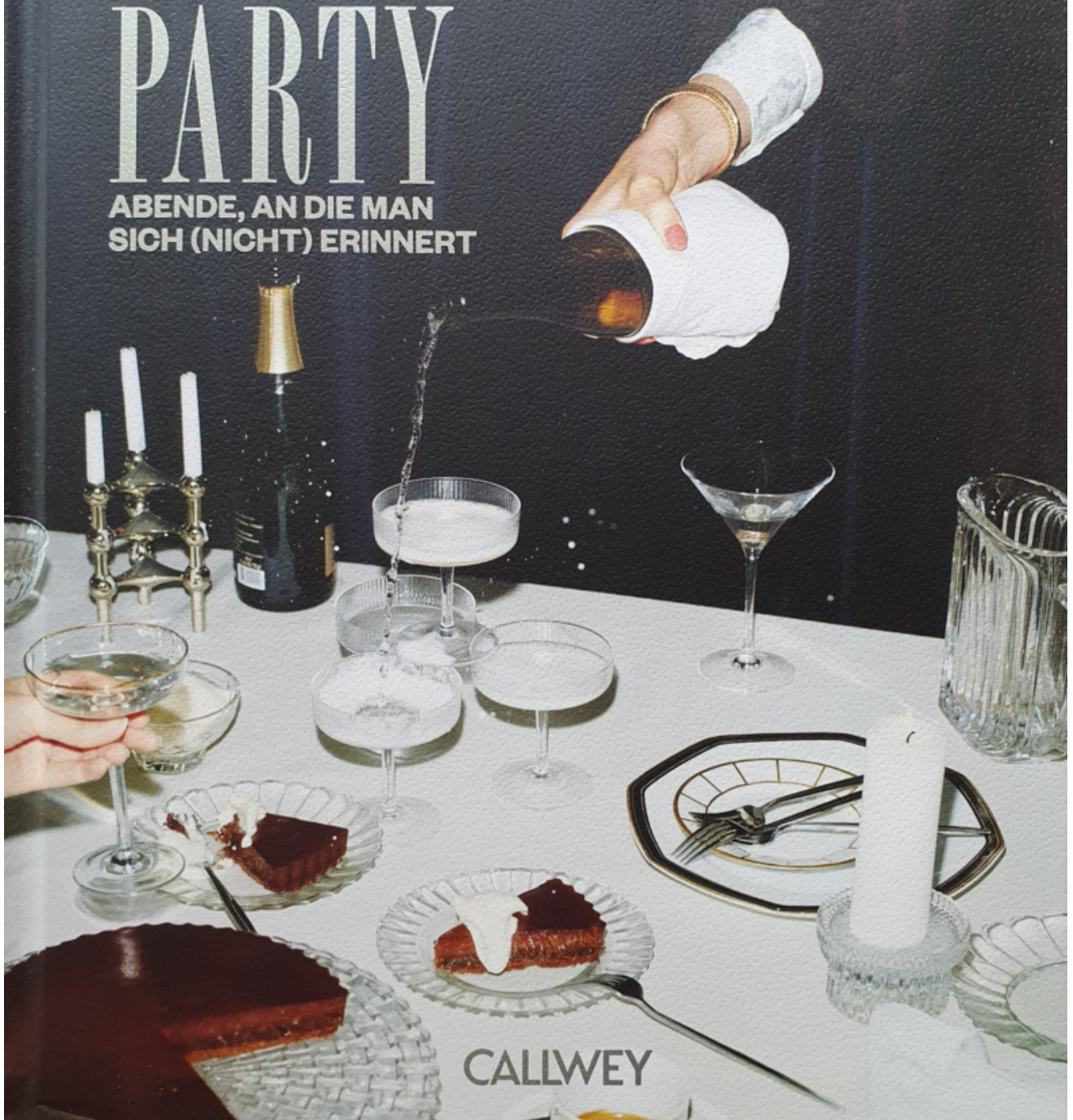


**Buchvorstellung: „Dinner Party – Abende an die man sich (nicht) erinnert“ von Martin Benn & Vicki Wild**

MARTIN BENN & VICKI WILD

# DINNER PARTY

ABENDE, AN DIE MAN  
SICH (NICHT) ERINNERT



Es gibt wieder Lesefutter! Heute mal wieder aus dem Callwey Verlag. Bei dem Buch „Dinner Party – Abende an die man sich (nicht) erinnert“ von Martin Benn & Vicki Wild hatte ich als

Lektorin meine Finger im Spiel und das Projekt hat mir soviel Spaß gemacht, dass ich euch das Buch hier nicht vorenthalten möchte.

Das Konzept ist durchaus etwas Besonderes, denn der australische Spitzenkoch Martin Benn hat mit seiner Frau Vicki Wild Menüs für Dinnerpartys zusammengestellt, die er regelmäßig mit Freunden und Familie feiert. Zu den 9 Menüs, bestehend aus 107 Rezepten, gibt es sogar jeweils eine Playlist mit Liedern, die zum Thema des Abends und den Gerichten passen! Ich habe beim Lektorieren große Lust bekommen, mal wieder öfter Leute zum Essen einzuladen und hoffe, euch wird es genauso gehen!

