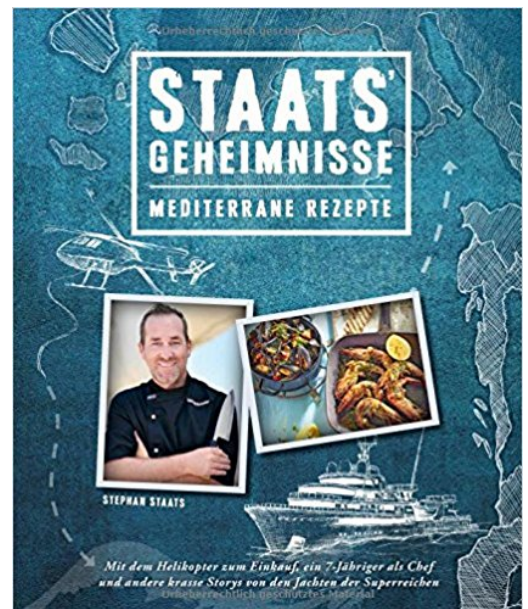


REZENSION – STAATS' GEHEIMNISSE – MEDITERRANE REZEPTE

REZENSION – STAATS' GEHEIMNISSE – MEDITERRANE REZEPTE

Heute möchte ich euch das Buch Staats' Geheimnisse – Mediterrane Rezepte** von Stephan Staats vorstellen. Ich wusste vorher nicht so recht was mich erwartet, ich hatte ein paar kurze Schlagzeilen aus dem Buch gelesen und habe es mir kurzerhand vor unserem Dänemark Urlaub als Urlaubslektüre bestellt. Schon auf dem Titel lachen einen vielversprechend die Zeilen „Mit dem Helikopter zum Einkauf, ein 7-jähriger als Chef und andere krasse Storys von den Jachten der Superreichen“ an. Um ehrlich zu sein habe ich in erster Linie mit einem Buch voller Gossip gerechnet. Kleine Insiderstories die einen entweder neidisch machen oder fassungslos mit dem Kopf schütteln lassen. Aber Stephan Staats ist Profi und bleibt diskret – dafür verrät er umso großzügiger ein paar sehr schöne Rezepte und so viel sei vorab verraten: man braucht dafür nicht unbedingt weißen Almas-Kaviar aus 24-karätigen, goldenen Dosen!

ZU DEN HARTEN FAKTEN:



Gebundene Ausgabe: 288 Seiten

Verlag: Becker Joest Volk Verlag; Auflage: 1 (23. September 2016)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 3954531062

ISBN-13: 978-3954531066

Größe und/oder Gewicht: 24,2 x 3,2 x 28,4 cm

ZUM INHALT:

Von Frankreich nach Monaco, von von Spanien, über Portugal auf die Balearen und Kanaren, weiter nach Italien, Korsika, Sardinien und Malta – fangen wir doch hier an. Vor jedem Kapitel gibt es eine nette kleine Anekdote zu lesen – den Erzählstil von Stephan Staats muss man mögen. Er erinnert ein bisschen an den von Anthony Bourdain – ein bisschen bissig, manchmal einen Hauch großkotzig (aber wirklich nur einen Hauch), im Ausgleich aber auch selbstkritisch, offen und oft sehr amüsant. So sind seine kleinen Geschichten super kurzweilig und unterhaltsam.

Es geht los mit französischen Rezepten – Klassiker wie Brioche, Tartar de Boeuf, Quiche Lorraine kommen auf den Tisch. Nicht langweilig, zu jedem Rezept gibt es ein paar kleine Infos wo es herkommt, was diese Variante von der üblichen Version unterscheidet und ein paar kleine Tipps und Tricks rund um das Rezept.

So geht es also am Anfang um den Anfang und wie Stephan Staats auf die Jachten der Reichen gekommen ist... oder eben auch nicht. Dafür gibt es tolle Rezepte aus Monaco wie Macarons und Barbagiuans (gebackene Ravioli).

Spanien – neben Grundrezepten wie geröstetem Knoblauch oder Aioli wird man hier mit einer netten Geschichte über Langfinger am Kühlschrank, den teuersten Kaviar der Welt, Blinis und Wodka unterhalten. Definitiv eine meiner Lieblingsgeschichten.

Danach gibt es Rezepte für gesalzenen Kabeljau – Secado Bacalao – und eine Idee als Katerfrühstück für das Chorizo, Avocado, geröstetes Brot und pochiertes Ei auf den Teller kommen. Gut, wenn ich verkatert bin bräuchte ich definitiv einen Privatkoch um mir dieses Gericht zu zaubern, bei uns gab es dieses super leckere „Frühstück“ einfach als Abendbrot!



Vom Kaviar zur Mülltonne - es geht weiter mit einer wenig glamourösen Geschichte, natürlich mit einem Comeback und im Anschluss vielen schönen Rezepten aus dem sonnigen Portugal und von den Kanaren. Piri-Piri Sauce, geröstete Paprikaschoten, Kanarische Kartoffeln mit Mojo, aber auch tolles Seafood und Sangria kommen auf den Tisch. Ich konnte an der Kombination Sobrasada-Wurst, Hähnchenleber und Gemüse nicht vorbei blättern.



