Buchvorstellung: „Nothing fancy. Entspannt kochen für Freunde“ von Alison Roman

Wieder mal ein neues Kochbuch in meiner Sammlung aus dem Hause DK: „Nothing fancy. Entspannt kochen für Freunde“ von Alison Roman. Die New York Times Kolumnistin präsentiert in ihrem

Buch köstliche Gerichte – aus alltäglichen Zutaten sowie hin und wieder einer Geheimzutat -, die man mit Freunden zusammen genießen kann. Bei ihr geht es nicht um Show, sondern um „das entspannte Zusammensein und darum, etwas unkompliziert Leckeres auf den Tisch zu stellen“.

Scharfe, fenchelwürzige Fleischbällchen in Tomatensauce

Für 4–6 Personen

6 Knoblauchzehen (2 gerieben, 4 in feine Scheiben geschnitten)
1 Handvoll feine Schnittlauchröllchen
1 Handvoll fein gehackte Petersilie, zarte Blätter und Stiele, plus mehr zum Garnieren
125 g griechischer Joghurt (10 % Fett)
2 TL Fenchelsamen, plus mehr zum Garnieren
2 TL scharfes geräuchertes Paprikapulver
1½ TL grobes Salz
1 TL Chiliflocken, plus mehr zum Servieren
750 g Schweine-, Lamm-, Rinder- und/oder Putenhackfleisch (mischt es ruhig!)
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 EL Olivenöl, plus mehr zum Beträufeln
1 große Schalotte, in feine Ringe geschnitten
750 g gelbe oder rote Kirschtomaten, halbiert
4 EL Branntwein- oder Weißweinessig
1 große Handvoll Minzeblätter
Pecorino oder Parmesan am Stück zum Reiben
geröstetes oder knuspriges Brot zum Servieren

Historisch gesehen habe ich etwas gegen Fleischbällchen. (Hackfleisch mag ich nicht so, und außerdem hat mal jemand a Morgen nach einem Fleischbällchen-lastigen Abendessen mit Schluss gemacht, und ja, die Fleischbällchen sind schuld.) Aber langsam erhole ich mich davon. Schließlich sind Fleischbällche ideal, wenn man viele Leute bewirtet, und hier haben wir knusp rige, knofelige Fleischbällchen in einer köstlichen, knofeligen, tomatigen Sauce. Was sollte man daran nicht mögen?

Damit ihr Bescheid wisst: Zwar ist das eine nicht besser als d andere, aber diese sind weniger amerikanisch-italienisch, son- dern mehr Insel-Capri-italienisch (gibt es dort überhaupt Fleisc bällchen? Ich bin nicht sicher). Sie köcheln in einer leichten, dünnflüssigen Tomatensauce mit gerösteten Gewürzen und ein Menge Knoblauch und werden, wenn ihr alles richtig macht, mi frischen Kräutern, salzigem Käse und einem Meer von Olivenöl abgerundet. Der Fleischteig wird mit Joghurt gebunden und ent hält weder Semmelbrösel noch Ei, und deshalb sind die Klößche leicht, elastisch und zufällig glutenfrei, was toll ist – besonders wenn ihr euch glutenfrei ernährt, denke ich mal.

Doch was für mich diese Klößchen besonders macht, ist, das hier frische Tomaten und nicht welche aus der Dose zum Einsat kommen, was das Ganze eher zu Spätsommer-Fleischbällchen macht als zu Winter-Fleischbällchen. Wenn ihr hierfür gelbe Kirschtomaten auftreiben könnt: Sie machen daraus einen Topf voll Sonnenschein, und ihr werdet nicht anders können, als kräf tig geröstetes Brot hineinzutunken, damit von der saulecker Sauce nichts verkommt (aber das ist bei roten genauso).

1 Den geriebenen Knoblauch in einer Schüssel mit Schnitt- lauch, Petersilie, Joghurt, Fenchelsamen, Paprikapulver, Salz und Chiliflocken gut vermischen.

2 Das Fleisch hinzufügen, pfeffern und von Hand gut unter- kneten. Aus dem Teig etwa pflaumengroße Bällchen formen und diese auf ein Backblech oder einen großen Teller legen.

