

LESETIPP – ANTHONY BOURDAIN – EIN BISSCHEN BLUTIG

LESETIPP – ANTHONY BOURDAIN – EIN BISSCHEN BLUTIG

Ein weiterer Lesetipp für den Urlaub oder einfach mal zwischendurch. Habt ihr die Bücher von Köchen mittlerweile für euch entdeckt? Nein? Also ich kann euch [Tim Raue](#) oder [Bill Buford](#) nur ans Herz legen. [Ein bisschen blutig](#) war mein erstes Buch von Anthony Bourdain und ich bin selten mit so gemischten Gefühlen durch ein Buch gewandert. Ein geheimes Treffen, fast schon eine Verschwörung, am Anfang macht neugierig. Dann folgt sein Outing über seine Drogeneskapaden, verschiedene Stationen im kulinarischen Niemandsland und sehr, sehr, sehr viel gemecker. Ich war tatsächlich schon ein bisschen genervt, als auf einmal der Umschwung kam.



Anthony Bourdain beschreibt kulinarische Stationen von seinen Reisen. Bildlich, mit Aromen, Gerüchen, Locations – man möchte auch dorthin, in die kleinen Restaurants oder Imbisse die er entdeckt hat. Man möchte auch den Burzel knuspern oder die Suppe schlürfen. Ab und an fällt das Wort Gastroporno und auch in seinen Beschreibungen lässt er dem Essen einen ausgeprägten Erotikfaktor zukommen. Und bei all diesen detaillierten, aber nicht langweiligen, Beschreibungen hatte er mich. Ab und an wird auch im weiteren Buch gemeckert, na gut – eigentlich recht viel, aber jetzt sieht man es irgendwie mit Humor. Der Beruf als Koch, Fernsehreihen mit Köchen oder Kochbegeisterten, Restaurants, Gäste, jeder bekommt sein Fett weg. Es ist aber auch viel Offenheit dabei, besonders da er ja selbst mittendrin statt nur dabei ist.

Auch wenn ich mich sonst nur gemäßigt dafür begeistern kann über Kinder und Kindererziehung zu lesen – seine Methode ein Kind dafür zu sensibilisieren wie schlecht doch Fastfood ist und das der lustige Clown aus der Werbung kein Freund ist hat mir beim Lachen die Tränen in die Augen getrieben. Einfach genial, aber das will ich euch hier nicht vorweg nehmen.

Am Ende schweift man noch ein wenig durch die New Yorker Gastronomieszene, bevor man sich fragt wie 400 Seiten so schnell ausgelesen sein können.

Sicher nicht mein letztes Buch von Anthony Bourdain!

LESETIPP – TIM RAUE – ICH WEISS WAS HUNGER IST

LESETIPP – TIM RAUE – ICH WEISS WAS HUNGER IST

Habt ihr sie auch schon für euch entdeckt, die Bücher von Köchen? Und damit meine ich nicht die

Kochbücher, die kennen wir ja alle irgendwie. Manche sind besser und manche eben nicht. Aber was ist mit den anderen Büchern von Köchen? Denen über die Küche, über ihr Leben, die verschiedenen Stationen die sie durchlaufen haben um dort hinzukommen wo sie jetzt sind? Ich bin mittlerweile ganz verliebt in diese Bücher. Als Urlaubslektüre gibt es bei mir ein Buch mit Mord und Totschlag und eins über kulinarische Highlights. Und falls ihr noch ein Büchlein für den Balkon, den Garten oder den Urlaub sucht – dieses hier kann ich euch nur ans Herz legen!



Tim Raue – Ich weiß, was Hunger ist zählt nur knappe 290 Seiten. Trotzdem nimmt er einen mit auf den ungeschminkten Weg durch seine schwierige Kindheit, erzählt von dem Rückhalt den seine Großeltern ihm gegeben haben und wie er in der Kreuzberger Straßengang 36 Boys gelandet ist. Damals wären die meisten von uns ihm wohl eher nicht so gerne begegnet... harte Zeiten und harte Bandagen sage ich da nur.

Umso mehr freut man sich irgendwie als er erzählt wie er seine Frau kennenlernt und auch mit seiner Ausbildungstelle etwas findet was ihm Spaß macht und worin er gut ist / werden will.

