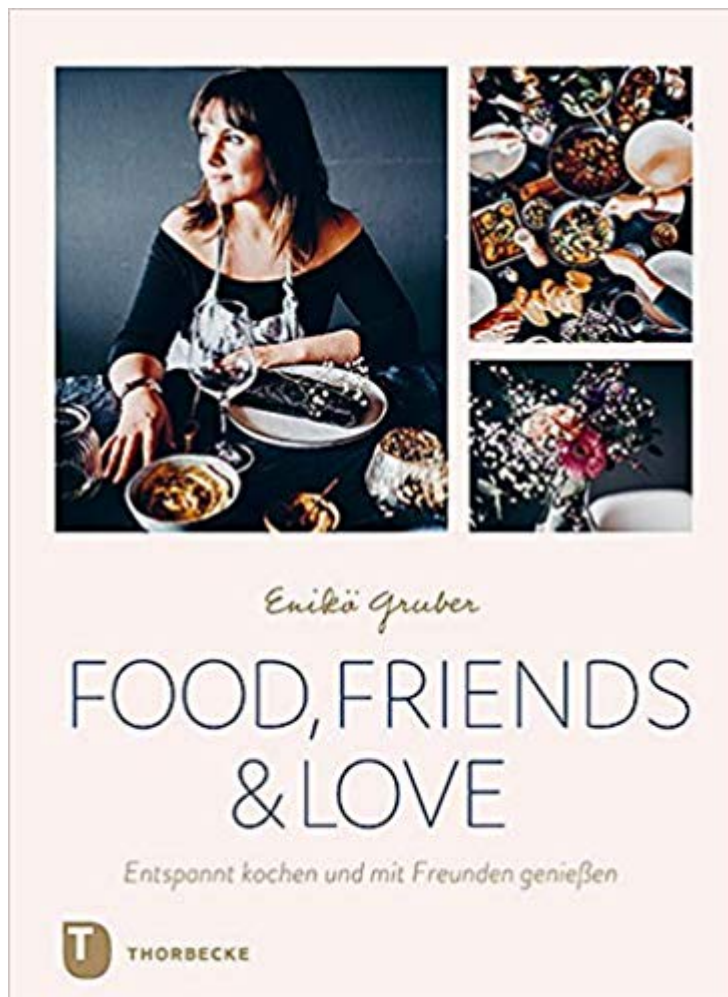


REZENSION – FOOD, FRIENDS & LOVE

Kennt ihr Enikö Gruber? Noch nicht? Dann bin ich wenigstens nicht alleine. Das ändert aber nichts daran, dass wir das schnellstens ändern müssen! Eni ist „erst“ seit 2017 in der Foodbloggerszene und gerade ist im Thorbecke Verlag** ihr Kochbuch „Food, Friends & Love“,* erschienen. Schon von der ersten Seite an war ich verzaubert – alles klingt so herzlich und warm, man hat nicht das Gefühl, dass es hier nur darum geht einem Trend zu folgen (oder ihn zu setzen). Hier geht es wirklich darum für seine Gäste zu kochen und dann mit ihnen gemeinsam eine schöne Zeit zu haben. Denn alles soll entspannt sein, der Gastgeber nicht nur in der Küche stehen und am Ende sollen alle satt und zufrieden sein. Habe ich euch neugierig gemacht? Gut, dann werft doch mal mit mir zusammen einen Blick ins Buch – ich habe schon einige Rezepte für euch getestet!