(Fortsetzung auf der nächsten Seit

Inhalt

„150 leckere Rezepte mit Wow-Effekt – allesamt mit wenig Aufwand zu machen“ verspricht das Buch. Die Autorin teilt das Buch in Kategorien auf, die ihrer Meinung nach am wichtigsten sind: Snacks, Salate, Beilagen, Hauptgerichte und Süße Sachen. Natürlich muss nicht jede Mahlzeit durch alle Kategorien vertreten sein, sie sind nur ein guter Richtwert.

Die Kapitel sind noch einmal unterteilt, beispielsweise „Snacktime“ in „Dips, Aufstriche und Sachen auf Crackern“, „Obst und Gemüse“ sowie „Knuspriges und Salziges“.

Jedes Kapitel beginnt mit einem doppelseitigen Aufmacherfoto und einem einseitigen Text. Zwischen den Rezepten befinden sich immer mal wieder Texte zu bestimmten Themen, wie zum Beispiel „Wurstparty“ oder „Pizzaabend“.

Geröstete Radieschen mit Green-Goddess-Butter

Für 4–6 Personen

FÜR DIE GREEN-GODDESS-BUTTER
125 g weiche Butter
1 Handvoll sehr fein gehackte Petersilie, zarte Blätter und Stiele
3 EL sehr fein gehackter Estragon
3 EL sehr fein gehackte Schnittlauchröllchen
4 Sardellenfilets (aus dem Glas), sehr fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gerieben
2 EL Weißweinessig
grobes Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

FÜR DAS GEMÜSE
2 Bund Radieschen oder Babyrübchen mit Grün, gründlich sauber gebürstet und längs halbiert
3 EL Olivenöl
1 Zitrone, halbiert
Meersalzflocken
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Wenn ihr geglaubt habt, ich würde ein Buch ohne eine weitere Variation über das Thema Radieschen und Butter (die weltbeste Kombination überhaupt) schreiben, habt ihr euch geirrt. Diese Radieschen werden mitsamt ihren Blättern heiß und rasch geröstet, und das Ergebnis ist ein schönes, goldbraunes und zartes Radieschen (das, wenn ihr mich fragt, wie ein Rübchen schmeckt) und knusprig-knackige Blätter (die, wenn ihr mich auch das fragt, wie Grünkohlchips schmecken). Wenn die Radieschen aus dem Ofen kommen, werden sie auf einem Bett aus kräuterwürziger, knofeliger, sardellenlastiger Butter verteilt, die unter der Resthitze des Gemüses etwas schmilzt, aber im Prinzip cremig bleibt und somit ideal zum Dippen, Wischen und Löffeln ist.

Sollte Green-Goddess-Butter übrig bleiben (und das wird sie), könnt ihr diese auf Steak, Schwertfisch (Seite 243), ganzem Fisch (Seite 244), Hähnchen oder Toast servieren, in Pasta zerlaufen lassen, direkt in den Mund löffeln usw. Sie ist so vielseitig und köstlich, dass ihr sie bald zu allem und auf alles geben möchtet.

1 Die Green-Goddess-Butter zubereiten. Butter, Petersilie, Estragon, Schnittlauch, Sardellen, Knoblauch und Essig in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel quetschen, bis alles gut gemischt ist (alternativ alles zusammen im Mixer pürieren). Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

3 Das Gemüse zubereiten. Die Radieschen auf einem Backblech mit dem Olivenöl mischen; auch die Blätter sollten Öl abbekommen. Im Ofen 12–15 Minuten rösten, bis die Radieschen weich und die Blätter gebräunt und knusprig sind.

4 Die Green-Goddess-Butter auf einer Servierplatte verstreichen. Die Radieschen daraufgeben und alles mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salzflocken und Pfeffer würzen und servieren.

VORBEREITEN Green-Goddess-Butter kann bis zu 2 Wochen im Voraus gemacht werden; gut verpacken und kalt stellen. Vor dem Servieren Zimmertemperatur annehmen lassen.

124 NOTHING FANCY

Die Rezepte sind leider nicht alle bebildert, die meisten aber schon – und zwar sehr hübsch und appetitanregend. Zu jedem Rezept erfährt man, was für Alison das Besondere daran ist, sie gibt Tipps oder macht Anmerkungen zur Zubereitung oder Abwandlung. Dabei fühlt man sich angesprochen, als würde sie mit Freunden reden, was mir persönlich sehr gut gefällt. Ihre

Sprache ist locker und individuell, gewürzt mit einer Prise Selbstironie (vor allem, wenn es um ihr Steckenpferd Sardellen geht).

