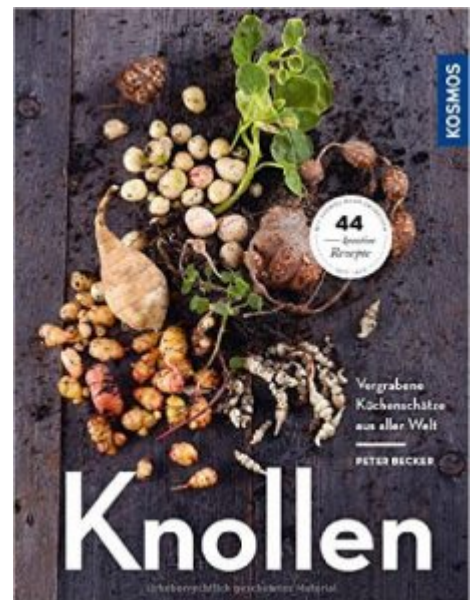


# REZENSION – KNOLLEN

## REZENSION – KNOLLEN

„Knollen – vergrabene Küchenschätze aus aller Welt„\* heißt das Kochbuch von Peter Becker das vor Kurzem im Kosmos Verlag\*\* erschienen ist. Peter Becker beschäftigt sich seit vielen Jahren mit verschiedenen Knollen die als Alternative zur klassischen Kartoffel verwendet werden können und hat in diesem Buch neben 44 wirklich kreativen Rezepten auch zahlreiche Tipps für den Anbau verschiedener Knollen im eigenen Garten zusammengestellt. Bevor ich ins Detail gehe eins vorweg: in diesem Buch findet ihr nicht das x-te Rezept für Süßkartoffel-Gnocchi oder Maniok Pommes – die Rezepte und die verwendeten Zutaten sind wirklich ausgefallen und die Zutaten zum Teil nicht ganz einfach zu beschaffen (ein bisschen Ehrgeiz auf der Suche muss man hier wohl an den Tag legen). Wer daran aber Spaß hat findet hier viel Inspiration in einem ausgefallenen Kochbuch das alles andere als gewöhnlich ist!

### ZU DEN HARTEN FAKTEN:



160 Seiten

44 Rezepte

120 Farbfotos

18 SW-Zeichnungen

laminiertes Pappband

261 x 198 mm (LxB)

1. Auflage 2016

ISBN: 978-3-440-14657-6

### ZUM BUCH:

In der Einleitung erwartet den Leser praktisch die lange Vorgeschichte zu diesem Buch – von den ersten Knollenexperimenten in den USA der 90er Jahre, über ein belächeltes Seminar in 2004 über

einen langen und steinigen Weg bis hin zum heutigen Stand der Dinge und diesem Buch. Das Ganze ist nicht nur ein Kochbuch, dahinter steht eine Mission die uns Vielfalt auf den Teller und die Ackerflächen bringen soll. Der Kartoffelkonsum soll in Zukunft halbiert werden, die Landwirtschaft davon profitieren und wir alle durch die Vielfalt der Knollen neue Geschmackswelten kennenlernen.

Ich persönlich habe nichts gegen die klassische Kartoffel, aber ich experimentiere unglaublich gerne mit neuen Zutaten. Also auf ins Vergnügen, 18 Knollen und vier spannende Kapitel warten auf uns!

Aufgeteilt ist das Buch nicht nach Jahreszeiten oder Menüfolgen - nein, es geht nach Beschaffungsort der jeweiligen Knolle. Und so starten wir im (gut sortierten) Supermarkt. Trüffelkartoffeln, Süßkartoffeln, Topinambur, Erdmandeln und Dahlienknollen stehen hier im Fokus. Alle mit einer kleinen Übersicht zu Herkunft, Geschichte, Vorteilen für die Ernährung, Vorteilen für die Landwirtschaft und dem entsprechenden Anbau. Ich gebe zu, die Dahlienknolle ist mir bisher noch nicht bewusst im Supermarkt begegnet, die anderen Knollen sind aber durchaus leicht zu beschaffen. Und wie wäre es mit einem Trüffelkartoffel-Sandwich mit peruanischer Maissauce? Natürlich mit einem frisch gebackenen Mais-Milchbrötchen. Violetta-Veilchen Cookies, mit Mangold gefüllte Süßkartoffelrouladen, Bataten-Käsekuchen, Mohn-Topinambur-Fritters, Erdmandelpuffer oder eine spanische Horchata (die ich weiter unten für euch getestet habe), Dahlien-Teff-Schupfnudeln oder Dahlien-Zimt Kuchen sind nur einige Beispiele aus diesem Kapitel. Einige Zutaten wie Tränengrassamen oder Teffmehl sind sicher auch hier nicht ganz einfach zu bekommen - aber im Zweifelsfall hilft hier auch der Onlinehändler des Vertrauens weiter. Etwas kniffliger wird das vielleicht bei den saisonalen Zutaten wie frischem Löwenzahn oder Brennnesseln, aber auch das ist durchaus zu lösen.