ZU DEN HARTEN FAKTEN:

- **Gebundene Ausgabe:** 208 Seiten
- **Verlag:** Jan Thorbecke Verlag; Auflage: 1 (26. August 2019)

- **Sprache:** Deutsch
- **ISBN-10:** 3799514120
- **ISBN-13:** 978-3799514125
- **Größe und/oder Gewicht:** 20,1 x 2,3 x 26,9 cm

Herzlich Willkommen! Diese Worte ersetzen das obligatorische „Vorwort“ und bringen einen sofort in die passende Stimmung – jeder soll sich dazu in der Lage fühlen Gäste einzuladen um mit ihnen eine schöne Zeit zu verbringen. Spontane Pasta-Party oder gemütlicher Brunch, mit den passenden Rezepten und einer Flasche Wein gibt es keine Argumente mehr die dagegen sprechen. Es gibt Tipps zur Menüplanung, einen QR Code für Einladungskarten (falls es mal etwas festlicher sein soll), ein paar Hinweise wie ihr vorausschauend plant, einen Zeitplan erstellt und vorher nochmal eure Vorräte checkt. Musik, Veggi oder SOS – zu jedem Schlagwort findet sich eine kleine Anregung und so ist man glatt überrascht als es auf Seite 26 mit den Rezepten für die Geheimzutaten los geht, die Zeit verfliegt!

Bei den Geheimzutaten sind von der Lieblings-Knoblauch-Kräuterbutter über das Jalapeno-Honig-Relish bis zur asiatischen Koriander-Minz Gremolata einiges dabei um euren Rezepten mit wenigen Handgriffen das gewisse Extra zu verleihen.

SONNTAGSBRUNCH MIT FREUNDEN

Als erstes „großes Kapitel“ bietet Eni uns hier alles an was das Frühstücksherz begehrt. New York Bagels, Avocado-Eiersalat, verschiedene Dips und Aufstriche wie den Lachs-Meerrettich-Dip, Carrot Cake Bircher oder Shakshuka, French Toast Sticks oder Frühstückspizza. Ich habe gleich den Avocado-Eiersalat und den Lachs-Meerrettich-Dip ausprobiert und war ganz begeistert. Das Cinnamon Monkey Bread hätte mich sicher auch angelacht, aber da habe ich schon mein eigenes Lieblingsrezept... dafür steht das Banana Bread Baked Oatmeal ganz weit oben auf meiner to-do Liste.



FINGERFOOD, DIPS, SALAT & CO

Das Buffet ist eröffnet - sehr gut, ich mag Buffets. Gerade für Partys mit vielen Gästen die alle ganz unterschiedliche Vorlieben haben ist es einfach unglaublich praktisch. Egal ob Reisnudelsalat oder Panzanella, der Lieblings-Linsensalat oder die Kürbisquiche - es gibt ausgefallene Sachen und all-time-favorites. So lachen mich die Mini-Quetsch-Kartoffeln mit Cheddar, Bacon und Aioli genau so an wie die loaded Nachos und wenn ich Hummus mit Süßkartoffel oder Avocado und Minze kombiniert sehe muss ich das natürlich unbedingt probieren.



Softe Prezel Bites mit Cheddar-Honig-Whiskey Dip lassen mich sofort an einen Fußballabend denken, vielleicht gibt es ja zur nächsten EM mal wieder eine passende Gelegenheit um das zu testen. Und die Tipps für die perfekte Käseplatte helfen ganz wunderbar den passenden Mix zu finden, da braucht es dann nur noch etwas Brot (und vielleicht ein Fläschchen Wein) zum großen Glück.

GENIALE HAUPTGERICHTE MIT GELINGGARANTIE

Wenn das mal kein gutes Versprechen ist! Ich bleibe gleich am zweiten Rezept hängen, das indische Butter Chicken lacht mich einfach an – auch wenn Bessere Hälfte lieber die Nummer eins, Gorgonzola Rouladen mit Nudeln, priorisiert hätte. Aber aufgeschoben ist bekanntlich nicht aufgehoben und das indische Hähnchen hat uns ausgesprochen glücklich gemacht.



Es folgt ein marrokanischer Kefta-Eintopf und eine feurige Caponata mit Büffelmozzarella, Enchilada-Verdes oder ein Drunken Thai-Curry. Oder sucht ihr nach Pasta? Von den Spaghetti mit Mozzarella-Pesto-Hackbällchen und Gremolata bis zur Pasta mit Honig-Salbeibutter mit Pinienkernen und Ziegenkäse ist einiges dabei.