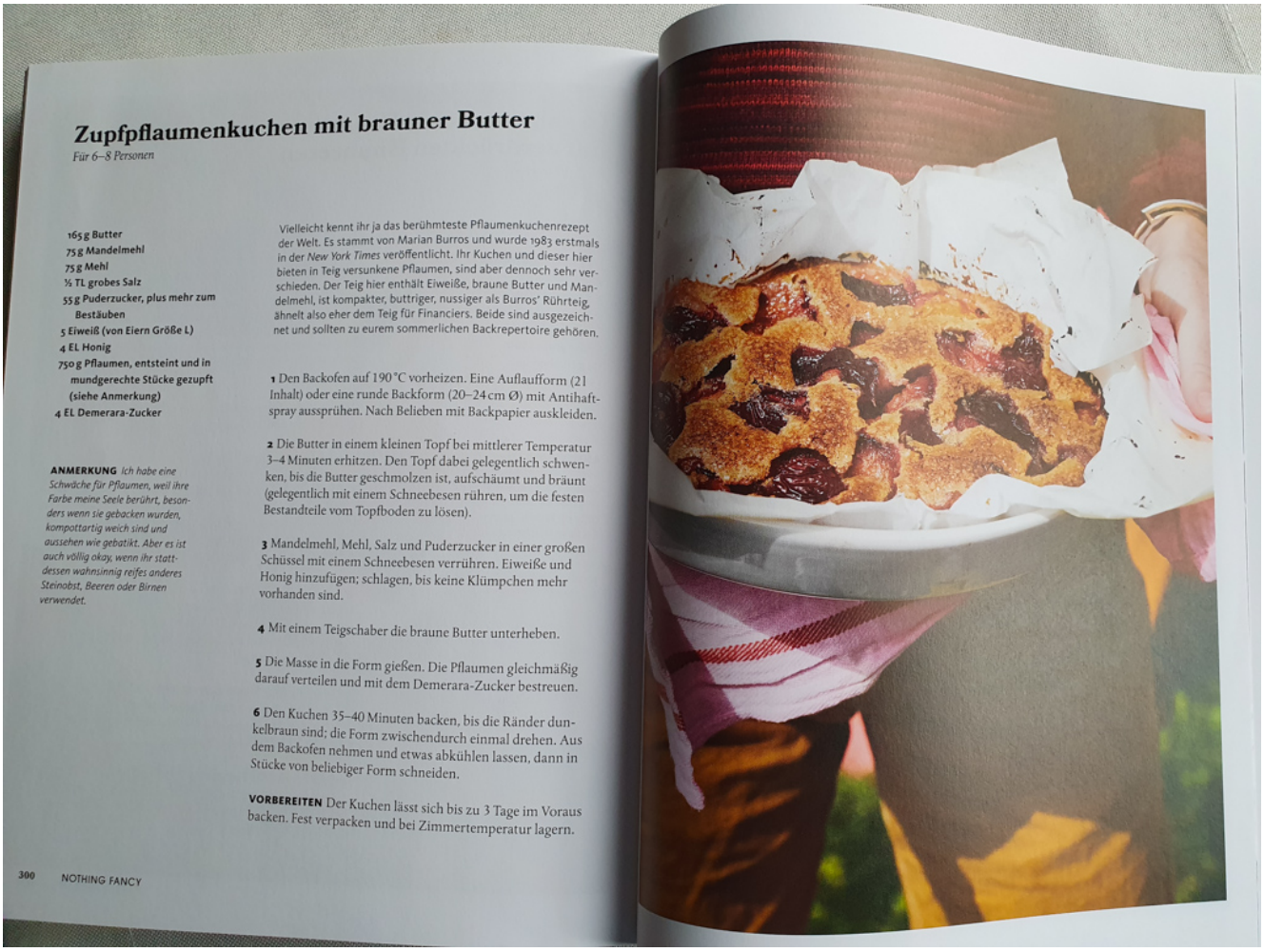
Kostprobe?

