

# REZENSION – DAS ERSTE MA[H]L

## REZENSION – DAS ERSTE MA[H]L

Kennt ihr das, wenn ihr einen Blick in ein Kochbuch werft und sofort den Verdacht habt, dass ihr und das Buch auf einer Wellenlänge liegt? Dieses hier ist wieder mal ein Mix aus Kochbuch und Kurzgeschichten hinter den Kulissen – ähnlich wie bei Inside Chef's fridges\* das ich euch ja im letzten Jahr hier schon vorgestellt habe. Ähnlich aber nicht das Gleiche, in diesem Buch geht es nur in zweiter Linie um die Köche selbst – es ist ein Blick auf ihre Beziehungen und Partnerschaften und eben darauf was als erstes auf den Tisch kam. Was kann Mann oder Frau für einen Spitzenkoch auf den Tisch zaubern? Noch dazu als erstes Ma(h)l? Und wer steht Zuhause eigentlich am Herd? Wird nur mit Delikatessen gekocht oder eher bodenständig? Stephanie Bräuer (Ehefrau von Spitzenkoch Bobby Bräuer) hat für dieses Buch 25 Spitzenköche aus Deutschland, Österreich und der Schweiz und ihre Partner interviewt und so ein ganz spezielles und kurzweiliges (Koch-)Buch zusammengestellt in dem lustige Anekdoten auf alltagstaugliche Küche treffen.



### ZU DEN HARTEN FAKTEN:

Gebundene Ausgabe: 336 Seiten

Verlag: Becker Joest Volk Verlag; Auflage: 1. (18. September 2015)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 3954530848

ISBN-13: 978-3954530847

Verschaffen wir uns erst einmal einen Überblick wer dabei ist: Eckart Witzigmann, Stefan Marquard, Kolja Kleeberg, Tim Raue, Frank Oehler, Andrea Schirmaier-Huber, Karlhinz Hauser, Michael Käfer, Helmut Gote, Roland Trettl, Michael Kempf, Andreas Caminada, Simon Taxacher, Sven Elverfeld, Nils Henkel, Su Vössing, Hans Jörg Bachmeier, Andreas Döllerer, Thomas Dorfer, Shane McMahon, Josef Floh, Thomas Kellermann, Hans Stefan Steinheuer, Martin Fauster und Bobby Bräuer.

Die Kapitel zu jedem Paar sind als Interview gestaltet – es gibt ein Titelbild das die Paare in einer persönlichen Situation zeigt, das kann auf dem Markt, im Wohnzimmer, in der Küche oder im eigenen Garten sein. Dazu kommen 4-5 Seiten Interview und, gespickt mit ein paar Schnapsschüssen oder besonderen Momenten und am Ende ein Rezept vom Profi und eins von seiner oder ihrer besseren Hälfte.

Eckart Witzigmann und Nicola Schnelldorfer werfen sich gegenseitig die Zitronen zu, sie ist in der Küche für das *mis en place* zuständig und zupft die Kräuter. Er widmet jedem Gericht seine volle Aufmerksamkeit, gekocht wird mit frischen und saisonalen Zutaten. Sie serviert ihm zum Espresso einen Rüblikuchen nach Familienrezept, er bereitet dafür den besten Schweinebraten zu und verrät uns hier sein Geheimnis wie das geht.

Su und Burkhard Vössing haben großen Spaß an gemeinsamen Projekten. Besonders wenn sie gemeinsam an Su's neuen Kochbüchern werkeln. Auch hier ist der Profi Su diejenige die Zuhause am Herd steht – Kritik gibt es selten, aber wenn dann wird sie auch angenommen... außer Su ist von ihrer Kreation einfach überzeugt! Hier kocht er Linsen und Fenchel-Birnen Gemüse und sie eine traumhaft klingende weiße Entenbolognese die sofort auf meiner to-cook Liste gelandet ist.

Denia und Nils Henkel haben sich auf einer Veranstaltung kennengelernt die sie betreut hat und auf der er zu spät erschienen ist – und eigentlich wollte sie auch nie einen Koch heiraten... aber es hat sofort gefunkt. Zuhause kocht sie nicht, dafür ist sie für das Backen zuständig. Auch wenn Nils ihr das Kochen durchaus zutrauen würde, aber sie hat halt keinen Spaß daran. Also gibt es hier einen Käsekuchen ohne Boden der nicht nur ihren Mann, sondern auch sein Team begeistert hat und von ihm ein paar geschmorte Kalbsbäckchen mit Spätburgunderjus, Kartoffelstampf und Karotten.

