

REZENSION – DAS KREOLISCHE KOCHBUCH

REZENSION – DAS KREOLISCHE KOCHBUCH

Jetzt ist es passiert – ich habe eine neue Nummer 1 in meiner Kochbuchsammlung. „Das kreolische Kochbuch“ nennt es sich, stammt aus der Feder von Birgit Weidt und ist ein bunter Mix aus tollen Rezepten, Bildern und Erzählungen aus Ihrer „kreolischen Heimat“ wie sie es so romantisch nennt. Die kreolische Küche mit ihrem bunten Mix aus kulinarischen Einflüssen ist an vielen Orten auf der Welt zu finden – wir haben uns in den Flitterwochen auf den Seychellen in die tollen, aromatischen Gerichte verliebt. Birgit Weidt hat die kreolische Küche auf La Réunion, wo sie sogar eine Zeit lang gelebt hat, auf Martinique und Guadeloupe für sich entdeckt und lieben gelernt. Aber fangen wir mal mit den harten Fakten an:

Das kreolische Kochbuch



Bilder, Geschichten, Rezepte aus La Réunion, Guadeloupe und Martinique

Mit Bildern von Ariane Bille, Birgit Weidt

160 Seiten | 17 x 23,5

Flexcover | durchgehend farbig

ISBN 978-3-942787-47-5

Erschienen ist das Buch im Februar 2015

im Verlagshaus Jacobi & Stuart

Normalerweise nehme ich ein neues Kochbuch in die Hand, blättere es einmal im Schnelldurchlauf durch und fange dann in Ruhe nochmal von vorne an. Ich mag den Überblick und weiß gerne was mich im Laufe des Buchs erwartet. Das hat hier nicht geklappt. Zwar habe ich das herzliche und sehr persönlich geschriebene „Willkommen“ vorerst übersprungen und bin direkt zu den Rezepten durchgeflickt, aber dann war es um mich geschehen. Fotos und Rezepttitel haben mich so neugierig

gemacht, dass ich so ziemlich jedes einzelne Rezept gelesen oder zumindest „angelesen“ habe. Nach einigen Seiten habe ich dann kapituliert und das Buch wie einen Roman von der ersten bis zur letzten Seite verschlungen. Vielleicht liegt es am Reisefieber. Viele der Fotos und Rezepte haben mich an die Seychellen erinnert, es gab also sicher einen kleinen rosa-Brille-Faktor, aber die Art wie Birgit Weidt das Buch geschrieben hat, wie auf die Vorspeisen erst die Beilagen / Begleitspeisen und dann Fleisch, Fisch, Desserts folgen – alles gespickt mit vielen Geschichten über Land und Leute, das alles hat mich gefesselt. Den Abschluss bildet ein Kapitel über Cocktails und Säfte mit vielen unkomplizierten und leckeren Drinks. Ja, lecker – ich konnte nicht umhin den Vanille-Papayapunsch umgehend zu probieren!

Direkt am Anfang werden die Gewürzmischungen Massalé und Colombo beschrieben. Die klingen interessant, sind hier aber nicht einfach nur Gewürzmischungen die man einfach mal erwähnt haben wollte, man braucht sie tatsächlich für viele Rezepte.

So lese ich mich durch warme und kalte Vorspeisen wie den Krabben-Mangosalat, den ich im Urlaub auch schon hatte, eine Thunfisch-Maracujamousse, die wirklich verlockend klingt, eine ganz einfach zu machende Jamssuppe bis hin zu pikanten Kichererbsentalern. Was ganz schnell deutlich wird ist, dass die Rezepte wirklich aus der Küche der Inseln kommen. Sie wirken nicht an den europäischen Gaumen angepasst sondern kommen mit spannenden Zutaten und meist kurzen, auf den Punkt gebrachten Rezepten daher. Keine umständlichen Formulierungen sondern klare Anweisungen war hier scheinbar das Motto und das ist gelungen ohne den Leser ratlos und mit nur der Hälfte an Informationen zurück zu lassen. Zu den spannenden Zutaten muss ich sagen, dass ich hier in Berlin keine Probleme habe sie zu bekommen, es ist aber definitiv von Vorteil wenn man einen gut sortierten Asia-Laden oder eine andere Bezugsquelle für Dinge wie Stockfisch, Jamswurzel oder Maniokmehl hat. Das sollte aber nicht abschrecken, die meisten Zutaten wie frischer Koriander, Ingwer und Tamarindenpaste sind ja mittlerweile auch im gut sortierten Supermarkt erhältlich.

Weiter geht's mit dem zweiten Kapitel – Begleitspeisen. Um das vom Prinzip her besser zu verstehen muss man wissen, dass (zumindest war es auf den Seychellen so) es in der kreolischen Küche oft üblich ist das Essen in verschiedenen Schüsseln auf den Tisch zu stellen und jeder nimmt sich dann selbst etwas und stellt sich so seine Mahlzeit zusammen. Es gibt also Rezepte für kantonesischen Reis und Tamarindenreis, ein geniales Mangochutney (das ich bereits getestet habe) und zahlreiche Saucen und Gemüsebeilagen. Normalerweise mag ich Kochbücher in denen jedes Rezept ein eigenes, am besten Seitengroßes, Foto hat. Hier sind es oft eher kleinere Bilder die nicht nur das fertige Gericht zeigen sondern einen bunten Mix aus Zutaten und Land und Leuten. Trotzdem macht es hier vielleicht gerade dieser Mix aus Fotos so spannend...



