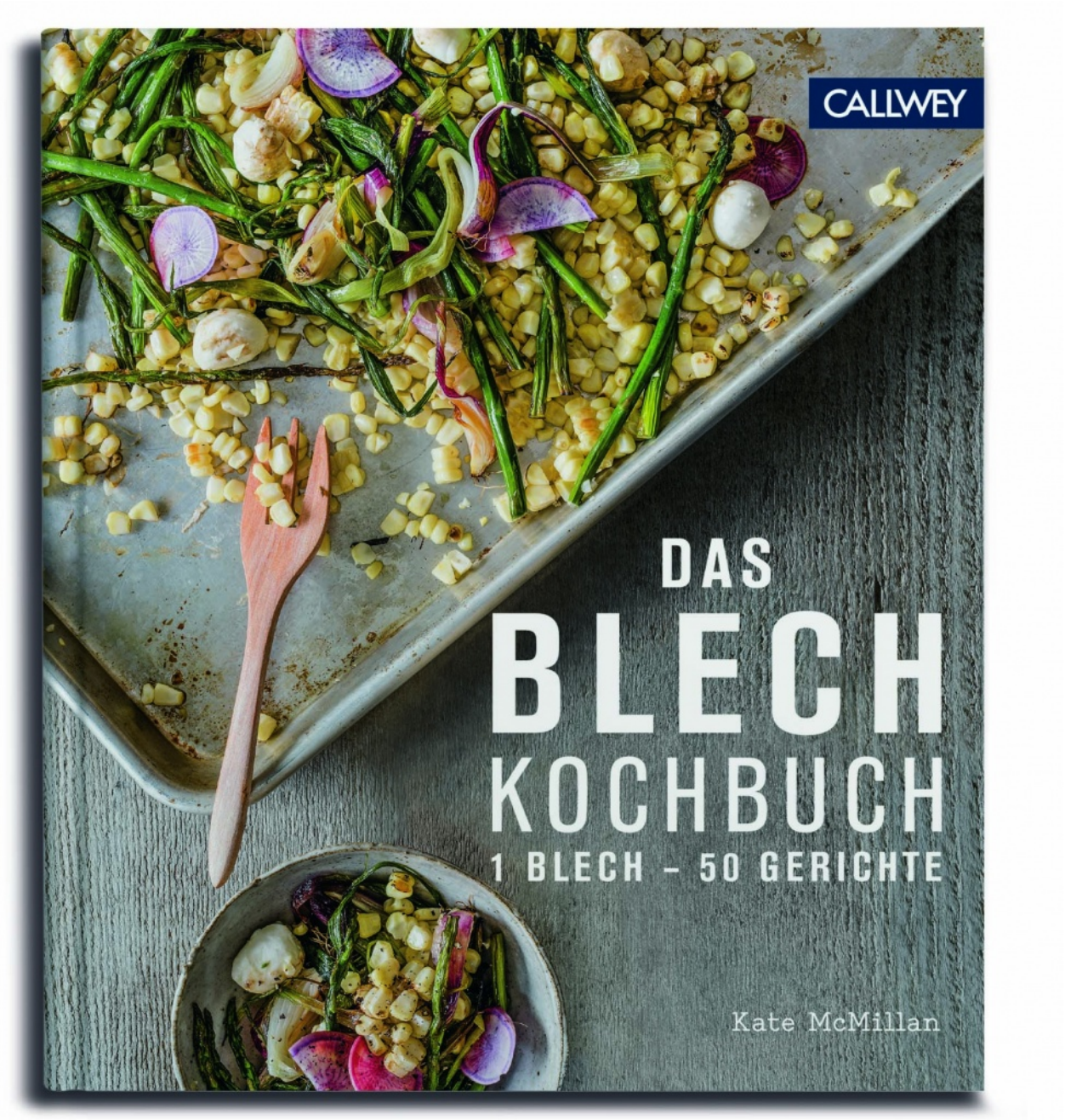
Buchrezension: „Das Blechkochbuch. 1 Blech – 50 Gerichte“ von Kate McMillan (Callwey Verlag)



Heute stelle ich euch „Das Blechkochbuch. 1 Blech – 50 Gerichte“ von Kate McMillan vor. Ich liebe ja Callwey-Bücher

(und zwar nicht nur, weil ich für den Verlag arbeite)! Sie sind immer wunderschön gestaltet und bis ins kleinste Detail liebevoll durchdacht.

Das Konzept dieses Buchs finde ich persönlich super und einfach mal ganz anders. One pot-Gerichte gibt es viele, 1-Blech-Gerichte nicht. Auf dem Cover steht „Maximaler Genuss bei minimalem Aufwand. 50 Rezepte für Fleisch- und Fischliebhaber sowie für Vegetarier“.

Vor allem in der kalten Jahreszeit, in der man gerne mal den Ofen anwirft, finde ich solche Blechgerichte absolut verlockend!



Inhalt und Gliederung

Los geht es im Buch mit Basics. Die Vorteile dieser Zubereitungsart werden aufgeführt, danach gibt es Tipps für die Zubereitung und die Verwendung und Pflege der Bleche.



Gegliedert ist das Buch in drei Teile: Fleisch, Fisch & Meeresfrüchte und Gemüse.

Jedes Kapitel beginnt mit einer Übersichtsseite, auf der alle Rezepte mit Seitenzahlen aufgeführt werden – so bekommt man

gleich eine tolle Übersicht und kann gezielt nach Fleisch-/Fisch-/Gemüsesorten suchen oder das ansteuern, was einem ins Auge springt.