## **Inhalt**

Wie gesagt besteht das Buch aus 9 Menüs, die quasi die Kapitel darstellen. Eingerahmt werden sie von einer Einleitung, einem Kapitel mit Cocktail-Rezepten sowie den im Buch häufig erwähnten Basis-Rezepten.

Jedes Menü-Kapitel beginnt mit einer Übersichtsseite, auf der alle Gänge samt Drinks aufgelistet werden. Es folgt eine Doppelseite mit Text über das Menü sowie der Playlist. Die Rezepte sind sehr praktisch gestaltet und am Rand findet man immer Notizen, wann welcher Schritt vorbereitet oder ausgeführt werden sollte, um den Zeitplan so optimal und stressfrei wie möglich zu gestalten.

Meistens gibt es auch noch Profi-Tipps dazu, wie man etwas abwandeln oder Reste anderweitig verwenden kann.

# EINLEITUNG 6

- 14 Über dieses Buch
- 18 Die Ausstattung

# DIE MENÜS

- 20 Die Nachbarn
- 26 Lost in Translation
- 60 Im Zweifel entscheide dich für Rot
- 82 Die Italiener kommen!
- 104 Die Familie weiß es am besten
- 124 Vielfalt ist die Würze des Lebens
- 144 Quer durch den Garten
- 164 Soiree bei Sonnenuntergang
- 182 Fancy Schmancy
- 202 Huhn – eine Lektion fürs Leben

# DIE COCKTAILS 208

# DIE BASIS-REZEPTE 212

- 228 Bezugsquellen
- 231 Dank
- 232 Register
- 240 Impressum

Zwischen manchen Kapiteln findet man noch kleine Einleger mit Beiträgen von Cornelia Poletto, Mikael Horstmann, Anne Petersen und Charles Schumann über das Gastgebersein und Erfolgsrezepte für perfekte Dinnerpartys.

## Kostprobe?

Köstlich klingen für mich der „Gebratene Lachs mit Miso-Dill-Butter“, der „Auberginen-Rotolo“ und die „Negroni-Rigatoni“. Als süßer Abschluss für Naschkatzen wären der „Lissabonner Schokoladenkuchen“ oder die „Tiramisù-Pannacotta“ sicher bestens geeignet.



eine eigenen Vorlieben entwickelt haben, aber viele verbinden Sie alle. Schwelgen Sie in Erinnerungen an Sie, ob sie durch den Geruch von Omas Hühnernturkarmen Gewürze eines Currys oder die süße, weiche Kuchen ausgelöst werden. Selbst wenn Ihre Familie lebte, werden diese Erinnerungen etwas Besonderes zum Lächeln bringen.

Es ist es, die gesamte Familie zu verwöhnen zu bringen – Sie eingeschlossen. Wenn Sie alles vor können Sie sich zusammen mit der Familie dem Ver, ohne ständig in die Küche eilen zu müssen.

Abwechslung sind hier wichtiger als Experimente – außerdem sind Familien sehr gut darin, ein abzurechtzustutzen – also werden Fisch, Fleisch und sch, sodass für jeden, Jung und Alt, etwas dabei ist, icht, dass das Dinner in Windeseile vorbei ist, son- ich jeder entspannen und so viel oder so wenig es- r möchte.

art-Brot ist eine lustige Art, gemeinsam das „Brot zu asst perfekt zu allen anderen Gerichten. Der gebranz einfach zuzubereiten und ein wahrer Genuss, hchen ist ein klassisches Wohlgefühlgericht mit ein Twist. Die Gemüsegerichte spielen ebenfalls einfachen, aber wirkungsvollen Beilagen.

Tipp lautet, einen großen, schönen Kuchen als Des- nd in die Mitte des Tisches zu stellen. Das ist sehr die Familienmitglieder an die Geburtstagstorten innern. Außerdem kann man die Reste einpacken use nehmen, um sie am nächsten Tag zu genießen.



**REEN** Let's Stay Together **LEON BRIDGES** Coming Home **DONALD BYRD** Up with Donald Byrd **MARVIN GAYE** What's Going On **JAMES BLAKE** Covers EP  
**IWANUKA** Love & Hate **NINA SIMONE** Sinnerman **RENÉ AUBRY** Scènes au Monde **RYUICHI SAKAMOTO** Music for Film **CURTIS MAYFIELD** Move on Up  
**ATIONS** Sky's the Limit **BILL WITHERS** Just as I Am

DINNER PARTY

DIE FAMILIE WEISS ES AM BESTEN

107

Grundsätzlich sind viele Gerichte in diesem Buch nichts für den ganz kleinen Geldbeutel. Martin Benn verwendet gerne gutes Fleisch, Hummer, auch mal Kaviar. Aber auch bodenständige und vegetarische Rezepte sind enthalten, von denen ich sicher mal einige ausprobieren werde. Ein Menü ist sogar komplett vegetarisch.

Und natürlich muss man nicht jedes Gericht genauso zubereiten und sich auch nicht sklavisch an die Menüs halten. Ich sehe das Buch als wunderbare Inspiration, eigene Menüs zusammenzustellen und vor allem selbst mal wieder Freunde zu einem genussvollen Abend einzuladen!

