

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



nothing fancy



Der
New-York-Times-
Bestseller

ALISON ROMAN ENTSPANNT KOCHEN FÜR FREUNDE

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“.



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“.



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 (21 Inhalt) oder eine runde Backform (20–24 cm Ø) mit Antihafespray 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.



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