

Frankreichs grosse Klassiker

Der Titel des Kochbuchs «Die Küche Frankreichs» führt etwas in die Irre, denn die französische Küche gibt es nicht. In der Bretagne wird nun mal anders gekocht als im Elsass, in der Provence kommt nicht das Gleiche auf den Tisch wie im Burgund oder in der Picardie ganz im Norden. Eines aber eint die Nation – Franzosen essen gern und gut, und vor allem gern gut. Klassiker der cuisine regionale gibts denn auch im ganzen Land. Diesen hat sich der 512 Seiten starke Wälzer von Larousse gewidmet. Ob gratinierte Austern aus der Normandie, ein Cassoulet aus dem Périgord oder ein korsischer Käsekuchen, das Buch bietet Seite für Seite vergnügliche, übersichtlich nach Regionen gegliederte Einblicke in französische Kochtöpfe. Essen wie Gott in Frankreich – für einmal in Buchform. rh



«Die Küche Frankreichs», Larousse, Christian Verlag, 512 Seiten, Fr. 48.50.

Salate für jede Jahreszeit

Die meisten Büroangestellten kennen das Problem: Was esse ich zu Mittag? Und stehen immer vor dem gleichen Salatregal. Nicht so die Zürcher: Sie gehen zur «Martha's Salad»-Filiale. Die Gründerinnen Séverine Götz und Sabrina Zbinden bieten dort jegliche Salate an, passend zur Jahreszeit natürlich und frisch und mit regionalen Produkten hergestellt. In diesem Buch haben sie ihr Know-how festgehalten und so kann ein jeder Salat zu Hause selbst herrichten: Ein Kartoffel-Erbsen-Salat mit Koriander und Chili für den Frühling, ein mediterraner Salat mit Rohschinken für den Sommer, im Herbst ein Birnen-Sellerie-Salat und für den Winter geröstete Rote Bete mit Ziegenkäse und Walnüssen. Die Rezepte sind einfach und die Zutaten gut erhältlich. Für Dressings und Toppings ist auch gesorgt: Also selber machen und das Problem wäre gelöst. gte



«Martha's Salad», Fünfzig Salate to go, Séverine Götz & Sabrina Zbinden, Neuer Umschau Buchverlag, 144 Seiten, Fr. 28.90.

Wer sucht, der findet

Das Kochbuch beginnt erwartungsgemäss mit Rezepten für Salate und Vorspeisen. Doch bereits der erste Nudelsalat mit Kalamari hat es in sich – die Bandnudeln sind selbst gemacht. Wie das geht, wird freundlicherweise auch erklärt, allerdings erst auf Seite 108. Das heisst, da wird zumindest der Teig hergestellt; wie man daraus Nudeln auswalzt und schneidet, findet sich wiederum auf Seite 165. Auf Seite 12 wird dafür erklärt, wie man Nudeln (gemeint sind hier Spaghetti) perfekt gart. So geht es hüst und hott durchs ganze Buch. Wer die Grundlagen nicht beherrscht, der sucht. Dafür sind die einzelnen Rezepte übersichtlich gegliedert: Meist eine Doppelseite mit Foto, Zutaten, Schwierigkeitsgrad und Zubereitung. Die Bandbreite der Teigwaren reicht von italienischer Pasta über asiatische Glasnudeln bis zu Spätzle. bb



«Pasta», Raffiniert und einfach selbst gemacht. Teubner kocht/Gräfe und Unzer, 320 Seiten, Fr. 39.90.