Die genannten Rezepte klingen für euch interessant, aber noch nicht nach der großen Herausforderung? Dann freut euch auf das nächste Kapitel - es geht um exotische Knollen die man in speziellen Lebensmittel- oder Asiamärkten findet. Taroknolle, Yamswurzel, Wasserkastanie und Maniok sind hier die Stars auf dem Teller. Wie wäre es mit einer Taro-Gojibeeren Suppe oder Taro-Kokos Eiscreme mit Hanfkrokant-Hippe? Oder Frühstücksbiskuits mit Yamswurzeln als Start in den Tag? Mich lacht ja der Wasserkastanien-Papaya Salat an, aber bis zum nächsten Besuch im gut sortierten Asiamarkt mangelt es mir leider an Wasserkastanien, grüner Papaya und Kokosessig. Auch der Maniok mit grüner Sauce ist eine schöne Idee - aber was auch immer ihr kochen wollt: checkt vorher die ganze Zutatenliste! So manche Zutat kann man nicht mal eben schnell noch besorgen.

Das nächste Kapitel reizt mich für die nächste Gartensaison - es geht um Knollen aus dem Garten die man problemlos selbst anbauen und ernten kann. Ich werde euch auf dem Laufenden halten, das wird nämlich garantiert ausprobiert. Ocaknollen, Yacon, Mashua und Erdbirne. Das ist auf jeden Fall mal etwas anderes als das klassische Möhrchen im Beet. Lohnt sich der Aufwand? Ich denke schon, vom eleganten Oca-Sternfrucht Carpaccio bis zum bodenständigen Ocaknollen-Auflauf, über ein Yacon-Gemüse-Curry zum herzhaften Mashua-Parfait gibt es einiges auszuprobieren. Und wer

darauf gewartet hat – ja, hier findet ihr auch Gnocchi – von der Erdbirne, serviert mit Beluga-Linsen-Creme und Erbsensprossensalat!

Und falls ihr euch bis zum dritten Kapitel noch nicht ausgetobt habt, dann findet ihr im vierten und letzten Kapitel „noch mehr Knollen“ – für besonders mutige und experimentierfreudige Genießer. Gut, dann waren die ersten Kapitel wohl nur zum „warm werden“. Taglilienknollen oder Knollenziest, Lotuswurzel oder Yambohne und Melloco warten hier auf euch. Ganz ehrlich, ich war beim ersten Blättern schon froh, dass ich die Lotuswurzel kenne und als eindeutig essbar identifizieren konnte. Aber auch die anderen Knollen sind mit verlockenden Rezepten vertreten. Gebratene Taglilienknolle mit Blütenchutney, Basilikum-Sahne-Stachys mit Knollenziest, pfannengerührte Lotuswurzel mit Austernpilzen und Sesam (definitiv auf meiner to-cook Liste), ein bunter Yambohnenalat oder Melloco-Schaschlickspieße mit Orangen-Chili Sugo sind nur einige der Beispiele was ihr auf den Teller zaubern könntet.

Das Buch schließt mit vier Basisrezepten zu Essig, Marmelade und Co.

Alles in allem ein wirklich ungewöhnliches Kochbuch mit außergewöhnlichen Zutaten!

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

Ich habe zwei zueinander passende Rezepte daraus getestet. Das ist zum Einen die Horchata, eine spanische Erdmandelmilch und zum Anderen die daraus gezauberte Horchata-Crème-brûlée die ich euch morgen zeigen werde. Da ich beides probieren wollte habe ich die Zutatenmenge verdoppelt. Meine Ausbeute an Horchata lag mit 1,4L etwas höher als der erwartete Liter – aber wer wird sich da schon beschweren?

#### ZUTATEN FÜR 1-1,5L ERDMANDELMILCH:

500g Erdmandeln

2L kaltes, fast gefrorenes Wasser

250g Zucker

#### Optional:

Saft von 2 Zitronen oder 2 Zimtstangen

#### ZUBEREITUNG:

Die Erdmandeln abspülen und mit eiskaltem Wasser bedeckt 36 Stunden in den Kühlschrank stellen. Wer möchte gibt Zimt oder Zitronensaft dazu.

Die Zimtstange aus dem Wasser nehmen und die Erdmandeln samt Wasser in den Mixer geben.

Pürieren...



... und ein Sieb mit einem Handtuch auslegen. Die pürierten Erdmandeln durch das Tuch abgießen und auswringen. Die Erdmandelmilch in einer ausreichend großen Schüssel auffangen. Den Zucker dazu geben (Achtung, das wird wirklich sehr süß) und mit dem Schneebesen rühren bis er vollständig gelöst ist.



Eisgekühlt, bzw. kalt mit ein paar Eiswürfeln servieren oder für andere Rezepte weiterverarbeiten.

Lasst es euch schmecken!

