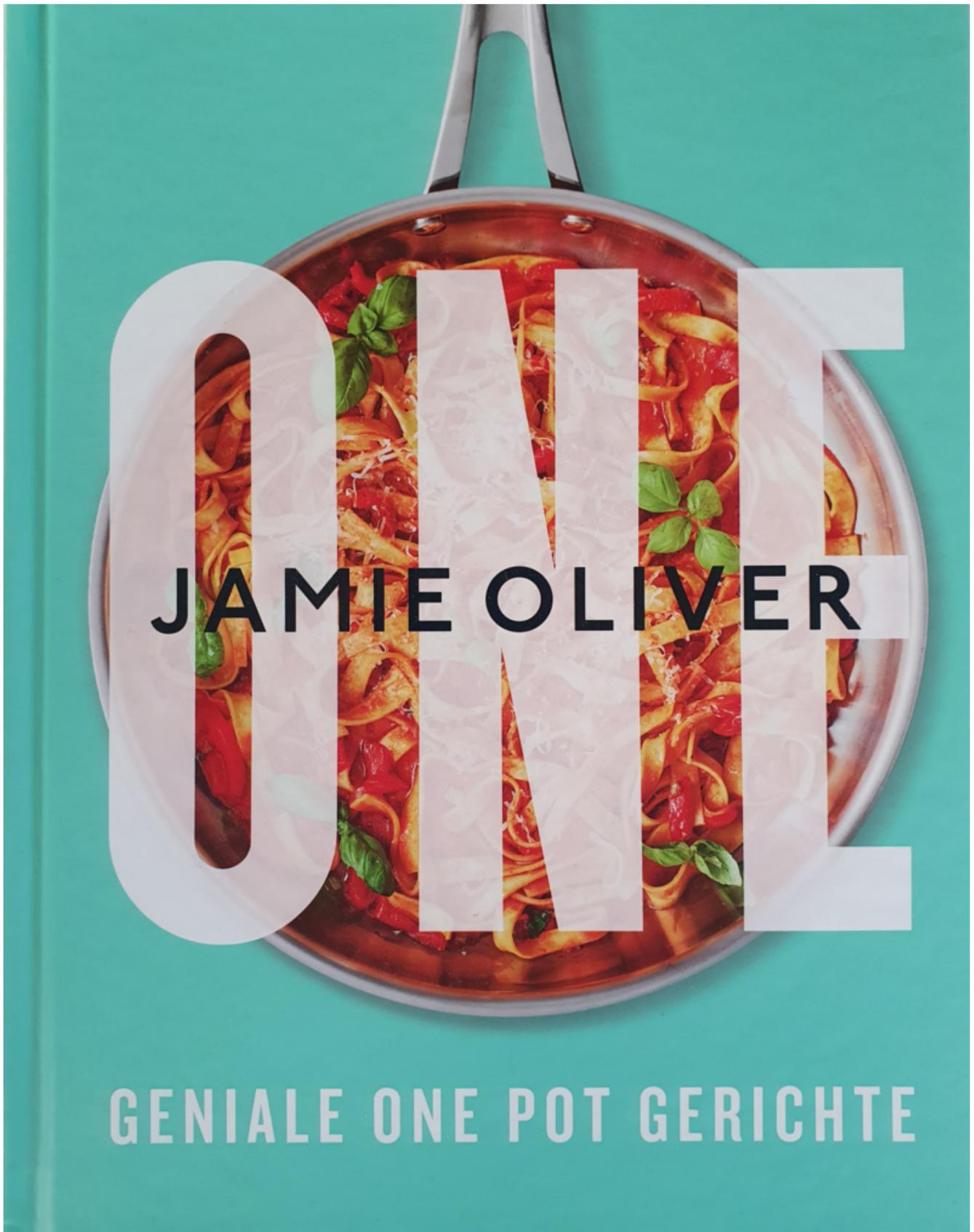


**Buchvorstellung: „ONE.
Geniale One Pot Gerichte“ von
Jamie Oliver (DK Verlag)**



Heute gibt es mal wieder Lesefutter! Ein neues Buch ist in meiner Sammlung gelandet: „One. Geniale One Pot Gerichte“ von Jamie Oliver. Generell enthält mein Bücherregal recht viele

Bücher des DK Verlags, ich mag deren Programm wirklich sehr gerne. Und Bücher von Jamie Oliver auch, denn ich finde, er hat immer tolle, alltagstaugliche Ideen.