Selbst ist der Chefkoch

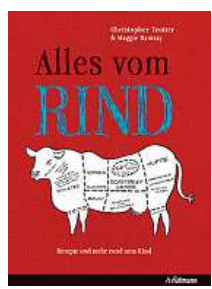
Bei diesen Kochbüchern kommt Appetit auf



Foto Pino Covino

Das Rind, in allen Einzelteilen

Vom Horn bis zu den Hufen – das Rind wird seziiert in sämtliche Einzelteile von einem, der es wissen muss: Christopher Trotter bringt seine Erfahrungen als Koch des Hotels Savoy in London ein. Dort verarbeitete er Hunderte von schottischen Rindern. Natürlich geht es auch um das Kalb und um den Ochsen und die Zutaten und die Beilagen. Ob Chateaubriand oder Schmorbraten, Ragù oder Corned Beef, Hackbraten oder Stroganoff: Der Genuss stellt sich schon beim Lesen ein. mv



«Alles vom Rind», Christopher Trotter & Maggie Ramsay, h.f.ullmann, 272 Seiten, Fr. 26.90.

Abnehmen ganz leicht gemacht

Die Rezepte kommen leicht und sommerlich daher: Egal, ob nun Gewicht verloren werden soll oder nicht. Spargel-Toast-Pizza, Kalbsplätzli mit Zucchini-Nudeln, aber auch die Kichererbsen-Frittata schmeicheln dem Gaumen. Das Gute daran: Alle Rezepte sind innerhalb von 30 Minuten vor- und zubereitet. Dazu sind sie einfach zum Nachmachen, stets sind die Kalorien vermerkt und ob sie ausbalanciert, reich an Eiweiss oder Kohlenhydraten oder vegetarisch sind: Schlemmen ohne nachzudenken! gte



«Gesund & Schlank», Betty Bossi, 30-Minuten-Rezepte, 320 Seiten, Fr. 43.90.

Das Beste und ein bisschen mehr

Saiblinge, Hechte, Felchen und hin und wieder Krustentiere. Zwar bereiten die Bestände im Bodensee den Fischern Sorgen, doch die Artenvielfalt ist noch immer erfreulich. Entsprechend variantenreich ist die Fischküche rund um das Gewässer. Die beiden Autorinnen haben Rezepte von Köchen aus der Region zusammengetragen und ein munteres Büchlein verfasst. Gluschtig. Aus der gleichen Küche stammt übrigens ein zweites Buch: «Das Beste vom Bodensee – vegetarisch». rh



«Das Beste vom Bodensee – Fisch», und «Das Beste vom Bodensee – vegetarisch», Christiane Leesker und Vanessa Jansen, Südverlag, je 64 Seiten, je Fr. 21.50.

Kein Kochbuch, ein Wegweiser

«(K)ein Kochbuch» ist ein Kochbuch, das keines sein will, aber trotzdem eines ist. Die Idee: Die beiden Autoren wollen mit ihren Rezepten keine strikten Anleitungen geben, sondern dazu inspirieren, Neues auszuprobieren, eigene Gerichte zu komponieren; ein Wegweiser, ein Begleiter. Die zwei, einer «ein passionierter Kochdilettant», nehmen uns mit auf eine Reise durch die Jahreszeiten und lassen sich für ihre Kompositionen stets von dem leiten, was sie frisch auf dem Markt finden. Für den Hochsommer etwa eine kalte Tomatensuppe mit Saibling oder Felchen mit einem Tomaten-Kresse-schaum. pdm



«(K)ein Kochbuch», Lucas Rosenblatt und Robert Sprengler, rosezweig verlag & design Basel, 290 Seiten, Fr. 57.90.

Der 365-Tage-Grillratgeber

Grillen oder grillieren, wie es schweizerisch heisst – nichts leichter als das, hat sich schon mancher gedacht. Denn die Arbeit macht ja der Grill. Ja schon, aber welcher denn? Die richtige Wahl des Grills steht am Anfang, und bei diesem Buch geht es explizit um den Gas-Grill.

