

# REZENSION – DINING IN

Unter dem Titel „Dining In - freche Rezepte genial einfach und verblüffend im Geschmack,“\* ist gerade das ganz bezaubernde Kochbuch von Alison Roman im Unimedica Verlag\*\* erschienen. Bessere Hälfte ist verliebt - die Gerichte treffen genau seinen Geschmack, haben einen rundum Soulfood-Faktor und sind dabei ganz vielseitig. So ist für jeden Geschmack etwas dabei. Falls ihr aber genauer wissen wollt was uns an diesem Buch so begeistert, dann solltet ihr euch unbedingt ansehen was ich alles schon getestet habe... und die to-cook Liste ist noch lang!



## ZU DEN HARTEN FAKTEN VON DINING IN:

- 328 Seiten, gebunden
- 125 Rezepte
- Verlag: Unimedica ein Imprint der Narayana Verlag; Auflage: 1 (29. August 2019)
- Gewicht: 1305g
- ISBN: 978-3-96257-106-1

## ZUM BUCH:

Für alle die Alison Roman noch nicht kennen gibt es auf zwei Seiten eine kleine Einführung – sie hat das College unter-/abgebrochen um Köchin zu werden. Sie bezeichnet ihren Kochstil nicht als faul, sondern als Low-fi – denn sie besitzt weder einen Mixer noch sonstige ausgefeilte Küchentechnik, nutzt immer die gleiche Pfanne und ein und denselben Topf... die Zutaten die sie verwendet sind leicht aufzutreiben aber trotzdem sind die Gerichte weit davon entfernt langweilig zu sein. Findet Alison... und wir auch.

Der kleinen Vorstellung folgt das mittlerweile schon fast obligatorische Register für Zutaten die man immer als Vorrat haben sollte.

Dann kommen die Würzmittel. Egal ob ihr in New York lebt oder nicht – ich vermute fast eher nicht... damit wir alle nie wieder aus dem Haus gehen müssen um coole Öle, Relish, Brotbrösel oder eingelegte Zitronen zu bekommen gibt es in diesem Kapitel von Dining In ein paar nützliche Rezepte bevor wir mit dem ersten richtigen Kapitel starten.

## GEMÜSE

Von gegrillten grünen Bohnen mit cremigem Tahini und frischer Chilisauce über einen rohen Brokkoli-Basilikum-Salat mit Erdnüssen und Schalotte, gebratenen Auberginen mit Harissa und Dill oder einem traumhaften Ofenkürbis mit Gremolata aus gerösteten Kokoschips ist hier für jede Saison etwas dabei. Ihr könnt euch sicher schon denken, dass ich dem Kürbis nicht widerstehen konnte. Alison empfiehlt dazu Brathähnchen oder Schweinekoteletts falls man den Kürbis nicht pur essen möchte – bei uns gab es dazu ein leckeres Steak und einen schnell angemachten Feldsalat.



Aber auch die gedünsteten Artischocken mit gesalzener Knoblauchbutter und der Salat mit gegrilltem Mais, Frischkäse und Corn Nuts lachen mich spontan an.

#### MESSER-UND-GABEL-SALATE

Da musste ich kurz lachen – Alison outet sich gleich zu Beginn des Kapitels, dass sie Salaten für die man Messer und Gabel braucht besonders viel abgewinnen kann. Bei mir sieht es da so lala aus und Bessere Hälfte ist schon genervt, wenn ich die Rucolablätter am Stück lasse. Das wird also nicht so ganz unser Kapitel. Die Kombination von Romanasalat mit Sauerrahm, Speck und Kräutern oder Radicchio mit Sardellen-Brotbrösel und Eigelb gefällt mir aber trotzdem gut. Vielleicht setze ich das einfach mal ein bisschen anders um.

#### OBSTSALATE

Hier treffen süß und salzig in saisonaler Kombination zusammen – vorausgesetzt das Obst ist perfekt gereift. Persimonen mit Blauschimmelkäse und würzigen Pekannüssen oder Cantaloupe-Melone mit Rucola und schwarzen Oliven lachen mich genau so an wie Blutorange mit roter Zwiebel und Avocado. Gerade für die Wintersaison habe ich in Dining In den einen oder anderen Post-it geklebt.

#### HERZHAFTE FRÜHSTÜCKSGERICHTE

Seid ihr beim Frühstück eher süß oder herzhaft unterwegs? Bei uns ist es eher herzhaft und auch bei Alison kommt süßes Frühstück eher selten auf den Tisch. Dann doch lieber die gebackenen Eier

auf Kichererbsen mit Chorizo und frischen Brotbröseln, Eier mit Krauskohl gebraten in Geflügelfett oder für Eilige eine Avocado mit dem Allrounder-Saatenmix. Ich habe mir die Eier mit den Kichererbsen tatsächlich eher als Abendessen auf die to-ccok Liste gesetzt - ich denke unter der Woche ist das eine unkomplizierte und schnelle Nummer.

### KÖRNER UND KONSORTEN

Emmer, Dinkel, Hafer, Linsen, Bohnen und Kichererbsen finden in diesem Kapitel von Dining In ein Zuhause. Das geht los mit dem Spalterbsen-Salat mit kleinen Kartoffeln und Speck, führt uns zu Lammfleisch mit Gemüse und Knoblauch-Joghurt, zum vier Bohnen Salat mit grüner Romesco den ich nächstes Jahr unbedingt als Grillbegleiter zaubern werde, zum Sauerrahm Fladenbrot das ihr im Ofen, in der Pfanne oder auf dem Grill zubereiten könnt (und wenn ihr Lust habt könnt ihr es auch noch belegen), es gibt aber auch Spaghetti Vongole mit Chorizo und Walnussgremolata, die besten Baked Beans, oder einen Nudelauflauf mit Artischocken, grünem Blattgemüse und Käse über Käse. Ja, so schreibt Alison das ab und an - charmant und direkt, wer da nicht schmunzelt... ach ich weiß ja auch nicht. Sie nimmt sich auf jeden Fall nicht zu ernst und so macht es unglaublich Spaß die Einleitungen zu den Rezepten zu lesen. Nur mit den kalten Nudelgerichten lockt sie mich nicht so ganz in die Küche...