Habt ihr schon einmal Käse selber gemacht? Ich schon und es hat viel Spaß gemacht. Im Kapitel Italien bekommt ihr ein tolles Rezept für Mascarpone, eine klassische Balsamico Reduktion, Focaccia, getrocknete Tomaten und frittierte Kapern, bevor es nach einer kurzen Geschichte über die Tücken vom Alkohol mit einer feinen Steinpilzpolenta und bunter Pasta weiter geht. Lasst euch nicht täuschen – das Buch ist voll mit Basisrezepten, aber die sind wirklich gut. Und so greifen viele der raffinierteren Rezepte auf solche hausgemachten Zutaten zurück und werden genau dadurch zu etwas Besonderem.

Auf nach Korsika, hier stehen die Artischocken-Ravioli unbedingt noch auf meiner to-cook Liste und die Idee für die Wurstplatte werde ich mir die Tage auch mal mopsen.

Nächste Geschichte – mit Messern spielt man nicht. Und mit Macheten auch nicht. Auf manche Ideen kommen wohl nur Männer. Trotzdem ist meine Lessons Learned: als Kollege niemals den Schiffskoch fragen was es zum Mittag gibt!

In Sardinien gibt es Seafood Risotto, auf Malta einen Oktopus Eintopf. Und zum Dessert einen 7-jährigen als Chef – mit 42 Eissorten und vier Minuten und 23 Sekunden lang gekochten Frühstücksei. Was ein Kind halt so zum Leben braucht.

Mein nächster Post-it klebt in Malta – Kürbis Salat mit Spinat, Hähnchen und Walnüssen. Aber auch der Brot und Butter Pudding im Glas lacht mich an.

In Albanien gibt es hausgemachten Naturjoghurt und passend dazu ein Rezept für Tave Kosi - Lamm mit Joghurt oder eine Joghurt-Gurken Suppe.

Kollegialität wird auf einem Schiff vielleicht nicht klein, aber doch in Anführungsstrichen geschrieben. Zustände wie im Knast? Da hätte ich mir das Leben auf so einer Luxusjacht doch irgendwie anders vorgestellt.

Mit Cevapcici geht es von Kroatien nach Slovenien wo ein Schälchen Kürbiseiscreme auf den Tisch kommt. Griechenland überrascht neben den Klassikern mit Spinat-Feta-Rösti und Joghurt-Soufflé und nach einer kurzen Geschichte über die letzten 5€ geht es mit türkischen Leckereien weiter. Zu dem Möhren-Kreuzkümmel-Dip konnte ich nicht nein sagen - also habe ich das Rezept „mal für euch getestet“.



Bei der Liste was sich alles so in einer Luxusjacht verstecken lässt wird man glatt ein bisschen neidisch. Jet Skis, Großraumkinos, die obligatorischen Helikopter und ein - passt auf - Weinkeller mit einer Hydraulik die verhindert das die Flaschen durchgeschaukelt werden. Phänomenal, und ich freue mich schon über unseren Weintemperierschrank!

Auf Zypern gibt es neben Kaktusfeigen Gelee und Lemon Squash ein paar ziemlich appetitliche Sesam-Filo Päckchen. Die werden als schnelles Mittagessen und für Gartenpartys empfohlen - wird gemacht!

Ich wusste tatsächlich nicht, dass Rote Bete in Ägypten beliebt ist - der Tahini-Rote-Bete Dip ist auf

jeden Fall richtig lecker!



Aber auch der Bohnendip oder das „super smooth“ Hummus lachen mich an. Und Za'atar wollte ich auch schon lange mal selber machen.

Aus Lybien gibt es Shaba, gefolgt von libyscher Reis und Lammwurst. Aber auch das Khabza bil Ashab (ein Kräuterbrot) lacht mich an.

Marokko gefällt mir, Couscous, Orangen-Granatapfel-Pistazien Salat, Orangen-Zitronen Kuchen mit Joghurt, und im Anschluss eine Geschichte über Ausflüge auf den Markt. Diesmal nicht im Helikopter – trotzdem schön.

Aus Algerien gibt es eingelegte Zitronen, da habe ich schon mein eigenes Rezept. Aber die bunten Varianten der Harissa Paste und die feurigen Kebabs lachen mich an.

Kichererbsensuppe und Shakshuka aus Tunesien, Challah (Hefezopf) und Auberginen-Sumak Schnitzel aus Israel, Geschichten über unmögliche Arbeitszeiten und Garnelen aus dem Tontopf aus dem Gazastreifen. Es geht bunt weiter. Besonders die Tajine mit Huhn, Reis und Joghurt lacht mich hier richtig an.

Kibbeh und Taboulé aus Syrien, ein fieser Unfall und Knoblauchsauce, Baba Ganoush, kandierte Rosenblütenblätter aus dem Libanon – gefühlt hat man nur kurz auf der Couch gesessen und schon sind beim Schmökern Stunden vergangen.

Ein kurzweiliger Mix aus Geschichten und Rezepten!