Man begleitet ihn durch die verschiedenen Stationen seiner Karriere, freut sich über den ersten Stern, gerät ins Schwärmen wenn er über die kulinarischen Reisen berichtet, die er und seine Frau machen. Man ist vielleicht auch ein bisschen traurig als er nach einer Etappe wieder zurück in den Flieger steigt und freut sich umso mehr, dass es für die beiden in Berlin so wunderbar läuft.

Ich durfte im Dezember in seiner ehemaligen Küche im Swissôtel zwei Kochkurse begleiten und habe ihn dort praktisch bildlich vor mir gesehen... und wo wir beim sehen sind – so einen Dachpappenfön werde ich nie wieder so wie früher sehen. Aber solche Details solltet ihr unbedingt selbst nachlesen.

Viel Spaß dabei!

REZENSION – FABELHAFT FRANZÖSISCH

REZENSION – FABELHAFT FRANZÖSISCH

Es ist schon ein paar Tage her, dass mir das Buch „Fabelhaft Französisch“ aus dem Callwey Verlag ins Haus geflattert kam. Und es hat gerade mal drei Tage gedauert, bis ich das erste Menü daraus gezaubert habe. Menü? Ja – ihr habt richtig gehört – Menü! Die Autoren Cathleen Clarity und Kathrin Koschitzki haben keine halben Sachen gemacht und ein ganzes Buch mit verschiedenen Menüs voller charmanter, französischer Köstlichkeiten gezaubert. Aber fangen wir mal kurz mit den harten Fakten an...

216 Seiten



rund 70 Gerichte

ISBN: 978-3-7667-2145-7

Hardcover

Callwey Verlag

von Cathleen Clarity und Kathrin Koschitzki

Zum Buch:

Das Buch ist wunderschön gestaltet, vom Einband über die Seiten – tolle Fotos und tolle Menüs. 12 tolle Menüs um genau zu sein – dabei wird Fleisch und Fisch wie im Sternerestaurant ebenso viel Raum eingeräumt wie einem Frühlingslunch mit der Familie, einem Lunch für Teenager, ein paar Häppchen am Feuer, drei Varianten Dinner für den Samstagabend oder dem Prinzessingeburtstag. Die Rezepte sind raffiniert und vielseitig, was nicht bedeutet, dass alle besonders aufwendig sind. Zum Teil werden als Dessert oder Amuse Gueule verschiedene passende Varianten und Alternativen angeboten, so hat man die Auswahl was gerade zur Stimmung oder den greifbaren Zutaten passt.



Wo wir schon bei den Zutaten sind – für einige Gerichte sollte man ein gut bestücktes Feinkostgeschäft und den passenden Gemüsehändler seines Vertrauens haben, aber das kann ja ohnehin nie etwas schaden. Was mir besonders gut gefällt ist, dass mit feinen Zutaten Gerichte

gezaubert werden, die man eben nicht in jedem Kochbuch findet. Die Rezepte sind für ambitionierte Anfänger gut nachvollziehbar, aber sie bieten auch erfahrenen Hobbyköchen noch neue Inspiration! Da geht es auch mal etwas komplizierter zu, aber davor darf man keine Angst haben. Mut und Experimentierfreude werden mit fantastischen und leckeren Gerichten belohnt. Das Einzige was vielleicht nicht typisch für die französische Küche ist, sind die sehr großzügig bemessenen Portionen. Wir haben uns (wen wundert es) für Menü 5, das „Dinner am Samstagabend – für Fleischliebhaber“ entschieden. Allerdings ohne Dessert, das wäre uns an diesem Abend etwas zu viel gewesen.

So haben wir uns über kleine Röllchen vom Rinderfilet mit Rucola und Meerrettichcreme als Amuse Gueule, feines Tartar mit Kapern, Zwiebeln und Petersilie als Vorspeise und einen saftigen Braten vom Rind als Hauptgericht gefreut.

Die Rinderfiletröllchen möchte ich euch hier als kleines Appetithäppchen vorstellen, die beiden anderen Rezepte folgen im Laufe der Woche.

Aus meiner Sicht ist dieses Buch eine ganz klare Empfehlung für alle Freunde der französischen Küche!

Vielen Dank an den Callwey Verlag, der mir das Buch freundlicherweise zur Verfügung gestellt hat.



