

# REZENSION – AUS DEM OFEN

Die erste Frage die ich mir bei der Ankündigung von Diana Henrys neuem Kochbuch „Aus dem Ofen„\* gestellt habe war: ob es wohl eher wie „Change your appetite“ oder mehr wie „simple“ sein wird...? Ich habe euch beide Bücher hier auf dem Blog vorgestellt und bin so oder so in die Rezepte von Diana Henry verliebt. Ihr neustes Werk aus dem Ars Vivendi Verlag\*\* liegt irgendwo zwischen den beiden Büchern. Es ist definitiv nicht so leicht wie Change your Appetite, aber wo viele Rezepte an Simple erinnern sind die Saucen dann doch etwas weniger gehaltvoll und es gibt auch jede Menge frische Rezepte in diesem wunderbaren Buch. Seid ihr neugierig? Dann verrate ich euch mal was euch hier erwartet!



## ZU DEN HARTEN FAKTEN:

- **Gebundene Ausgabe:** 224 Seiten
- **Verlag:** ars vivendi (1. Oktober 2019)
- **ISBN-10:** 3747200818

• **ISBN-13:** 978-3747200810

## EINFACHE GERICHTE

Im ersten der sieben Kapitel geht es um einfache Gerichte. Gebratene Würste mit Äpfeln und Brombeeren, Lammfilet mit Kräuterbutter, Radieschen und Erbsen, Kabeljau mit Chorizo oder ein cremiges Gratin mit geräuchertem Schellfisch sind genau so vertreten wie Schweinebauch mit koreanischem Dip oder Steak mit Soja-Ingwer Butter. Die Rezepte sind unkompliziert und abwechslungsreich, kommen mit wenig Vorbereitungszeit aus

## MEINE LIEBLINGSZUTAT

Oder auch: Hähnchenschenkel bis in alle Ewigkeit

Ich liebe unkomplizierte Rezepte bei denen sich der Ofen um das Hähnchen kümmert und davon findet man in diesem Kapitel einige. Hähnchen mit Fetakäse, Dill, Zitrone und Harissa Joghurt, das Hähnchen mit Pflaumen, Honig und Granatapfelkernen das mit einem großen Post-it vorgemerkt ist, Hähnchen mit Zitrone, Kapern und Thymian... ich könnte euch glatt jedes einzelne Rezept aus diesem Kapitel hier auflisten. Aber das ist ja das Schöne an der Ewigkeit - wir haben alle noch ein bisschen Zeit um uns durch dieses Kapitel zu schlemmen!

## VON SPARGEL BIS AUBERGINE

In diesem Kapitel geht es um Frühjahrs- und Sommergemüse. Das wird von bunten Rezepten wie den mit Kreuzkümmel gebratenen grünen Bohnen mit Tomaten und Tahini oder den gebratenen Radieschen mit Minze und eingelegter Zitrone genau so auf den Teller gezaubert wie von dem gebackenen Gemüse auf marokkanische Art mit Labaneh oder dem mit Ricotta und Pecorino überbackenen Spargel.

## ROTE BETE UND BITTERSALAT

Wo Frühling und Sommer sind dürfen Herbst und Winter natürlich nicht fehlen und so gibt es jede Menge Rezepte für gebackenen Topinambur mit Lauch und Crème Fraîche, in Granatapfelsirup gebackene rote Bete mit Orangen, Walnüssen, Dill und Labaneh, gebackenen Kürbis mit Tofu oder den gebackenen Knollensellerie mit Rosenkohl, Bacon und Maronen. Mit dem konnte ich den kleinen Mann nicht wirklich vom Hocker hauen, aber Bessere Hälfte hat sich riesig gefreut.



## WEICH GAREN

Beim Thema Weich Garen dreht sich alles um Getreide und Hülsenfrüchte. Ihr findet sommerlich leichte Rezepte wie Weiße Bohnen und gebackene Tomaten mit Dressing aus Kapern, Minze und Chili neben deftigen Baked Beans mit smoked Bacon, Schweinebauch und Melasse. Arroz con Verduras oder al Horno bieten viel Raum für Inspiration zu jeder Jahreszeit...



... beim Hähnchen mit Wildpilzen, Kürbis und Salbeibutter habe ich die Butter radikal reduziert und trotzdem war das Ganze sehr, sehr mächtig. Lecker, aber mächtig... und sehr lecker. Mehr gibt es da eigentlich nicht zu sagen.



### WOCHENENDE, FEIERTAGE UND BESONDERE ANLÄSSE

Ich finde es ja immer schön, wenn ein Kochbuch auch ein paar Rezepte anbietet die für besondere Anlässe geeignet sind. Wenn diese dann auch noch unkompliziert auf den Tisch gezaubert werden ist doch alles wunderbar. Den in Butter gebratenen Lachs mit roter Bete und Meerrettichpüree habe ich schon getestet und für sehr lecker befunden. Auch wenn ich nach dem Urlaub feststellen musste, dass die Kräuter im Garten überwiegend erfroren sind und der Lachs damit etwas „nackig“ auf den Teller kam.



Aber auch die Lammkeule aus dem Ofen mit Basilikum, Pecorino, Knoblauch und Wein, das Hähnchen mit den persischen Gewürzen, der Schweinerollbraten mit zerdrückten Trauben, Marsala und Wacholder oder die langsam gebratene Schweineschulter mit Radischen und Gurkensalat klingen sehr verlockend.

#### ETWAS SÜßES

Das Dessert kommt zum Schluss - Schokokuchen mit Rotwein, gebackenes Steinobst mit Mandeln und Orangenblütenstreuseln, ein süßer Auflauf mit Passionsfrucht und Kokos oder Bratäpfel mit gerösteten Roggenbröseln, Mincemeat und Sahne mit Cider Brandy lassen einem das Wasser im Mund zusammenlaufen und bieten Inspiration für jede Jahreszeit und jeden Anlass.

Alles in allem kann ich nur sagen, dass „Aus dem Ofen“ genau so ein Kochbuch ist wie man es von Diana Henry erwartet. Unkompliziertes Soulfood das einfach für jede Lust und Laune das passende Rezept bietet. Ich werde auf jeden Fall noch einige Rezepte aus diesem wunderbaren Buch zaubern!

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