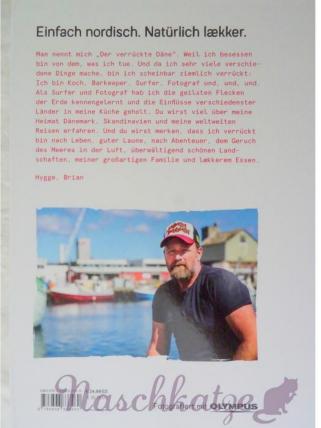
Buchrezension: "Lækker!" von Brian Bojsen





Heute

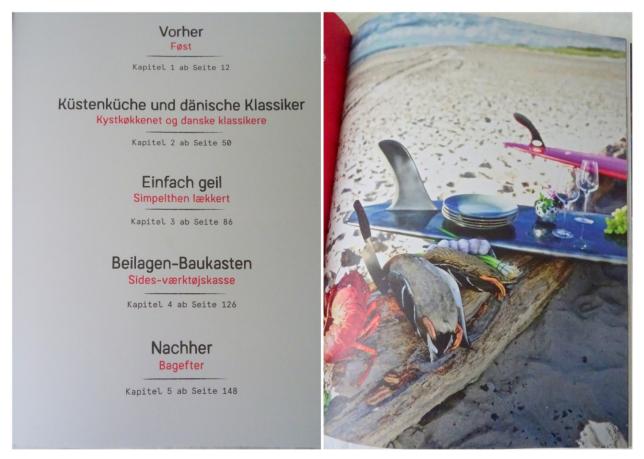
möchte ich euch ein ziemlich cooles Buch vorstellen, das definitiv in den Sommer passt und Urlaubsgefühle weckt. Es stammt von Brian Bojsen, der auch "der verrückte Däne" genannt wird. Er ist als Surfer um die ganze Welt gereist und hat überall nicht nur die Wellen ausgekostet, sondern auch das dortige Essen kennen und kochen gelernt.

Das Buch enthält also, neben typisch dänischen Klassikern, auch viele internationale Köstlichkeiten.

Schauen wir mal rein! Aufgeteilt ist "Lækker!" in ein sehr persönliches Vorwort, in dem man Brian ein bisschen besser kennen lernt. Dann gibt es die Kapitel "Vorher", "Küstenküche und dänische Klassiker", "Einfach geil", den "Beilagen-Baukasten" und "Nachher".

Viele Rezepte sind mit Bildern ergänzt und enthalten einen kleinen Text, in dem Brian beschreibt, wie er das Rezept kennen lernte, zu welchen Gelegenheiten er es am liebsten mag oder wie man es noch "lækkerer" machen kann.

Die Rezepte selbst sind sehr übersichtlich aufgeschrieben und die einzelnen Schritte gut untergliedert.



Kostprobe?

Natürlich geht es los mit ganz viel frischem Fisch! Zum Beispiel mit einem "Ceviche von Austernpilzen und weißen Bohnen" und dänischen Heringsvariationen. Diverse Smørrebrød-Ideen gibt es selbstverständlich auch, denn das ist ja das kulinarische Heiligtum der Dänen.

Ansonsten kann man sich mit "Dänischem Schweinekrustenbraten mit süßen Kartoffeln", "Nudelauflauf mit vier dänischen Käsesorten", diversen Burgern, skandinavisch-indonesischer Paella, und vielem mehr satt und glücklich essen. Zu den Burgern, Salaten und anderen Dingen kann man sich die liebste Sauce und das passendste Dressing aussuchen.



Und

im letzten Kapitel kommen Naschkatzen absolut auf ihre Kosten! "Rote Grütze mit Vanillesahne", "Norwegisches Krokant-Sahne-Eis", "Omas Apfelkuchen im Glas" oder eine "Graubrottorte" runden den dänisch-internationalen Festschmaus ab.

Da Brian auch gelernter Barkeeper ist, sind natürlich auch schöne Drinks für laue Sommerabende enthalten. Zum Beispiel gibt es den "Scandinavian Summer Gin"oder die "Crazy Dansk Lemonade".