Dany und Roland Trettl zeigen sich als Familie und lesen sich wirklich unglaublich charmant – man muss einfach schmunzeln wenn es um die Themen vegetarisches Essen, Fleisch und Ziegenkäse geht. Gemeinsame Zeit wird hier intensiv genutzt, Freiräume brauchen beide gleichermaßen und neue Projekte gibt es immer wieder. Und ist er für sie (als Gericht ausgedrückt) ein Softshell Crab im Tempura Teig, dann ist sie für ihn ein Linseneintopf – etwas ehrliches und bodenständiges! Mit dieser Erklärung klingt es dann doch ganz romantisch... Und so zaubert er uns das Softshell-Crab-Maki-Sushi und von Dany bekommen wir ein tolles Rezept für Marillenpalatschinken.

Es gibt hier so viele schöne Geschichten und Anekdoten – ich könnte euch stundenlang davon erzählen. Aber natürlich soll noch genug bleiben was ihr selbst entdecken könnt.

Wenn so viele verschiedene Köche Rezepte für ein Buch beigesteuert haben, dann ist es natürlich immer schwer zu sagen „ich habe zwei, drei Rezepte getestet und bin vom Buch begeistert“. Jetzt könnte ich sagen, dass wir bewusst das Rezept für Steffie Bräuers Thaicurry gewählt haben weil sie ja hier sozusagen die Verantwortung für das Buch trägt... aber eigentlich war es eher Zufall - ich habe ein paar Post-it's geklebt und Bessere Hälfte durfte aussuchen was es zum Abendessen gibt. Das ist dann das Thaicurry geworden und das war wirklich super lecker und ganz einfach gemacht.

Ein schönes Buch mit ganz unterschiedlichen Rezepten und Geschichten bei denen für jeden etwas dabei ist!



#### STEFFIES THAICURRY - ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

250g Reis

Salz

350g Hähnchenbrustfilet (im Original 400g)

Erdnussöl (im Original Olivenöl)

4-5 Champignons

3 Zitronengrasstängel

1/2 Aubergine (im Original 5 grüne Thai-Auberginen)

1 Daumen großes Stück Ingwer

1-2 scharfe Chilischoten

500ml Kokosmilch (90% - crema de coco)

1 EL grüne Currypaste (im Original 1-2 EL)

1 EL Austernsauce

1 TL Zucker

400ml Geflügelfond (im Original 200-400ml Geflügelbrühe)

2EL Fischsauce

3-4 EL helle Sojasauce

8 Limettenblätter

1/2 Bund Koriander

Optional:

Bambussprossen

1/2 rote Paprika

Brokkoli

1 Limette (nicht im Original)

ZUBEREITUNG:

Den Reis waschen und in Salzwasser gar kochen. Sobald er fertig ist wird er warm gestellt. In dieser Zeit das Fleisch in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit heißem Erdnussöl rundum scharf anbraten. Auf einem extra Teller beiseite stellen. Die Aubergine und die Pilze klein würfeln und ebenfalls anbraten.





Die Zitronengrasstängel der Länge nach halbieren (im Original in 3cm lange Stücke schneiden), den Ingwer und die Chilis klein schneiden.

3 TL Kokosmilch im Wok erhitzen, die Currypaste einrühren und dann die Austernsauce, den Zucker, Ingwer und Chilis dazu geben.



Kurz aufkochen und mit dem Geflügelfond, der Fischsauce und der Sojasauce würzen ablöschen und würzen.



©katha-kocht.de

Das Zitronengras mit in den Wok geben.

Die Limettenblätter, die Auberginen- und die Champignonwürfel dazu geben und alles 10 Minuten köcheln lassen.





Kurz vor dem Servieren den Koriander einrühren. Ich habe außerdem noch die in dünne Streifen geschnittene Paprika untergemengt. Dafür die Limettenblätter und das Zitronengras entfernen.





Das Thaicurry mit Fischsauce und Limettensaft abschmecken und mit dem Reis servieren.

Ein wirklich tolles Rezept!