Die meisten Rezepte sind bebildert, so dass man oft eine Doppelseite pro Rezept hat. Die Rezepte selbst sind sehr übersichtlich gestaltet: Ein kurzer Text über die Besonderheiten des Gerichts oder mit Tipps und Alternativen, der Titel, am Seitenrand die Zutaten und die Arbeitsschritte mit Nummern in sinnvolle Absätze gegliedert.



Typisch für die Küche Südostfrankreichs sind frische Aromen und saisonale Zutaten. Für dieses Rezept können Sie frische oder getrocknete Kräuter verwenden – was Sie gerade zur Hand haben. Das Gericht schmeckt auch kalt hervorragend.

LACHS NACH PROVENZALISCHER ART MIT KARTOFFELN & KIRSCHTOMATEN

185 g Kirschtomaten, am besten von unterschiedlicher Farbe
3 EL natives Olivenöl extra
grobkörniges Salz und frisch gemahlener Pfeffer
4 Wildlachsfilets, aus der Mitte geschnitten (à 185 g)
2 EL frisch gehackter Rosmarin
2 EL frisch gehackter Estragon
500 g längliche Kartoffeln (Fingerlinge)
1 EL frisch gehackte glatte Petersilie
1 EL frisch gepresster Zitronensaft

FÜR 4 PERSONEN

1 Den Ofen auf 230 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2 Die Kirschtomaten in einer kleinen Schüssel mit 1 Teelöffel Öl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lachs mit 1 Teelöffel Öl bestreichen und mit Rosmarin, Estragon, Salz und Pfeffer würzen. Beiseitestellen.

3 Die Kartoffeln längs halbieren, größere zusätzlich quer halbieren (sie sollten alle dieselbe Größe haben). Die Kartoffeln in einer Schüssel mit 2 Esslöffeln Öl vermengen. Mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech legen und mit Salz und Pfeffer würzen. 8 Minuten im heißen Ofen backen, dann umrühren und an den Rand schieben. Tomaten und Lachs auf das Blech legen und alles weitere 8–10 Minuten garen, bis die Kartoffeln gabelzart sind, die Tomaten aufplatzen und der Lachs fest und durchgegart ist.

4 Das Gemüse mit Petersilie bestreuen und den Lachs mit Zitronensaft beträufeln. Sofort servieren.

74 • Fisch & Meeresfrüchte

Kostprobe gefällig?

Die Fotos machen definitiv Appetit auf fast alle Gericht im Buch! Zum Beispiel die Gefüllte Paprika nach mexikanischer Art mit Chili-Süßkartoffeln. Oder der Eichelkürbis mit Lammhackfleisch & Granatapfelkernen. Oder Fisch mit Fenchel, Zitronen & Chimichurri-Sauce. Auf jeden Fall ausprobieren möchte ich auch die Gefüllten Auberginen auf dreierlei Art.



Diesen wunderbaren Salat können Sie warm oder bei Zimmertemperatur servieren, mit frischem Baguette und einem spritzigen Weißwein. Beim Kauf darauf achten, dass die Maiskolben komplett von Hüllblättern umschlossen sind, da die Körner nach dem Entfernen der Blätter an Süße verlieren. Den frischen Mozzarella bei Zimmertemperatur servieren – so entfaltet er seinen Geschmack am besten.

SALAT AUS MAIS, SPARGEL, FRÜHLINGSZWIEBELN & MOZZARELLA

1 Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen.

2 Die Frühlingszwiebeln mit 2 Esslöffeln Öl in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Frühlingszwiebeln gleichmäßig auf einer Seite des Backblechs verteilen. Die Maiskolben mit 1 Esslöffel Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem Backblech verteilen und 15 Minuten im heißen Ofen garen.

3 Spargel, 1 Esslöffel Öl und 2 Teelöffel Essig in einer Schüssel vermengen. Den Spargel gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Weitere 10 Minuten garen, bis das Gemüse gabelzart ist.

4 Sobald der Mais kühl genug zum Anfassen ist, die Maiskörner vom Kolben direkt aufs Backblech schneiden. Mais, Frühlingszwiebeln und Spargel auf dem Backblech vermengen, dann auf vier Teller verteilen.

5 Bocconcini, restliches Öl und übrigen Essig in einer Schüssel vermengen. Die Bocconcini auf den Salat legen und mit Radieschen krönen. Mit Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

4 (lila) Frühlingszwiebeln, geputzt und geviertelt
6 EL natives Olivenöl extra, mehr zum Beträufeln
grobkörniges Salz und frisch gemahlener Pfeffer
4 Maiskolben, Hüllblätter und Fäden entfernt
500 g grüner Spargel
4 TL Balsamico-Essig
250 g Bocconcini (frische Mozzarellabällchen), abgetropft, Zimmertemperatur
3 Radieschen, geputzt, halbiert und in dünne Scheiben geschnitten

FÜR 4 PERSONEN

Gemüse • 95

Das Buch ist optisch schon mal ein Augenschmaus und ich bin sicher, da warten viele Gaumenfreuden darauf, ausprobiert zu werden! Ich freue mich schon aufs brutzeln. Und hoffe, ihr habt Lust bekommen, auch mal reinzublättern.

Habt eine genussvolle Woche!

Eure Judith

Kate McMillan
DAS BLECHKOCHBUCH
1 Blech – 50 Gerichte
2017. 112 Seiten, 64 Farbfotos
19 x 22,4 cm, gebunden
€ [D] 20,00 / € [A] 20,60 / sFr. 28,90
ISBN: 978-3-7667-2284-3

+ + ***Der Beitrag enthält unbezahlte/unbeauftragte Werbung in Form einer Produktnennung/Verlagsnennung/Buchvorstellung*** + +