Aber schauen wir mal ins Buch, das Jamie seiner Frau Jools gewidmet hat. Wie er selbst schreibt, ist das Buch sein „augenzwinkernder Gruß an die Kunst des minimalen Abwaschs“, denn jedes Rezept erfordert nur ein Gargeschirr. Die Küche ist also schnell wieder aufgeräumt. Er schreibt: „Mit ONE möchte ich Ihnen zeigen, wie man ohne große Mühe ein gutes Essen auf den Tisch bringen kann, ohne Abstriche zu machen. Dieses Buch hilft Ihnen, den Wocheneinkauf zu planen und umwerfend leckere Mahlzeiten zu zaubern, egal zu welcher Jahreszeit, im Alltag wie am Wochenende, und das alles ganz ohne Stress. Hier geht es darum, Ihnen das Leben leichter zu machen.“



INHALT

EINFÜHRUNG	6
AUSSTATTUNG	9
PFANNEN-PASTA	10
GEMÜSEFREUDEN	42
HÄHNCHENVERGNÜGEN	78
ALLERLEI EIER	112
BURGER & TOASTIES	134
FABELHAFTER FISCH	154
FANTASTISCHES FLEISCH	194
VORRATSKÜCHE	236
NACHTISCH & GEBÄCK	258
ZUTATEN & AUSSTATTUNG	292
ERNÄHRUNG	294
REGISTER	298

Verwendete Abkürzungen

GF = GESÄTTIGTE FETTSÄUREN; KH = KOHLENHYDRATE;
BS = BALLASTSTOFFE

Nach dem Vorwort verliert Jamie Oliver noch ein paar Worte zur Ausstattung, dann geht es auch schon los mit Rezepten. Diese gliedern sich in 9 Kapitel, danach folgen ein Kapitel über „Zutaten & Ausstattung“ sowie ein weiteres zu „Ernährung“ und abschließend das Register.

Die Rezepte sind sehr übersichtlich auf Doppelseiten dargestellt. Neben dem Text sind die Hauptzutaten in kleinen Bildern aufgeführt. Oben sieht man direkt das benötigte Kochgeschirr. Unter dem Rezept stehen die Nährwerte. Auf der zweiten Seite sind die Gerichte appetitlich fotografiert.



Kostprobe?

Fast jedes Gericht klingt super und wäre es wert, ausprobiert zu werden. Inspiriert zu einer eigenen improvisierten Version hat mich bereits das „Shakshuka mit Champignons“. Unbedingt testen will ich demnächst die „Fix gefüllten Fladenbrote“ aus der Pfanne, die man ganz nach Geschmack füllen kann. Das „Steak mit Miso“, dazu Nudeln und Chinakohl, klingt ebenfalls fantastisch und das „Süßkartoffel-Chili“ mit schwarzen Bohnen und Feta wird auch noch ausprobiert.



Zum Abschluss könnte man noch einen „Zitronen-Cheesecake“ mit Karamellkeksboden und Himbeeren aus der ofenfesten Pfanne naschen oder „Blondie“ mit weißer Schokolade, Erdnussbutter und Konfitüre.



Bei den Rezepten ist für jeden etwas dabei, ob vegetarisch, mit Fleisch oder Fisch. Ob schnell und einfach für den stressigen Alltag oder etwas aufwendiger fürs Wochenende. Die Infos von Jamies Ernährungsteam am Schluss zeigen, dass der Schwerpunkt auf ausgewogenen, vollwertigen Mahlzeiten liegt. Ein weiteres Plus: Die Hälfte der Rezepte kostet laut Autor weniger als 2,50 Euro pro Portion und die meisten Zutaten sind fast überall problemlos erhältlich. Sympathisch: Einige Fleischrezepte enthalten „Go veggie“-Vorschläge für Vegetarier/Veganer.