Zutaten für (im Original 2 Personen) – als Amuse Bouche bei mir eher für 4 Personen:

100g Rinderfilet

1 Hand voll Rucola

Pfeffer & Salz

80g frischer Meerrettich

60g Crème fraîche (im Original 30g)

Optional bei mir: etwas Bärlauchpesto

Zubereitung:

Das Rinderfilet dünn aufschneiden und mit einem beherzten Klopfer mit der flachen Seite vom Fleischhammer plätten.



Den Meerrettich fein reiben und mit der Creme fraîche zu einer glatten Creme verrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Creme auf die Fleischscheiben streichen und ein kleines Bund

gewaschenen und trocken geschüttelten Rucola darin einrollen.



Die Röllchen mit ein wenig Meerrettichcreme bestreichen. Ein Blättchen Rucola (wie im Original) oder etwas Bärlauchpesto (wie bei mir) darauf geben.

Die kleinen Röllchen lassen sich wunderbar vorbereiten und schmecken sehr lecker.

Klein und fein!



REZENSION – FLEISCH, EIN WERTVOLLES LEBENSMITTEL BEWUSST GENIESSEN

REZENSION – FLEISCH

ein wertvolles Lebensmittel bewusst geniessen

Seit einiger Zeit tummelt sich das Kochbuch Fleisch aus dem GU Verlag in meinem Bücherregal. Das erste Buch in meiner Sammlung, das Bessere Hälfte von der ersten bis zur letzten Seite begeistert durchgeblättert und sofort zu „seinem-meinem“ Lieblingskochbuch erklärt hat.



Auf 240 Seiten werden nicht nur tolle Rezepte vorgestellt, es gibt einen kleinen Exkurs in die artgerechte Tierhaltung, Tipps wie man gute Fleischqualität erkennt und auch einen schönen Überblick über passendes Küchenwerkzeug der auch, aber nicht nur, für Anfänger geeignet ist. Es wird erklärt welches Stück Fleisch wo am Tier gewachsen ist und für welche Zubereitung es sich am besten eignet.

Dann geht es weiter – die Kapitel sind nach Art der Zubereitung gegliedert, so findet man unter *Kurzbraten und Grillen* die passenden Schweinefleischspießchen in Marsala, Schweinerücken mit Basilikum-Zimt Pesto, Spareribs in würziger Honigsauce (die ich ja hier bereits ausprobiert habe), Rinderhüftsteaks Mexiko, Scharfe Rinderfilets mit geeister Avocado, Roastbeef mit Karamell-Vanille Sauce, aber auch außergewöhnlicheres was das Fleisch angeht, wie zum Beispiel Kalbsherz in Ahornsirup Marinade oder Teegeräucherte Kalbsleber. Und das waren nur einige Beispiele aus diesem mit Post-it's gespickten Kapitel.

Das nächste Kapitel widmet sich dem Thema *Aus dem Ofen*. Schweinehals mit Blutwurst-Apfel

Füllung, Hackfleischgugelhupf, knuspriger Spanferkelbauch, Rib-Eye Braten mit Gewürzbutter, Linzer Fleischtorte mit Preiselbeeren, Kalbsfilet im Steinpilzmantel – die Palette könnte kaum vielseitiger sein. Es gibt viele Rezepte die wirklich neu oder neu aufgemacht sind, aber auch bekanntes wie die Lammkeule mit frischen Kräutern. Ein Kapitel in dem einem nicht langweilig wird und das noch einiges zum Probieren bereit hält.

Weiter geht es mit dem Thema *Schmoren*. Hier geht es klassisch, aber raffiniert zu. Ochsenchwanz mit Sherry und Möhren, Rindergulasch mit Knoblauch und Zitrone, Rinderschmortopf mit Barolo und Pancetta, Kalbsbäckchen, Kalbsschulter, Lammhaxen – viele Leckereien. Ich habe gerade erst das Lammschaschlick ausprobiert. Unglaublich zart und gut, eine absolute Empfehlung!

Abgeschlossen wird das Buch vom Kapitel Kochen und Pochieren. Nicht unbedingt meins, für Sülze kann ich mich nicht recht begeistern. Aber die Schweinerüsselpralinen klingen spannend. Es gibt außerdem Rezepte für Schweinebauch und Schmalz mit Datteln. Aber auch Eintöpfe wie der herzhafte Suppentopf mit Backteigspaghetti, Rinderfilet im Zitronengras-Ingwer Sud oder Lammfilets mit Kürbis-Kokos Suppe kommen nicht zu kurz.

Zu jedem Rezept gibt es ein tolles Foto und eine ausführliche und gut verständliche Beschreibung.