Autor Andreas Rummel ist ein bekennender Fan des Gas-Grills, seine Erfahrungen sind im Buch stets präsent. Richtigerweise beginnt er mit Tipps zum Gerät und zum Zubehör, kommt aber dann zügig zum Grillgut und beschreibt, was mit Rind, Schwein, Wild und Lamm, Huhn, Fisch und Meeresfrüchten gemacht werden kann. «Die besten Stücke» heisst ein Kapitel, es geht um das Rind, woher das Falsche Filet kommt, der Tafelspitz, das Roastbeef und so weiter. Basiswissen kann nie schaden, und davon bietet das Buch eine ganze Menge. Dann

viele Rezepte, nicht nur zu Fleisch und Fisch und Geflügel, sondern auch für vegetarisch lebende Zeitgenossen. Und nicht vergessen: Man kann ja auch Gemüse auf dem Grill zubereiten.

Selbst für Hardcore-Holzkohle-Fans gibt das Buch etwas her, nämlich was Vorschläge für Rezepte und Kombinationen von Lebensmitteln angeht. Aber es ist schon so: Wers ausprobiert, sollte dies mit dem Gas-Grill tun. mv



«Grillen – Grillsaison ist jeden Tag», Andreas Rummel und Dirk Tacke (Fotos), Christian Verlag, 224 Seiten, Fr. 32.50.

Einmachen und wieder aufmachen

Der Arbeitsaufwand ist klein, die Mengen können variiert werden und das Beste: Eingemachtes muss vor dem Essen nicht mehr gekocht werden. Egal, ob Chilialz oder Kräuteröl, Saft oder Sirup, Konfitüre oder Gelee, Kompott oder Chutneys – die meist einfachen Rezepte machen Lust, selbst in die Küche zu stehen. Das Buch ist ein gutes Nachschlagewerk und beinhaltet viele Anleitungen. Es besteht allerdings das



Risiko, die Gläser mit dem Eingemachten gleich wieder aufzumachen. sd

«Natürlich einmachen», Anna Spreng, Fona Verlag, 189 Seiten, Fr. 34.90.

Die grosse Kunst der Italiener

Grossartig und schlicht zugleich, so ist Italiens Küche für den Autor Claudio Del Principe aus Binningen. Kaum ein anderes Land versteht es, aus dem Wenigen, das vorhanden ist, das Beste zu machen. Etwa Crespelle-Timbale mit Fisch – Fastfood vom Feinsten. Oder Schinkenbonbons – aromatische Häppchen zum Aperitivo. Oder Spaghetti Carbonara – mit Schweinebacke. Das Buch ist eine Liebeserklärung an die «cucina numero uno», mit nostalgischen Fotos und persönlichen Erinnerungen. Formidabile! bb



«Ein Sommer wie damals», Claudio Del Principe, Brandstätter, 240 Seiten, Fr. 39.50.

Italiens Süden im Kochtopf

Es ist, als würde einen das Buch an den Stiefelabsatz Italiens katapultieren. Der Duft von Orangen steigt in die Nase, man hört das Meer rauschen und der Magen knurrt. Die Rezepte sind so simpel wie gluschtig: «Spaghetti mit Thunfisch», «Panzerotti con Pomodoro e Mozzarella» oder «Rindfleisch-Carpaccio». Jedes traditionelle Rezept wird mit kleinen Geschichten gewürzt. Und die Bilder, die auch aus einem privaten Fotoalbum stammen könnten, tun ihr Übriges. sag



«Apulien», Luca Lorusso & Vivienne Polak, Christian Verlag, 256 Seiten, Fr. 39.90.

Gartenfreuden fürs ganze Jahr

Im Garten reifen die Zwetschgen, es wachsen die Zucchini und es spriessen die Bohnen. Wenn man langsamer essen als ernten kann, lohnt sich die Lektüre des 272 Seiten starken Buchs. Eingeteilt in die verschiedenen Jahreszeiten, geben die Autoren und Café-Besitzer Tipps zum Einmachen. Die Kreationen sind einfallreich – von Pfirsich-Limetten-Konfitüre über Granatapfelsirup bis zu pinken Rüben. Rezeptideen zur frischen Saisonküche ergänzen die Kapitel. sag



«Café Cornersmith», Alex Elliott-Howery, James Grant, Knesebeck, 272 Seiten, Fr. 39.90.