Fazit: Ich finde Jamies Buch wieder sehr gelungen!

Hoffentlich habt ihr jetzt Lesehunger bekommen. Ich wünsche euch viel Spaß beim Schmökern und hoffe, ihr habt eine

genussvolle Restwoche!

Eure Judith

Jamie Oliver

„ONE. Geniale One Pot Gerichte“

DK Verlag

ISBN: 978-3-8310-4579-2

Hardcover, 29,95 Euro

**Buchvorstellung: „Together.
Alle an einem Tisch“ von
Jamie Oliver**

JAMIE OLIVER TOGETHER



**ALLE AN EINEM TISCH
ÜBER 120 REZEPTE FÜR FAMILIE UND FREUNDE**

Die Bücher und Rezepte von Jamie Oliver sowie seine Kochsendungen mag ich schon lange richtig gern. Zwei bis drei Kochbücher stehen bereits in meiner Sammlung und seit einigen Wochen auch „Together. Alle an einem Tisch“. Das Buch enthält „über 120 Rezepte für Familie und Freunde“ in bekannter Jamie-Manier.



Gerichte, die man sich teilt: In dieser indisch inspirierten Curry-Tafel verbindet

sich leuchtende Farben, beschwingte Aromen und überraschende Konsistenzen.

Inhalt

Jamie schreibt im Vorwort über Essen: „Doch im Grunde genommen ist es vielleicht nur ein Vorwand, um Menschen zusammenzubringen, die man gern hat. Genau darum geht es in diesem Buch.“

Er möchte den Lesern einfache und unkomplizierte Rezepte an die Hand geben, mit denen sie für jeden Anlass stressfrei und entspannt leckere Gerichte zubereiten können.

INHALT

BRUNCH-PARTY	8
ENTSPANNTES FESTESSEN	28
CURRY-ABEND	42
TACO-PARTY	62
SONNIGES BEISAMMENSEIN	80
LAST-MINUTE-FEST	98
STEAK-ABEND	116
FRÖHLICHES FAMILIENESSEN	136
SOMMERFEST	154
MITTAGS IM GARTEN	170
ECHT EXOTISCH	188
PICKNICK-LUST	204
SCHLICHTE ELEGANZ	224
ERNTEDANK	240
TISCH FÜR ZWEI	252
HERBSTLICHE GABEN	264
GENÜSSLICH SCHWELGEN	280
FESTTAGSBRATEN	294
WUNDERVOLLE COCKTAILS	322
ÜBER ZUTATEN & AUSSTATTUNG	334
NÄHRWERT	336
REGISTER	346