Ein absoluter Buchtipp für alle Fleischfreunde!

REZENSION – BAUERNMARKT UND BIOKISTE

REZENSION – BAUERNMARKT UND BIOKISTE

Vor kurzem wurde meine Kochbuchsammlung durch ein weiteres wunderbares Buch bereichert. Bauernmarkt und Biokiste ist der Titel und es verspricht die besten erntefrischen Rezepte für jede Jahreszeit. Das ist natürlich genau das Richtige für mich, da ich einiges an Gemüse im Garten anbaue und saisonal kochen dadurch für mich sehr interessant und auch wichtig geworden ist. Aber werfen wir zuerst mal einen Blick ins Buch...

Bauernmarkt & Biokiste

Gräfe und Unzer Verlag

Reihe: Grundkochbücher



448 Seiten mit ca. 400 Farbfotos

Format: 18,5 x 24,2 cm. Hardcover.

ISBN: 978-3-8338-4150-7

Erschienen: September 2014

Bereits wenn man das Buch Bauernmarkt und Biokiste aufschlägt lachen einen die ersten Bilder von frischen Äpfeln und Kräutern an. Der Inhalt ist übersichtlich gegliedert, nach einem kurzen Vorwort über den Bauernmarkt startet man mit der Lagerung von Obst und Gemüse und einem kurzen Überblick über die verschiedenen Zubereitungsarten Kochen, Dünsten, Braten, Grillen, Dämpfen und Backen. Ein paar Infos zu Würzmischungen und klassischen Saucen folgen, bevor es mit dem ersten Kapitel zum Frühling so richtig los geht. Insgesamt gibt es im Buch 333 Rezepte die passend zur Jahreszeit in 4 Kapitel unterteilt sind.

Der Frühling startet (wie alle 4 Hauptkapitel) mit einem Inhaltsverzeichnis und ein paar Saisontipps, bevor es mit den Rezepten ab in die bunte Welt der Kräuter geht. Frisches, knackiges Gemüse, bunte Salate, knall-grüne Süppchen – im Mittelpunkt Spargel, Bärlauch und Erbsen. Aber auch Frühlingszwiebeln, neue Kartoffeln und Lamm sind vertreten. Die bunten Bilder machen Lust auf diese leichte und frische Küche, die übrigens einen durchaus vegetarischen Schwerpunkt hat. Natürlich kommt auch die süße Seite nicht zu kurz – ich freue mich besonders über die vielen tollen Rezeptideen zum Thema Rhabarber, wie zum Beispiel das Rhabarber-Topfen-Omlett.

Bis zum nächsten Frühling dauert es noch ein paar Tage und der Sommer ist noch länger hin – trotzdem weckt das nächste Kapitel schon jetzt meine Vorfreude. Zu den Saisontipps gehört ein Aprikosensenf der mich sofort anlacht. Ihm folgen Rezepte für tolle bunte Gartensalate mit Bohnen, Tomaten, Artischocken, Fenchel und Radieschen. Aber auch ungewöhnliches wie Kohlrabifritten mit Wasabiquark oder eine kalte Salatsuppe. Suppen gibt es auch im Sommer wieder in allen Farben und Konsistenzen, egal ob warm oder kalt – da will selbst der Suppenkaspar den Löffel nicht mehr hergeben. Der Auberginenkuchen mit Tomatensalat ist genauso einladend wie das Mangoldgemüse mit Semmelknödeln. Und natürlich gibt es im Sommer auch mein Lieblingsgemüse – die ersten Rezepte für Rote Bete (von denen es wirklicheinige gibt) tauchen auf. Ich für meinen Teil freue mich schon auf das sahnige Johannisbeerdessert und das Stachelbeercrumble.

Während diese zwei Kapitel noch ein wenig warten müssen gibt es im Herbst einiges an Inspiration für die Küche der nächsten Wochen. Die Salate werden herzhafter und Kürbis, Spitzkohl und Kartoffeln sind die Stars in Suppen, Eintöpfen, Aufläufen und Gratins. Ich verliebe mich hoffnungslos in den Hokkaido Kürbis mit Ofenkäsednen ich euch weiter unten vorstellen werde. Gott war der gut!



