

# REZENSION – QUERFELDEIN VON FRANK BUCHHOLZ

## REZENSION – QUERFELDEIN VON FRANK BUCHHOLZ

Im Oktober 2016 ist das neuste Buch von Frank Buchholz im Becker Joest Volk Verlag\*\* erschienen. Querfeldein\* heißt es und verspricht raffiniertes Foodpairing mit saisonalen Zutaten. Der erste Eindruck mit dem Buch in der Hand ist, dass es ein schönes, schweres Buch mit tollen Fotos zu sein scheint. Tatsächlich habe ich anhand der Fotos erst mit sehr komplizierten Rezepten gerechnet, aber das ist nicht der Fall. Aufwendig zum Teil ja, zum Teil aber auch nicht – eine schöne Mischung die nicht langweilig und nicht zu abgehoben ist. Auf jeden Fall sind die Rezepte aber Schritt für Schritt so gut beschrieben, dass eigentlich nicht viel schief gehen kann. Vergesst bloß beim Anrichten die Kresse nicht... das habe ich irgendwie geschafft. Ein saisonales Buch ist natürlich nach Frühling, Sommer, Herbst und Winter unterteilt. Wobei Frank Buchholz in seiner Einleitung betont, dass es eine lockere Orientierung ist und einer der Hintergedanken darin besteht, dass wir uns jedes Jahr aufs Neue auf Erdbeeren oder Spargel freuen können. Zudem ermutigt er den Leser dazu sich in der eigenen Umgebung nach guten regionalen Produzenten umzusehen.



Das war der saisonale Teil, aber es wird ja auch Foodpairing versprochen. Jedes Rezept besteht aus vier Komponenten die sich auf dem Teller perfekt ergänzen sollen. Dabei kann variiert werden da die Einkaufslisten und Rezepte jede Komponente einzeln behandeln. Ist natürlich super weil es einen flexibel macht, erfordert aber auch, dass man ein wenig mitdenkt was man wann macht. Ein wenig Kocherfahrung ist also nicht verkehrt um sich hier zurecht zu finden. Davon sollte man sich aber auf keinen Fall abschrecken lassen – ich habe bisher drei sehr leckere Rezepte für euch getestet und würde sagen dass von „einfach“ über die „mittlere Schwierigkeit“ bis zur etwas komplexeren Rinderschulter alles dabei war und wunderbar funktioniert hat. Es gibt sogar die Möglichkeit die Zutaten aus den Einkaufslisten online auf die gewünschte Personenzahl berechnen zu lassen. Aber bevor es weiter geht hier die harten Fakten.

Autor: Frank Buchholz

Foto(s) von Brettschneider, Jan C.; Foto(s) von Krzyzanowska, Justyna

ISBN 978-3-95453-105-9

1. Auflage, 272 Seiten, 162 Fotos

Lieferbar

Erscheinungsdatum: 13.10.2016

#### DER FRÜHLING:

Im Frühling erwarten uns leichte Rezepte. Gebeizter Rinderbauch kommt mit Mandel, Olive und Balsamico als eleganter, bunter Teller daher, die Taube trifft auf Spargel, Curry und Röstzwiebeln und der Zander tummelt sich mit Weinbergschnecken und Knoblauchcreme im Spinatsud. Das sind natürlich nur einige Beispiele aus der Frühlingsküche des Kochbuchs – aber genau so lesenswert wie die Rezepte sind die Ausflüge in die regionalen Betriebe. Da geht es im Frühling zum Spargelbauern und zum Fischereimeister. Und auch die Desserts kommen in den Kapiteln nicht zu kurz – wie wäre es jetzt mit Rhabarber, Basilikum, Milchreis und Himbeeressing?

#### DER SOMMER:

Sommereküche steht für Frische. Deshalb hier unter anderem ein Ausflug in den regionalen Anbau mit Mischsalaten und Wildkräutern, zum Riesling und zu den Gänsen. Gut, bei Gänsen denkt man eher an den Winter, aber was soll's. Bei den Rezepten erwarten uns unter anderem Steinpilze mit Nudelblättern, Büffelmozzarella und Pinienkern-Salbei Butter, Kalbstafelspitz mit Gartenkresse, Navetten und Ingwer oder Kaisergranat mit Avocado, Tomate und Mango. Bunt, leicht und lecker!

Nach jedem Rezept gibt es übrigens eine tolle Anleitung wie die einzelnen Bestandteile angerichtet werden.

#### DER HERBST:

Herbst und Winter liegen dicht beieinander und so schaue ich ein wenig über den Tellerrand und teste auch hier eines der leckeren Rezepte. Neben den Kürbisravioli mit Kalbsbries, Estragoncreme und Mohnbutter und dem Hirschkalbsrücken mit Walnüssen, Pinienkernen und roter Bete hat mich nämlich der Kabeljau mit Steinpilzen, Queller und Polenta angelacht. Ich war in der Menge etwas großzügiger, die Angaben im Rezept passen für mich eher als Teil eines Menüs – aber das ist ja sehr individuell. Wie auch immer – ich würde sagen es ist mir ganz wunderbar gelungen:



#### DER WINTER:

Der Winter steht für mich für Schmorgerichte, Soulfood und alles was wärmt. Hier findet man aber neben all diesen Dinen auch asiatisch inspirierte Rezepte wie die Goldforelle mit Sojasprossen, Meerrettich und Sesamöl oder den Thunfisch mit Mango, Staudensellerie und Wildkräutern. Ich habe die Muscheln mit Speck, Kirschtomaten und Kerbel ausprobiert...



... die waren nur wenig anders als man sie sonst vielleicht machen würde aber der Speck hat dem Ganzen das gewisse Etwas gegeben.

Das zweite Winterrezept das ich ausprobiert habe ist die Rinderschulter mit Sellerie, Apfelchutney und Pancetta. Mit dem Apfelchutney ist das so eine Sache - in der Zutatenliste stehen Birnen, im Rezept ist beides zu finden. Ich habe Birnen gekauft, also kamen auch Birnen auf den Teller. Sehr lecker, vermutlich in beiden Varianten. Und wie schon erwähnt, eigentlich kommt da noch Kresse auf den Teller...



Auch im Winter werden Ausflüge in regionale Betriebe gemacht, es geht ums Brot backen und die Wildwurst. Auch diese Kapitel sind definitiv lesenswert.

Den Abschluss bilden einige Grundrezepte für Zutaten die an anderer Stelle gebraucht werden. Schnell, nützlich, übersichtlich und es lohnt sich vorher zu schauen wie viel Zeit man dafür einplanen muss.

Ein tolles und vielseitiges Buch mit sehr schönen und vor allem leckeren Rezepten. Im Herbst und Winter wird übrigens der Winterspeck in Form gebracht - hier sollte man keine Angst vor Butter und Sahne haben.

Die Rezepte für den Kabeljau und die Rinderschulter werde ich in den nächsten Tagen mit euch teilen - dann könnt ihr euch selbst davon überzeugen wie lecker sie sind.

Viel Spaß beim ausprobieren!

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