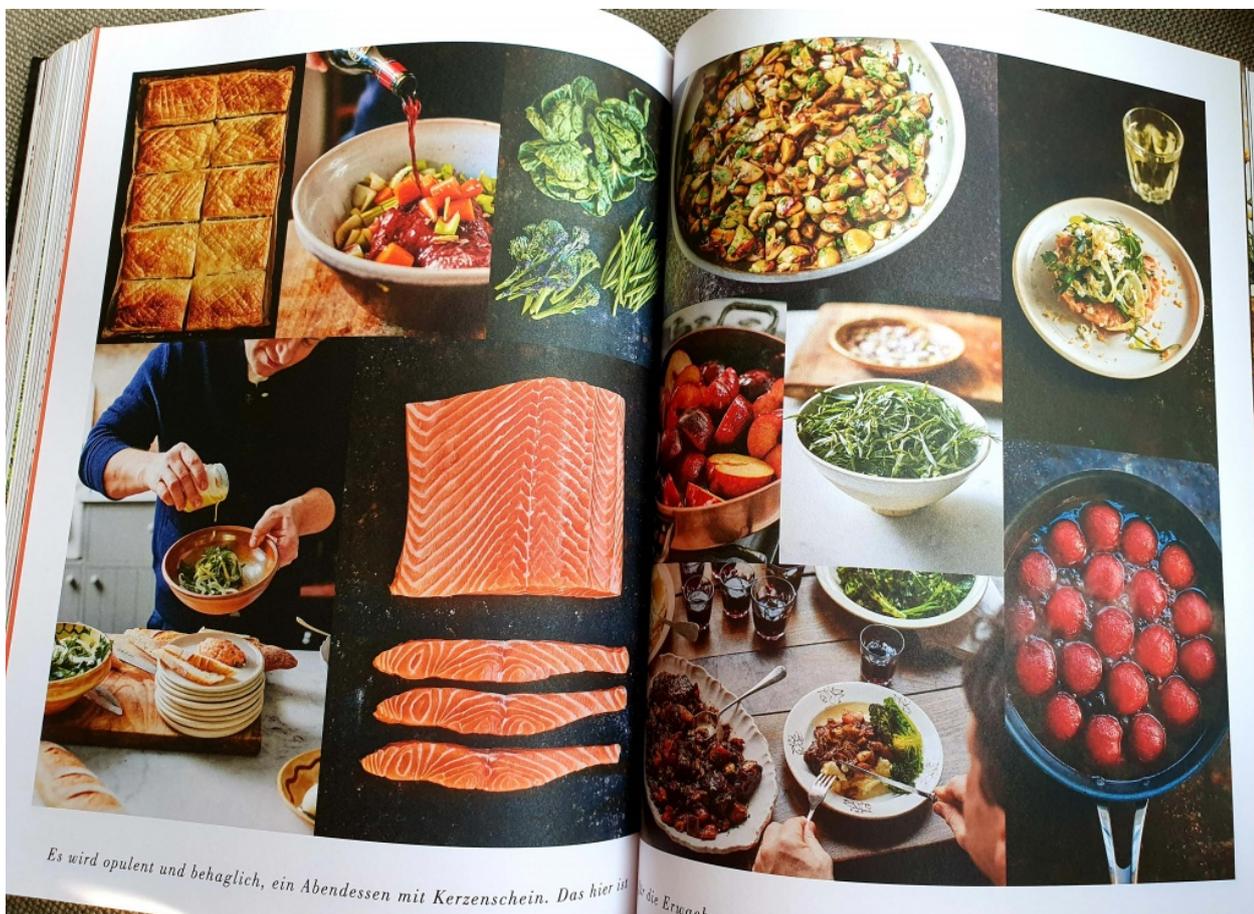
Jedes Kapitel ist auf einen Anlass ausgerichtet und die Rezepte sind

Teil eines Menüs, können aber auch eigenständig als Mahlzeit dienen.

Die Rezepte sind zeitlich gegliedert, damit man genau weiß, was man am Vortag, am Tag selbst oder zum Servieren machen muss.

Zu jedem Rezept gibt es ein oder sogar mehrere Fotos, zum Teil sogar als Anleitungen für bestimmte Gerichte. Zwischendurch machen bunte Collagen Lust auf farbenfrohe Zutaten, leckere Gerichte oder fröhliche Sommerparties mit Freunden.

Die meisten Gerichte sprechen mich sofort an und wie immer bei Büchern von Jamie Oliver würde ich am liebsten fast alle Rezepte ausprobieren.



Kostprobe?

Köstlich sieht zum Beispiel das „Knoblauchbrot zum Anbeißen“ mit Petersilie, Zitrone und Frischkäse aus. Oder die „Elegante Pasta ohne Mühe“ mit Chili, Minze, Mandeln, Crème double & Parmesan. Beim „Lammbraten gefüllt mit Fenchel, Salbei, Zwiebeln und Merguez“ bekomme ich richtig Hunger auf

Herzhaftes und auch den „Grandiosen Gemüseauflauf“ mit Feta und Filoteig möchte ich mal ausprobieren.