Das letzte Kapitel ist für den Winter reserviert. Und der muss garnicht trist und grau werden – Bratäpfel auf gemischtem Blattsalat, Rosenkohl-Ingwer Salat mit Brathähnchen, eine wunderbare Pastinakencremesuppe mit Crouton (die schon auf der „to-cook“ Liste steht), aber auch Schwarzwurzel, Topinambur, Rotkohl und Maronen locken mit abwechslungsreichen Rezepten. Bessere Hälfte hat sich bereits den Grünkohl mit knusprigem Schweinebauch gewünscht, mich lacht noch das Pastinaken-Gratin an... und die vielen, vielen Rote Bete Rezepte!

Ihr seht - langweilig wird einem mit diesem Buch nicht und es gibt das Ganze Jahr über einen schönen Mix aus neuer Inspiration und gute Anleitungen für zeitlose Klassiker. Somit ist das Buch eine Bereicherung für erfahrene Köche und Anfänger, ohne auf die typischen Klischees der Studentenküche abzielen. Außerdem ist es eines der wenigen Bücher die aus meiner ganz persönlichen Sicht sowohl für Fleischfresser, als auch für Vegetarier geeignet sind. Der Großteil der Rezepte ist wie bereits erwähnt vegetarisch, aber für viele Rezepte kann man sich ganz einfach ein Stück Fleisch dazu braten oder grillen.

Aus meiner Sicht ist Bauernmarkt und Biokiste eine tolle Geschenkidee für alle denen saisonales Kochen am Herzen liegt!

Vielen Dank an den Gräfe und Unzer Verlag, der mir dieses Buch kostenlos zur Rezension zur Verfügung gestellt hat. Der Inhalt dieser Rezension entspricht natürlich nur meinem eigenen Geschmack und meiner persönlichen Erwartung an ein Kochbuch.

Zutaten für Hokkaido-Kürbis mit Ofenkäse (für 2 Personen):

1 Hokkaido Kürbis

1/2 Bund Estragon (im Original Thymian)

etwas Petersilie

1 kleine Chili (im Original Chiliflocken)

2 EL Rapsöl

Salz

1 TL rosa Pfefferbeeren

1 Ofenkäse

2 EL Créma di Balsamico

2 EL Kürbiskernöl

30g Kürbiskerne

Zubereitung:

Den Kürbis halbieren, entkernen und an der runden Seite so begradigen, dass sie später fest liegen ohne umher zu rollen.

Mit Öl einreiben und salzen - dann wandern sie mit der runden Seite nach oben für 15 Minuten bei 160°C in den Backofen.

Wenden und mit dem fein gehackten Estragon, der noch feiner gehackten Chili und Salz würzen.

Den Käse horizontal halbieren und im Kürbis platzieren. Das sieht bei mir deutlich weniger hübsch aus als im Buch, aber es geht...



Weitere 15 Minuten (bei mir eher 20 Minuten) fertig backen. Für die letzten 5 Minuten kommen die Kürbiskerne mit auf das Blech.

Den Käse auf großen Tellern platzieren und mit den Kürbiskernen bestreuen. Etwas Créma di Balsamico und Kürbiskernöl darüber träufeln, die rosa Pfefferbeeren zerstoßen und darüber streuseln. Mit etwas fein gehackter Petersilie (der letzten aus eigener Ernte) garnieren.



Den wunderbaren, Käse gefüllten Kürbis sofort servieren...



Spätestens wenn ihr ihn am Tisch anschneidet stellt sich ein tiefes Glücksgefühl ein.

Wer möchte ein Tellerchen?



REZENSION – MEINE FABELHAFTE BISTRO-KÜCHE

Rezension – meine fabelhafte Bistro-Küche

Ich darf ein weiteres Kochbuch in meiner Sammlung begrüßen – Meine fabelhafte Bistro-Küche ist der Titel und es verspricht klassische und neue Rezepte mit o là là. Die französische Küche ist immer spannend und ich schlage das Buch mit großer Vorfreude auf – und die wird nicht enttäuscht.