Im dritten Kapitel dreht sich alles um das Thema Fleisch. Natürlich gibt es viele Rezepte mit Hähnchen, wie das Honighähnchen mit Limette oder das Kokoshähnchen, es gibt aber auch Rezepte für eine kreolische Lammkeule, Ziegenfleisch Massalé, super grilltaugliche Hackfleischbällchen mit Colombo oder Kaninchen in Senf-Kakaocreme - und das ist nur ein kleiner Überblick! Wenn man die Rezepte liest hat man nicht wenig Lust 20 Gäste einzuladen und sich einmal komplett durch das Buch zu kochen - die Rezepte sind abwechslungsreich und irgendwie kann man den Duft der verschiedenen Köstlichkeiten förmlich aus dem Buch heraus riechen.

Weiter geht es zum vierten Kapitel - hier steht der Fisch auf dem Speiseplan. Gerade auf den Inseln ist es natürlich super einfach an frischen Fisch zu kommen, bei uns war der Red Snapper meist der „catch of the day / Fang des Tages“, da kommt beim Red Snapper mit Colombo natürlich gleich wieder Urlaubsfeeling auf. Hier findet man aber auch spannende Rezepte für Rotbarsch-Cari, marinierten Schwertfisch, ein Garnelen Cari oder Doradenspieße mit Limette oder die Dorade mit Vanille. Bei vielen Rezepten steht auch ein Alternativfisch auf der Liste, falls man das gewünschte nicht bekommt. Das ist halt wie beim Angeln - manchmal kann man sich nicht aussuchen wer anbeißt. Und während ich das hier schreibe hefte ich mir gleich mal einen Post-it an die kreolische Fischsuppe - die wird unbedingt als Nächstes gezaubert.

Mit Kapitel Nummer fünf kommen wir zu den Dessert und nähern uns damit dem Ende des Buchs – hier gibt es ein paar ganz simple Rezept, wie zum Beispiel den Süßkartoffelkuchen oder die kreolischen Crêpes mit Rum, aber auch deutlich raffiniertere süße Sünden wie den Kokosflan oder die Papayatarte. Viel Süß und viel lecker könnte man dieses Kapitel kurz und knackig zusammenfassen.

Zum Abschluss noch einen Drink? Maracuja, Mango, Ananas, Papaya sind hier mit dabei – wen man aber in (fast) jedem Rezept wiederfindet ist der Rum. Die Drinks werden teilweise für einzelne Gläser angegeben, viele Rum-Varianten werden aber auch gleich in der Flasche angesetzt – 4-6 Wochen warten und schon ist man für die nächste Party bestens gerüstet. Lustigerweise habe ich es geschafft mir mit dem Vanille-Papayapunsch einen der wenigen alkoholfreien Cocktails auszusuchen und das erst beim Mixen zu merken... aber wer wird schon kritisch sein, ein Schlückchen Rum hat auch hier ganz wunderbar gepasst!

Einzig und allein das Zutatenregister am Ende finde ich nicht so super gelungen, es werden zwar einige Gerichte aufgezeigt die eine bestimmte Zutat enthalten, aber bei weitem nicht alle. Das hätte man also auch weglassen können.

Ich bin von diesem Kochbuch auf jeden Fall hin und weg und habe in kürzester Zeit schon die Colombo Gewürzmischung hergestellt, die ich euch unten gleich zeigen werde. Die brauchte ich nämlich schon für das super leckere Mango Chutney das so schön zum Grillen passt und für die Hackfleischbällchen mit Colombo. Und wie oben schon erwähnt gab es auch ein Gläschen Vanille-Papayapunsch und endlose Stunden mit dem Buch auf dem Sofa.

Und wo wir gerade dabei sind – während ihr jetzt mal ganz flott in die Küche hüpfet und euch euer Colombo röstet setze ich mich mit dem Buch auf die Terrasse. Ich könnte nämlich schon wieder...

Vielen Dank an das Verlagshaus Jacobi & Stuart für dieses wunderbare Rezensionsexemplar. Der Inhalt dieser Rezension entspricht natürlich nur meinem eigenen Geschmack und meiner persönlichen Erwartung an ein Kochbuch.



Zutaten für 1 Glas:

(von der Größe her waren vorher so ca. 100g Senf oder Kapern drin)

4 EL Reis

2 EL Koriandersamen

2 EL Kreuzkümmelsamen

1 EL Senfkörner, im Original schwarze - hier weiße

1 EL Bockshornkleesamen

8 Gewürznelken

1 EL schwarze Pfefferkörner

2 EL Kurkumapulver

Zubereitung:

Den ungekochten Reis 5 Minuten ohne zusätzliches Fett bei mittlerer Hitze in der Pfanne anrösten.

Dann Koriander, Kreuzkümmel, Senfkörner, Bockshornklee und Gewürznelken dazu geben. Ich habe alle Gewürze zusammen noch weitere 5 Minuten geröstet und am Ende auch den Pfeffer noch kurz in die Pfanne gegeben.



©katha-kocht.de

Wer das mit dem Mörsern gut kann zerstößt jetzt alles im Mörser, ich gebe es einfach in den kleinen Mixer...



... und mixe dort ungefähr 3 Minuten lang bis ich ein feines Pulver habe. Das duftet sooo gut!



Das Kurkumapulver untermengen...



... und das Colombo in das Glas füllen.

Stellt es nicht zu weit weg, ihr werdet es brauchen!



©katha-kocht.de