Mir gefällt die Idee, kleine Menüs für alle möglichen Anlässe zu kreieren, deren Gerichte man aber auch völlig flexibel als eigenständige Mahlzeit zubereiten kann. Die insgesamt 18 Anlässe inspirieren, zum Beispiel mal eine „Taco-Party“, einen „Curry-Abend“ oder ein „Erntedank“-Essen zu machen oder sich auch selbst schöne Anlässe auszudenken, um Freunde oder Familie um den Tisch zu versammeln – denn wir haben in der letzten Zeit sicher alle gemerkt, wie wertvoll diese vermeintlich selbstverständlichen Gelegenheiten doch sind.

In diesem Sinne macht es euch schön – mit all euren Lieben – und verbringt viele genussvolle Momente gemeinsam!

Eure Judith

Jamie Oliver

Together. Alle an einem Tisch

Über 120 Rezepte für Familie und Freunde

DK Verlag

29,90 Euro

ISBN: 978-3-8310-4331-6

*** Unbezahlte und unbeauftragte Werbung in Form einer Buchvorstellung ** Herzlichen Dank für das gratis Rezensionsexemplar! ***

Buchvorstellung: "7 mal anders" von Jamie Oliver (DK)



„7 mal anders. Je 7 Rezeptideen für deine Lieblingszutaten“ von

Jamie Oliver (DK) ist wie üblich voller praktischer und köstlicher Rezepte! Die Neuerscheinung ist nun das dritte Buch des britischen Starkochs in meiner Sammlung und nach wie vor finde ich seine Ideen inspirierend.

Jamie Oliver knüpft hier an seine vielgeliebte „5-Minuten-Küche“ an und hat mehr als 120 Rezepte mit wenigen Zutaten entwickelt, die als Grundzutaten das beinhalten, was wir statistisch jede Woche einkaufen.

Statt damit immer wieder das gleiche zu kochen, finden wir in diesem Buch neue Ideen und vielleicht ja auch viele neue Lieblingsgerichte.



Inhalt:

Nach einer kurzen Einleitung, in der das Konzept des Buchs erklärt wird, folgen 20 Kapitel, davon drehen sich 18 Kapitel um die Grundzutaten und die jeweils 7 Rezepte dazu. Darunter sind zum Beispiel „Avocado“, „Lachsfilet“, Hackfleisch“, Paprikaschoten“ und „Steak“.

Zu jedem Rezept gibt es ein Foto und neben jeder Anleitung sind die Zutaten übersichtlich abgebildet, was ich eine klasse Idee finde. Unter dem Rezept findet man Nährwertangaben.



Kostprobe?

Die absolute Sünde ist das „Avocado-Tempura“ – wie himmlisch klingt das bitte?! Oder „Schnelle Wurstpizza“ mit Rosmarin, Trauben, Zwiebeln und Pinienkernen. Das „scharf-süße Rindfleisch“ mit Reisnudeln und Erdnüssen klingt ebenfalls köstlich und die „Sizilianische Fischpasta“ mit Knoblauch, Kapern, Oliven und Zitrone verspricht eine Aromenexplosion.



Insgesamt finde ich das Buch sehr ansprechend. Es ist übersichtlich gestaltet, die Rezepte sind vielseitig und für jeden Tag und Anlass ist etwas dabei.

Man sollte allerdings kein Vegetarier oder gar Veganer sein – dann ist das Buch definitiv nicht zu empfehlen, denn die meisten Rezepte sind mit Fleisch oder Fisch, aber auf jeden Fall mit tierischen Produkten.

Wer für alles offen is(s)t, der wird in diesem Buch auf jeden Fall fündig! =)



KNUSPRIG GEBRATENER LACHS SÜSSSAUER GERÖSTETER PUFFREIS, MINZE, FRÜHLINGSZWIEBELN & SALATSCHIFFCHEN

FÜR 2 PERSONEN | FERTIG IN NUR 15 MINUTEN

- 2 Lachsfilets mit Haut, geschuppt und sorgfältig entgrätet (à 130 g)
- 1 Kopf Römersalat
- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Chilikonfitüre
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Zitrone
- ½ Bund Minze (15 g)
- 50 g brauner Puffreis

Den Lachs mit der Hautseite nach unten in eine große beschichtete Pfanne legen und in ½ EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 4 Minuten braten, bis die Haut superknusprig ist. Umdrehen und von jeder Seite 1 weitere Minute braten. Mit einer Küchenzange die knusprige Haut abziehen und an den Pfannenrand legen, dann auch die erhätzte Seite der Filets knusprig braten. Nebenher die Frühlingszwiebeln putzen und in Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Minzeblätter abzupfen, die Salatblätter ablösen.