MEINE FABELHAFTE BISTRO-KÜCHE



Gräfe und Unzer Verlag

ISBN: 9783833840371

192 Seiten

90 Farbfotos

Hardcover

Erschienen 09/2014

Die Kochbuchautorin und Foodstylistin Anne-Katrin Weber ist passionierte Frankreich Liebhaberin und das merkt man ihrem Buch ab der ersten Zeile an. Unkomplizierte, genussvolle Gerichte sollen die französische Leichtigkeit auf den Tisch bringen. Das habe ich mir natürlich genauer angeschaut und war schnell in einen Mix aus Rezepten und Reisetipps vertieft. 75 Rezepte bietet das Buch und es bleibt kein Thema außen vor. Am Anfang gibt es eine Übersicht nach Themen und ein einseitiges Bienvenue ohne viel Schnickschnack. Eigentlich mag ich große Einleitungen, aber in diesem Buch sind die kleinen Geschichten passend zu den Themen platziert – das ist genau so gut. Was isst man nun in Paris? Konfitüren und Aufstriche gehören zum Frühstück genauso dazu wie hausgemachte Croissants und Brioches – das Ganze gespickt mit kleinen Anekdoten und Verweisen auf die passenden Bäcker in Paris. Dem Frühstück folgen Ideen für Cracker, Verrinen und bunte Salate – außerdem ein Ausflug auf den Wochenmarkt mit all seinen lokalen Leckereien und Spezialitäten. Bei den Suppen lacht man herzlich über die Geschichte der schnellen Fischsuppe – es gibt wohl Dinge die man einfach nicht beschleunigen kann... wer kennt das nicht? Das Landbrot läutet das Ende meiner „Brot-back-Sommerpause“ ein. Der einleitende Satz ist einfach zu schön: „Gutes Brot zu backen ist wahrlich nichts für ungeduldige, aber der Aufwand wird belohnt [...] Sollen andere zum Yoga gehen, ich backe zur Entspannung lieber köstliches Brot!“ Da schließe ich mich doch gerne an.



Bei den Hauptgerichten lässt Anne-Katrin Weber nichts aus, Lamm, Kaninchen, Fisch, Poularde und Gemüsegratin, dazwischen Ausflüge auf den französischen Flohmarkt und etwas Campingküche, Quiches, Gratins – ich klebe einen Post it nach dem anderen. Eins muss man sagen, die Rezepte sind nichts für Gehetzte. Natürlich gibt es auch schnelle Gerichte, aber ein großer Teil der Rezepte hält sich an lange Gar- und Marinierzeiten. Ich persönlich mag das ja. Klassiker wie das Boeuf Bourguignon, der Coq au vin oder ein schöner Zwiebelkuchen wechseln sich ab mit hausgemachten Bratwürsten oder Schweinekoteletts mit Äpfeln. Den herzhaften Abschluss bilden Flammkuchen und ein paar Käsetipps. Ich bin ja kein großer Dessertspezialist, aber bei den vielen bunten Bildern von Macarons, Crèmes, Mousses, Tartes, Sorbets und Parfaits bekomme selbst ich Lust auch mal etwas Süßes zu wagen. Am Ende kommt ein Rezeptregister und dann möchte man eigentlich auch schon wieder von vorne stöbern. Mein Fazit – Bistro Küche bedeutet nicht schnelle Küche, aber die Rezept sind mit so viel Liebe geschrieben, dass sich der Aufwand lohnt. Fairer Weise gibt es für jedes Rezept eine Angabe zur Zubereitungszeit und gemeiner Weise auch zu den Kalorien. Ich habe das am Landbrot getestet und war sehr zufrieden. Vielleicht hätte die Krume noch ein wenig fluffiger sein dürfen, aber das könnte auch an mir gelegen haben. Die Gehzeiten habe ich nur minimal in die Länge gezogen um sie an meinen Tagesablauf anzupassen.

Vielen Dank an den Gräfe und Unzer Verlage der mir dieses Buch kostenlos zur Rezension zur Verfügung gestellt hat. Der Inhalt dieser Rezension entspricht natürlich nur meinem eigenen Geschmack und meiner persönlichen Erwartung an ein Kochbuch.



Zutaten für 1 großes Brot:

Vorteig:

100g Weizenvollkornmehl

200g Weizenmehl Typ 550

5g frische Hefe

5g Salz

200ml Wasser

Für den Hauptteig:

700g Weizenmehl Typ 550

15g frische Hefe

15g Salz

110 + 300ml Wasser

Zubereitung:

Am ersten Tag werden die Zutaten für den Vorteig zwei Minuten lang verknetet. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken.



Eine Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen und dann für 12-18 Stunden in den Kühlschrank verfrachten.