Viele Gerichte sind mediterran beeinflusst und wirken wirklich unkompliziert, aber trotzdem raffiniert. Köstlich klingen zum Beispiel der „Knofelige Rote-Beeten-Dip mit Walnüssen“ oder die „Zerschmetterten Gurken mit gebratenem Knoblauch und Kurkuma“.

Viele tolle Gemüse- „Beilagen“ machen Appetit: „Harissa-geschärfte grüne Bohnen mit Kräutern“, „Angedrückte Süßkartoffeln mit Ahornsirup und saurer Sahne“ oder „Cremiges Blumenkohl-Zwiebel-Gratin“.

Bei den „Scharfen, fenchelwürzigen Fleischbällchen in Tomatensauce“ würde ich auch nicht nein sagen und der „Schwertfisch mit zerdrückten Oliven und Oregano“ sieht fantastisch aus.

Zum Nachtisch noch eine „Sauerkirsch-Sesam-Galette“? Oder „Winzige, salzige, schokoladige Cookies“? Immer her damit!



Zupfpflaumenkuchen mit brauner Butter

Für 6–8 Personen

165 g Butter
75 g Mandelmehl
75 g Mehl
½ TL grobes Salz
55 g Puderzucker, plus mehr zum Bestäuben
5 Eiweiß (von Eiern Größe L)
4 EL Honig
750 g Pflaumen, entsteint und in mundgerechte Stücke gezupft (siehe Anmerkung)
4 EL Demerara-Zucker

ANMERKUNG *Ich habe eine Schwäche für Pflaumen, weil ihre Farbe meine Seele berührt, besonders wenn sie gebacken wurden, kompottartig weich sind und aussehen wie gebatikt. Aber es ist auch völlig okay, wenn ihr stattdessen wahnsinnig reifes anderes Steinobst, Beeren oder Birnen verwendet.*

Vielleicht kennt ihr ja das berühmteste Pflaumenkuchenrezept der Welt. Es stammt von Marian Burros und wurde 1983 erstmals in der *New York Times* veröffentlicht. Ihr Kuchen und dieser hier bieten in Teig versunkene Pflaumen, sind aber dennoch sehr verschieden. Der Teig hier enthält Eiweiße, braune Butter und Mandelmehl, ist kompakter, buttriger, nussiger als Burros' Rührteig, ähnelt also eher dem Teig für Financiers. Beide sind ausgezeichnet und sollten zu eurem sommerlichen Backrepertoire gehören.

1 Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Eine Auflaufform (2 l Inhalt) oder eine runde Backform (20–24 cm Ø) mit Antihaftspray aussprühen. Nach Belieben mit Backpapier auskleiden.

2 Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur 3–4 Minuten erhitzen. Den Topf dabei gelegentlich schwenken, bis die Butter geschmolzen ist, aufschäumt und bräunt (gelegentlich mit einem Schneebesen rühren, um die festen Bestandteile vom Topfboden zu lösen).

3 Mandelmehl, Mehl, Salz und Puderzucker in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Eiweiße und Honig hinzufügen; schlagen, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.

4 Mit einem Teigschaber die braune Butter unterheben.

5 Die Masse in die Form gießen. Die Pflaumen gleichmäßig darauf verteilen und mit dem Demerara-Zucker bestreuen.

6 Den Kuchen 35–40 Minuten backen, bis die Ränder dunkelbraun sind; die Form zwischendurch einmal drehen. Aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen, dann in Stücke von beliebiger Form schneiden.

VORBEREITEN Der Kuchen lässt sich bis zu 3 Tage im Voraus backen. Fest verpacken und bei Zimmertemperatur lagern.

300 NOTHING FANCY

Für jeden ist etwas dabei: Veganes, Vegetarisches, Fleisch, Fisch.

Mir gefällt das Buch sehr gut, denn es bietet schöne Ideen für eine bunte Tafel köstlicher Gerichte, die man mit Freunden genießen kann – aber auch für alltagstaugliche Gerichte, mit denen man mal was Neues ausprobieren kann.

Die oft mediterrane Leichtigkeit der Gerichte spricht mich ebenfalls sehr an. Euch auch?

Ich hoffe, das Buch weckt euer Interesse und wünsche euch eine genussvolle Woche!

Alles Liebe,

eure Judith

Alison Roman
„Nothing fancy. Entspannt kochen für Freunde“
DK Verlag
ISBN: 978-3-8310-4240-1
Gebunden
29,95 Euro