Das fruchtige Linsencurry hat mich im handumdrehen [zu diesem Rezept hier](#) inspiriert. Dazu gab es das Knoblauch-Naanbrot das hier am Tisch zu großer Euphorie geführt hat. Unglaublich lecker und ein ganz unkompliziertes Rezept. Leider ist das Brot auf dem Foto nicht im Fokus, aber ihr könnt mir glauben, dass es extrem lecker war und unglaubliches Suchtpotential hat... wir haben auf jeden Fall alle viel zu viel davon gegessen und waren am Ende vielleicht ein bisschen zu voll, aber glücklich. Das muss auch mal sein.



EINFACHE BEGLEITER

Manchmal braucht man nur eine grandiose Beilage und schon wird das Hauptgericht in den Schatten gestellt – Emi hat Ideen die vom Weihnachtsdinner bis zum sommerlichen BBQ jedes Bedürfnis decken. Da wäre zum Beispiel das weltbeste Süßkartoffelpüree, ein extra käsiges Kartoffelgratin oder ihre 5 liebsten Gemüsebeilagen zu denen auch der Sweet-Chili-Brokkoli zählt. Buntes Ofengemüse oder mexikanischer Reis – hier findet jedes Rezept den passenden Begleiter.

KÖSTLICHE KUCHEN UND DESSERTS ZUM DAHINSCHMELZEN

Das Beste kommt zum Schluss – die Desserts! Brownie Kuchen mit Himbeeren und Amarettini, die cremige Nougat-Panna-Cotta, die superschokoladige Cho-Chip-Cookie-Mousse oder wolkenweicher Kaiserschmarrn mit Apfel-Zimt Kompott... wenn ihr euren Gästen zum Abschluss noch ~~den Gadenstoß versetzen~~ ein seeliges Lächeln ins Gesicht zaubern möchtet, dann werdet ihr hier fündig.

WILLKOMMEN AN DER BAR

Beim ersten Blättern bin ich hier hängen geblieben und habe mir für den zweiten Durchgang gleich mal einen Granatapfel-Gin-Secco gemixt. Bei mir sah das nicht ganz so elegant aus wie auf dem Foto, aber vielleicht liegt es daran, dass ich TK-Granatapfelkerne verwendet habe. Für das Frühjahr habe ich mir auf jeden Fall schon den Lillet-Rhabarber-Spritz vorgemerkt und der Virgin Ginger Passionsfrucht Caipi klingt nach einem leckeren Vitaminbooster.



Zum Abschied gibt es noch etwas Menüinspiration und ein sehr herzliches „Danke“, dann sind gut 200 Seiten auch schon um, die to-cook Liste ist lang und zahlreiche Post it's markieren die Highlights die unbedingt bald auf den Tisch gewünscht wurden.

Mein Fazit: die Rezepte sind übersichtlich geschrieben, es gibt für jeden Zeit und Budgetrahmen das Passende und auch vom Schwierigkeitslevel wird jeder Rezept finden an die er sich heran traut. Außerdem lassen sich die Mengen bei Bedarf gut rauf oder runter rechnen und so an mehr oder weniger Personen anpassen.

Der Vollständigkeit halber möchte ich erwähnen, dass die Rezepte im Großen und Ganzen nicht „light“ sind, aber man hat ja auch nicht jeden Abend Gäste und falls einem doch danach ist kann man ja kurzerhand die Creme fraiche gegen Creme legere austauschen – ihr wisst was ich meine.

Für mich ist dieses Buch definitiv eines der gleichzeitig unkompliziertesten und trotzdem vielseitigsten Kochbücher das sich mit dem Thema „Kochen für Gäste“ beschäftigt das ich seit langem in der Hand halte. Falls ihr sie also noch nicht kennt solltet ihr Eni und ihre Rezepte unbedingt bald kennenlernen!

*** Das Buch „Food, Friends & Love“ wurde mir freundlicherweise vom Thorbecke Verlag zur Verfügung gestellt. Meine Rezension zum Buch und zu den Rezepten ist davon unabhängig und entspricht ausschließlich meiner persönlichen Meinung.*