Bei mir geht es 18 Stunden später weiter. Die Hefe wird in 110ml lauwarmem Wasser gelöst und zusammen mit dem restlichen Mehl und weiteren 300ml Wasser zum Hauptteig gegeben. Die Kitchen Aid knetet den Teig jetzt 4 Minuten bei kleiner Stufe, dann kommt das Salz dazu und der Teig darf auf mittlerer Stufe weitere 5 Minuten seine Runden drehen.



30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Dann wird mehrmals (10x) gefaltet. Da ich kein Backhörnchen habe mache ich das freihändig, das klappt sehr gut.



Und wieder 30 Minuten gehen lassen.

Jetzt kommt er in das bemehlte Gärkorbchen wo er 1 Stunde bei Raumtemperatur stehen soll. Bei mir werden es 20 Minuten und dann 2,5 Stunden im Kühlschrank. Bei all dem Gerede über Flohmärkte komme ich auch auf den Geschmack und wir fahren zur Straße des 17.Juni.

Den Teig aus dem Kühlschrank holen.



Ich backe das Brot im Brotbackmodus – also bei 230°C und mit Wasserdampf. Im Original wird eine Starttemperatur von 250°C empfohlen (ohne Dampf).

Den Teig auf das heiße Backblech kippen...



... und über Kreuz 1cm tief einschneiden. Da war ich vielleicht ein bissl zu schüchtern – ich glaube bei mir war es nur knapp 1cm.



15 Minuten bei 230/250°C backen, dann wird die Hitze auf 220°C reduziert und das Brot weitere 25 Minuten fertig gebacken. Im Original ist es etwas dunkler, für mich war es so genau richtig. Auf einem Gitter auskühlen lassen.



Das fertige Brot passt wunderbar als Schnittchen mit Käse oder Wurst, zum Frühstück mit Nutella und Marmelade oder als Beilage zu einem deftigen Rindereintopf – alles getestet!



Na dann – wer möchte ein Scheibchen?

P.S.: Foto in der neu erbeuteten Weinkiste vom Trödelmarkt...



FINGERFOOD – REZENSION

Fingerfood – Rezension

Ein neues Kochbuch hat meine Sammlung erweitert. Fingerfood nennt es sich und bietet laut

eigenen Angaben von Anitpasti bis Tapas kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass. Ich liebe Tapas und suche immer nach neuer Inspiration für kleine Häppchen oder Dinge die man gut auf dem Buffet anrichten kann – da habe ich mich über dieses Büchlein besonders gefreut.

Fingerfood

Kosmos Verlag



144 Seiten

103 Farbfotos

Integralband

220 x 195 mm (LxB)

1. Auflage 2013

ISBN: 978-3-440-13005-6

Art.-Nr.: 13005

Aber fangen wir von vorne an. Die Autorin und Foodstylistin Christina Kempe hat ein buntes Program aus 60 Rezepten für jeden Anlass zusammengestellt. „Für jeden Anlass“ sagen ja viele, das schau ich mir natürlich genauer an... und schnappe mir sofort den Post-it Block. Gemüseröllchen im Sushi-Style, gefüllte Weinblätter mal anders, Mini-Saltimbocca, mariniertes Kürbis, Heilbutt-Ceviche, Melonen-Feta Salat, Lamm-Saté Spieße, Orangen Pilze und Rumpsteak Tagliata sind nur ein paar Beispiele die mir sofort ins Auge gefallen sind. Desserts gibt es natürlich auch, aber das ist ja nicht so ganz meine Baustelle.

Die Rezepte sind übersichtlich geschrieben und man hat eine gute Vorstellung davon was man gut vorbereiten kann und welche Schritte erst kurz vor dem Eintreffen der Gäste gemacht werden sollten. Alles schön und gut, das Buch bietet aber noch mehr.

Christina Kempe ist Foodstylistin und hat ein Händchen dafür ihr Essen hübsch anzurichten. Es geht schon mit der passenden Einladung los, dann wird der Tisch dekoriert. Außerdem gibt es als Inspiration zu so ziemlich jedem Gericht schöne Fotos. Um es uns Zuhause einfacher zu machen gibt es aber außerdem zu jedem Gericht einen Tipp zum Anrichten. Nicht nur „im Glas“ oder „auf dem Löffel“, sondern Ideen zum Untergrund, Besteck, kleinen Schildchen oder Kräutern. Die meisten Sachen lassen sich schnell und einfach nachmachen und mit Kleinigkeiten kommt euer Buffet gleich ganz anders rüber.



