

Buchvorstellung: „Flavour“  
von Yotam Ottolenghi



Heute

wird es aromatisch! Das neue Buch „Flavour“ von Ottolenghi beschäftigt sich intensiv mit Aromen und enthält fantastische vegetarische Rezepte, bei denen selbst überzeugte Karnivoren nichts vermissen sollten.

## INHALT

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| EINFÜHRUNG                          | 6          |
| 20 ZUTATEN FÜR MEHR GESCHMACK       | 16         |
| <b>PROZESSE</b>                     | <b>22</b>  |
| Rösten                              | 37         |
| Bräunen                             | 50         |
| Ziehenlassen                        | 76         |
| Reifung                             | 93         |
| <b>PARTNER</b>                      | <b>116</b> |
| Süße                                | 131        |
| Fett                                | 151        |
| Säure                               | 171        |
| Chilischärfe                        | 196        |
| <b>PRODUKTE</b>                     | <b>212</b> |
| Pilze                               | 227        |
| Zwiebeln und Knoblauch              | 242        |
| Nüsse und Samen                     | 260        |
| Zucker: Früchte und Alkohol         | 278        |
| GESCHMACKSBOMBEN                    | 297        |
| MENÜVORSCHLÄGE FÜR ALLTAG UND FESTE | 300        |
| REGISTER                            | 308        |
| DANK                                | 316        |

t

Der Autor schreibt im Vorwort, dass er vermitteln möchte, „was ein Gemüse auszeichnet und wie man seinen Geschmack intensivieren kann, um es in ein vollkommen neues Licht zu rücken“.

Dafür sind 3 Elemente entscheidend, nach denen sich das Buch gliedert: **Prozesse** (wie Rösten, Reifen, Karamellisieren,...), **Partner** (Kombination mit anderen Produkten und somit Aromen) und **Produkte** (Zutaten, die bereits viel Eigenaroma mitbringen und ein Gericht alleine tragen können).

Die 3 Kapitel sind noch mal untergliedert in Zubereitungsarten wie „Rösten“, „Reifung“, in Geschmacksrichtungen wie „Süße“, „Schärfe“, oder in Produkte wie „Pilze“ oder „Nüsse und Samen“.



## Kostprobe?

Bei diesem Buch kann ich mich gar nicht entscheiden, was köstlicher klingt. „Auberginenklösschen alla parmigiana“? Oder „In Chilibutter gerösteter Blumenkohl“? Spannend klingt auch



der „Gersteneintopf mit Tomaten und Brunnenkresse“, auf den im Ofen geröstete Kohlrabi gelegt werden. Und auf jeden Fall nachkochen werde ich das „Korma mit Tofuklösschen“! Das Tofu ist schon gekauft.



Die Rezepte sind übersichtlich beschrieben und appetitlich bebildert. Mir läuft beim Blättern wirklich das Wasser im Mund zusammen. Zum Teil sind die Zubereitungsarten für mich recht neu und man lernt mit Sicherheit viel dazu, was die Zubereitung von Gemüse angeht und kann sein eigenes Repertoire erweitern.

Schon oft stand ich in Buchläden vor Büchern von Ottolenghi und staunte über die fantasievollen und farbenfrohen Kreationen. Leider enthielt meine Sammlung bisher kein Kochbuch des israelischen Meisters in Sachen Gemüseküche. Ich bin sehr froh, dass sich das mit „Flavour“ nun geändert hat und werde sicher noch viele Gerichte aus diesem Buch ausprobieren! Für mich ist das Buch eine echte Bereicherung in



Habt ihr Appetit bekommen? Oder sind euch liebe Menschen eingefallen, denen das Buch gefallen könnte? Rezepte aus diesem Buch gemeinsam kochen – vor allem in der kalten, dunklen Winterzeit – wäre sicher ganz nach Ottolenghis Sinn.

Habt eine genussvolle Weihnachtszeit!  
Eure Judith

Yotam Ottolenghi, Ixta Belfrage  
[Flavour. Mehr Gemüse, mehr Geschmack](#)  
DK Verlag  
29,95 Euro  
Gebunden  
ISBN 978-3-8310-4086-5