### FISCH

Ist Fisch ein Problemkapitel? Ich liebe Fisch, aber hier lese ich, dass viele Leute aus verschiedenen Gründen bei Fisch eine gewisse Skepsis an den Tag legen. Aber wenn ich „Garnelen in der Schale mit viel Knoblauch und wahrscheinlich zu viel Butter“ lese, dann habe ich den Duft förmlich in der Nase und freue mich schon riesig auf den nächsten Sommer mit einem Abendessen auf der Terrasse. Aber auch die Venusmuscheln mit grüner Knoblauchbutter und Weinresten oder der im ganzen gebackene Snapper mit Harissa und Cocktailtomaten sieht ganz bezaubernd aus. Die Fotos in diesem Buch sind überhaupt sehr schön, es gibt zu fast jedem Rezept ein Bild und das macht einfach Appetit. Ein schneller Fischtopf mit Oliven, Frühling-Fischsuppe mit Erbsen, Frühkartoffeln und Estragon oder Heilbutt in Sojalake mit Blattsenf, Sesam und Limette - da findet doch wirklich jeder etwas... oder?

### FLEISCH-GERICHTE

Fleisch ist ja so ein polarisierendes Thema - Alison bezeichnet sich eher als Allesfresser und weniger als Fleischfresser. Sie isst selten Fleisch, dann aber richtig und sehr aufwendig. Was mir gefällt ist die Animation zu experimentieren. Nimm dieses Gewürz doch mal für jenes Gericht, kombiniere das eine mit dem anderen oder tausche hier und dort mal eine Zutat aus. Das macht solche Kochbücher mehr als Alltags tauglich und gibt gerade Kochanfängern das nötige Selbstvertrauen eigene Wege zu gehen und einfach mal zu experimentieren.

Uns gefällt die Hähnchenkeule aus der Pfanne mit Oliven und Sumach genau so gut wie die Schweinekoteletts mit Fenchel-Rub. Natürlich darf auch eine Hühnersuppe nicht fehlen - hier mit



Knoblauch, Pilzen und Staudensellerie. Gebratene Shortribs oder Kreuzkümmel-Lammkoteletts mit Frühlingszwiebeln und Erdnüssen, langsam gegarte Schweineschulter mit Knoblauch, Zitrusfrüchten und Koriandergrün oder die Kurkuma-Lammschulter mit Karotten und allem Drum und Dran. Das Lamm haben wir ausprobiert - dank Vermerk im Rezept auch ohne schlechtes Gewissen weil ich keine Schulter sondern nur Keule bekommen habe. Und was soll ich sagen: unglaublich großartig, zart und wunderbar unkompliziert!



Als weiteres Fleischrezept hatte ich das Hähnchen in Buttermilchlake mit frischem Zatar auf der to-cook Liste, habe mich dann aber ganz kurzfristig für das Sradellen-Butter-Hähnchen mit Geflügelschmalz-Croutons entschieden in das sich Bessere Hälfte spontan verliebt hat. Es war aber auch einfach unglaublich lecker. Aber halt auch sehr butterlastig. Das muss man der Fairnis halber anmerken - Fett ist ein Geschmacksträger und der Geschmack wird in diesem Buch nicht nur auf Händen sondern auf einem kuschelweichen Samtkissen getragen. Noch ein Flöckchen Butter? Na klar! Aber es ist halt auch sehr lecker und ich denke wenn man nicht täglich so kocht ist das ganz in Ordnung.



## SÜßE SACHEN

Wie jemand der beruflich viele Jahre in der Patisserie tätig war sagen kann, dass ihn süße Sachen eigentlich nicht sonderlich reizen ist mir unbegreiflich... aber auf der anderen Seite mag man ja nicht alles was man gut kann und die wenigsten von uns nehmen ihren Job mit nach Hause.

Falls ihr also bei Nussbutter-Buttermilch-Kuchen Butter-Schoko-Shortbread mit Salz und Schoko-Tahini-Tarte mit Knuspersalz auch nicht einfach weiter blättern könnt, dann habt ihr Glück - ich habe die Tarte ausprobiert, dank Variationsvorschlag mit Erdnussbutter statt Tahini, und fand sie wirklich zum Niederknien. Bessere Hälfte mag die Kombination süß-salzig nicht sonderlich, aber ich fand die cremige Schokoladenfüllung einfach großartig.





© katha-kocht!

Crumbles und Pies, Obst und Eis – hier ist für jeden Geschmack das passende Dessert zu finden.

Für mich ist Dining In ein ganz klarer neuer Favorit im [Kochbuchregal](#) und hat sich seinen frisch gewonnenen Platz in meinen Top 5 mehr als verdient.

Wie gefallen euch die Rezepte?

*\*\* Das Buch "Dining In" wurde mir freundlicherweise vom Unimedica Verlag zur Verfügung gestellt. Meine Rezension zum Buch und zu den Rezepten ist davon unabhängig und entspricht ausschließlich meiner persönlichen Meinung.*