Das war aber noch nicht alles. Ich weiß ja nicht, wie das bei euch ist – aber kenn ich das, wenn ihr eine Sache unbedingt auf dem Buffet haben wollt und dann überlegt was noch dazu passen könnte? Das Buch hat nicht nur ein Rezeptregister, sondern auch ein Themenregister. Warme Häppchen, kalte Häppchen, vegetarische Häppchen, Häppchen mit Fleisch und Häppchen mit Fisch und Meeresfrüchten gibt es hier auf einen Blick. Damit wird man aber nicht alleine gelassen. Schon in der Einleitung, wenn ihr eure Einladung gestaltet und ein paar Ideen zur Tischdeko mit auf den Weg bekommen habt, gibt es eine ganze Reihe möglicher Kombinationen zu verschiedenen Anlässen. Ein „Frühlingsfrischer Abend“, ein „mediterranes Sommerfest“ oder „In die Ferne schweifen“ – kein

Problem. Mir gefällt besonders gut, dass man Vorschläge bekommt wieviele Häppchen man für seine Gäste machen sollte und das diese Zahl nicht nur von der Anzahl der Gäste, sondern auch von der Dauer eures Treffens abhängt. Die Empfehlung der passenden Getränke ist nett, bietet aber keine große, neue Erkenntnis.

Soviel zur Theorie – aber kann man aus dem Buch auch kochen? Ja, man kann – bei mir stand gerade kein Besuch an, also habe ich mir ein Häppchen ausgesucht, das auch gut als Beilage passen würde. Und nix hat mich so sehr gereizt wie die gefüllten Weinblätter in der Muffinform! Absolut genial und leicht vorzubereiten. Auch wenn ich mich wieder nicht 100% an das Rezept halten konnte... Das Rezept für die Lamm-Saté Spieße folgt in Kürze.

Vielen Dank an den Kosmos Verlage der mir dieses Buch kostenlos zur Rezension zur Verfügung gestellt hat. Der Inhalt dieser Rezension entspricht natürlich nur meinem eigenen Geschmack und meiner Erwartung an ein Kochbuch.

Weinblätter mit Tomaten-Ziegenkäse Füllung



Zutaten für 12 Törtchen:

24 eingelegte Weinblätter

1 Ochsenherztomate (150g) – im Original 300g Kirschtomaten

1 grüne Paprika (mein Ausgleich für die fehlenden Tomaten)

1/2 Bund Petersilie

200g Ziegenfrischkäse

4 Eigelb

200g Schlagsahne (im Original 400g)

25g Pinienkerne

Pfeffer

2 kleine rote Chilis (von mir ergänzt)

Zubereitung:

Vorab – laut Rezept sollen es kleine Weinblätter sein. Nun ist klein vermutlich relativ, meine waren ziemlich klein, deshalb habe ich am Ende die Sahne halbiert. Aber das lässt sich ja einfach regulieren.

Die Weinblätter kurz abspülen um etwas Salz loszuwerden. Dann kommen jeweils zwei Blätter leicht überlappend in eine Muffinform.



Tomate, Petersilie und Paprika klein schneiden und in eine Schüssel geben. Mit etwas mehr als der Hälfte vom Ziegenkäse vermengen und mit Pfeffer würzen.

Diese Füllung in den Muffinmulden platzieren.



Den restlichen Ziegenkäse mit Sahne, den Eigelb und den zwei Chilis mit dem Stabmixer fein mixen. Diese Füllung gleichmäßig auf alle 12 Vertiefungen verteilen. Keine Sorge wenn das zum Teil aus den Blättern ausläuft, das klappt trotzdem. Die Pinienkerne auf den eingeklappen Blättern verteilen.



Kann so 1-2 Stunden im Kühlschrank gelagert werden, oder ihr stellt es so wie ich direkt für 40 Minuten bei 160°C Umluft direkt in den Ofen.

Auf die letzten 15 Minuten brate ich die Lammhüftsteaks. Erst scharf anbraten, dann bei reduzierter Hitze medium garen.



Die Förmchen aus dem Ofen holen und die Blätter mit einem Löffel daraus lösen. Die Steaks kurz ruhen lassen und dann in Scheiben aufschneiden.

Beides zusammen anrichten. Als Deko wird Weinlaub empfohlen, das habe ich gerade nicht zur Hand - aber wir sind ja auch nur zu zweit.



Ihr dürft schon gespannt sein - da gibt es noch das eine oder andere Rezept als Inspiration!