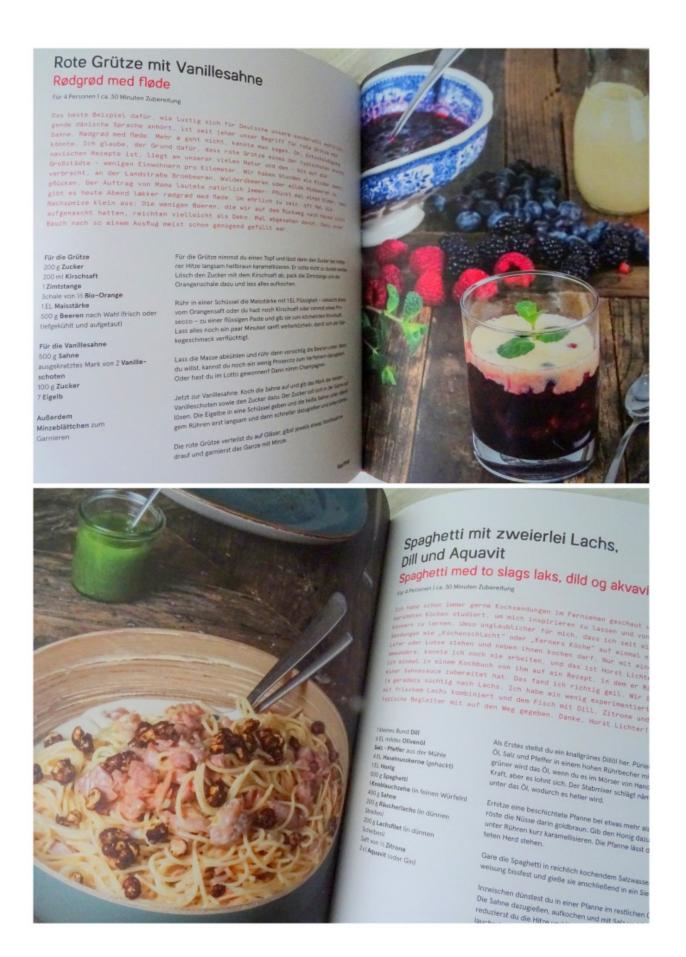
ch möchte euch die Geschichte vom Sønde ie, obwohl sie aus einem weniger schöne r dänische Wohlfühlkultur ist. Die Tra ück in das 19. Jahrhundert, als nach n hatten und Brot und Gebäck somit nichen. Die Frauen des Dorfs (so sehr Skaund Frau steht, damals war die Essen trotzdem und brachten ihre Rezepte of Tradition führte sogar dazu, dass sium sich über den Widerstand Gedank um sich über den Widerstand Gedank und Sønderjysk kaffebord besteht orte ist einem ganz alten Rezept e fehlen.

tes Graubrot



Zwischen den Rezepten findet man immer mal wieder Fotos von Brian mit seinen Freunden, beim Kochen oder Fotografieren von Essen oder von Strand und Surfbrettern. Hier wird das dänische Lebensprinzip Hygge sichtbar. Zeit miteinander zu verbringen und gemeinsam gut essen, das macht das dänische Lebensgefühl aus und wird im Buch auf jeden Fall transportiert.

Familie ist Brian das allerwichtigste und er schreibt: "Auch deswegen findest du in meinem Buch von jedem Mitglied meiner Familie das Gericht, das es aus meiner Küche besonders lækker findet. Und ich hoffe, dass auch du dein zukünftiges Lieblingsgericht darin entdecken wirst!".



Dem ist eigentlich auch nichts hinzuzufügen. Wer die nordische Küche noch nicht so kennt, oder sie schon liebt — dem sei das Buch ans Herz gelegt.

Ich wünsche euch eine genussreiche Restwoche, macht es euch schön!

Eure Judith

Brian Bojsen

Lækker! Die skandinavische Küche des verrückten Dänen.

ZS Verlag

24,99 Euro

ISBN: 978-3-89883-746-0