Den Lachs auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Hälfte der Chilikonfitüre bestreichen und mit 1 Spritzer Zitronensaft beträufeln. Die knusprige Lachshaut quer über die Filets legen. Die Pfanne auf dem Herd lassen und den Knoblauch sowie die Minze darin 1 Minute anrösten, anschließend die Frühlingszwiebeln, den Puffreis und die restliche Chilikonfitüre dazugeben und alles 2 Minuten durchschwenken. Sorgfältig abschmecken und mit den Salatblättern als »Essbesteck« zum Lachs servieren.

KALORIEN	FETT	GF	EIWEISS	KH	ZUCKER	SALZ	RS
452 kcal	18,3 g	3,1 g	29,9 g	34,4 g	13,9 g	0,5 g	1,7 g

Ich wünsche euch viel Spaß beim Schmökern und Nachkochen!
 Habt eine genussvolle Restwoche!
 Eure Judith



MEINE GELIEBTE SCHNELLE WURSTPIZZA

ROTE ZWIEBELN, MOZZARELLA, ROSMARIN, SÜSSE TRAUBEN & PINIENKERNE

FÜR 2 PERSONEN | FERTIG IN 30 MINUTEN

- 150g selbsttreibendes Mehl (oder Weizenmehl Type 405, mit 2 TL Backpulver vermischt), plus Mehl zum Verarbeiten
- 2 grobe Bratwürste (oder vegetarische Würste)
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 gehäufter EL Tomatenmark
- 100g kernlose rote Weintrauben
- 1 Mozzarellakugel (125 g)
- 1 EL Pinienkerne

Den Backofen auf 240°C vorheizen. In einer Schüssel das Mehl mit 1 Prise Meersalz und 80 ml Wasser zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 2 Minuten kneten, falls nötig, noch etwas Mehl dazugeben. Zu einem großen Oval ausrollen (etwa 15 × 30 cm) und auf ein großes eingeeiltes Blech legen. Mit einem feuchten Tuch zudecken und kurz ruhen lassen, während Sie schon mal eine kleine beschichtete Pfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Das Wurstbrät in kleinen Bällchen aus der Pelle in die Pfanne drücken (vegetarische Würste grob in Scheiben schneiden und 1 EL Olivenöl dazugeben). Das Brät rundherum goldbraun braten, dabei regelmäßig umrühren. Inzwischen die Zwiebel schälen und in ganz feine Ringe schneiden, am besten auf einem Gemüsehobel (mit Fingerschutz arbeiten!). Die Rosmarinadeln abzupfen und mit den Zwiebelringen, 1 Prise Meersalz, schwarzem Pfeffer und 1 EL Öl sorgfältig vermengen.

Den Teig mit dem Tomatenmark bestreichen, die Zwiebelmischung und die Würststücke darauf verteilen. Die Trauben 1 Minute in der Pfanne schwenken und mit ihrem Saft auf die Pizza geben. Die Pizza mit Mozzarellastückchen und Pinienkernen bestreuen. Das Blech auf dem Herd kurz und kräftig erhitzen, anschließend die Pizza im Ofen (unten) in 10 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Die Angaben beziehen sich auf die Verwendung von Bratwurst.

MACROBIA	FETT	BF	EIWEISS	KH	ZUCKER	SALZ	BS
80 kcal	49,5 g	15,7 g	30,1 g	73 g	13,9 g	2,7 g	4,9 g

Jamie Oliver

„7 Mal anders. Je 7 Rezeptideen für deine Lieblingszutaten“

ISBN 978-3-8310-4091-9

Fester Einband

26,95 Euro