf dem Tisch stehen sollten.



Und manchmal darf man auch ein bisschen in sich selbst verliebt sein, oder? Deshalb werde ich mir in den nächsten Tagen unbedingt mit dem Rote-Bete Salat mit Gurke eine kleine Freude machen.

Natürlich darf auch das obligatorische Süsschen nicht fehlen und so hat man die Qual der Wahl zwischen eine Bouillon mit Edelfisch und einem Selleriecremesüsschen, bevor es mit einer Tartefine mit Shitake und Zwiebelconfit oder einem Duo von Jakobsmuscheln und roter Bete weiter geht.

Wer es elegant mag zaubert die Austern in Gelee, wer klassisch unterwegs ist hat sicher Freude am Rindercarpaccio. Ich kenne meinen Mann ja nun schon ein paar Tage und zauber uns der Rindertartar. Na klar, Tartar ist keine große Neuerfindung... aber ihr müsst diese Mayonnaise probieren!



Die ist ganz einfach selbst gemacht und ist wirklich der Hammer. Die ganz große Tartar-Liebe!



Das zweite Kapitel widmet sich den delikaten Liebesgrüßen – das Kartoffelrösti mit gebeiztem Wildlachs und Kaviar steht ganz weit oben auf meiner to-cook Liste, aber auch die Dorade mit Tomaten -Erdbeer Salsa und die Seezunge auf Safranrisotto lachen mich an. Fruchtig bleibt es auch bei der Entenbrust mit Erdbeeren und Kartoffelstroh, wer es lieber etwas klassischer mag freut sich über Luxemburger Mehlnocken und Buletten à la Marie Antoinette. Mit denen habe ich Bessere Hälfte eine große Freude gemacht. Dazu gab es entsprechend der Empfehlung unter dem Rezept Pommes und einen kleinen, grünen Salat. Die einzige Frage die hier offen bleibt ist: was haben diese Buletten mit Marie Antoinette zu tun? Auf jeden Fall hat Lea Linster die kleinen Fleischbällchen schon von ihrer Mutter so serviert bekommen.



Nach dem Ossobuco im Gemüsebett lachen mich Rinderrouladen auf Erbsen an. Aber nicht irgendwelche Rouladen sondern Rouladen aus Rinderfilet. Und da bin ich mir dann wieder nicht sicher, ob es das wert ist. Vielleicht verpasse ich damit die Roulade meines Lebens, aber irgendwie ist mir das Filet dafür zu schade. Vielleicht probiere ich es mal mit einem Scheibchen Rumpsteak, die Kombination mit den frischen, grünen Erbsen wirkt ja schon verlockend.

Und wenn Lea Linster mit ihrem Lammrücken in Kartoffelkruste sogar Paul Bocuse verzaubern konnte, dann muss ich dieses Rezept natürlich unbedingt ausprobieren. An sich war es deutlich weniger kompliziert als es sich im ersten Moment angehört hat, ich hätte nur ganz zum Anfang etwas mehr Ar*** in der Hose haben müssen um dem Kartoffelpuffer etwas mehr Zeit in der Pfanne zu gönnen. Ich hatte total Angst, dass er anbrennen könnte und habe ihn zu früh aus der Pfanne

genommen. Dadurch hatte das Fleisch am Ende den perfekten Garpunkt erreicht, der Kartoffelfannkuchen hätte aber etwas krosser sein dürfen. Das lag aber wie gesagt an mir und nicht am Rezept.





Für die Adventszeit habe ich mir schon den Hirsch mit geschmortem Apfel an Pfeffersauce vorgemerkt wobei das Weihnachtsschwein mit Ananas und Rosmarin auch spannend klingt.

Kommen wir zu den süßen Versuchungen - da geht es fruchtig her. Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen und Vanille lassen als Törtchen, Cremes und Baisers das Herz höher schlagen. Aber auch Schokoladenfans kommen mit Mousse, Millefeuille und Birne Helene auf ihre Kosten. Oder hättet ihr lieber ein Soufflé von der Passionsfrucht? Ich merke mir für die Zukunft auf jeden Fall den Lady Colonell, einen Passionsfrucht-Champagner Cocktail, vor...

Abschließend gibt es auch in diesem Buch Rezepte für die wichtigsten Basiszutaten. Fonds, Fonds und noch mehr Fonds, Saucen, Pasta, Risotto, Brot und Vanilleeis - damit hat man wohl das Nötigste zusammen!

Zu den Comics möchte ich abschließend sagen, dass mich viele erheitert haben. Meist war es allerdings eher ein Schmunzeln als der große Lacher und ab und an hatte ich das Gefühl das die Comics eher auf das Klischee vom alten Ehepaar abzielen als auf frisch verliebte.

Avec Amour - Rezepte zum Verlieben ist auf jeden Fall ein schönes Buch mit viel Potential euch den romantischen Abend kulinarisch zu versüßen! Die Rezepte sind gut beschrieben und die einzelnen Schritte leicht nachvollziehbar - so müssen auch Kochanfänger keine Angst haben.

*** Das Buch "Avec Amour - Rezepte zum Verlieben" wurde mir freundlicherweise vom ars vivendi Verlag zur Verfügung gestellt. Meine Rezension zum Buch und zu den Rezepten ist davon unabhängig und entspricht ausschließlich meiner persönlichen Meinung.*