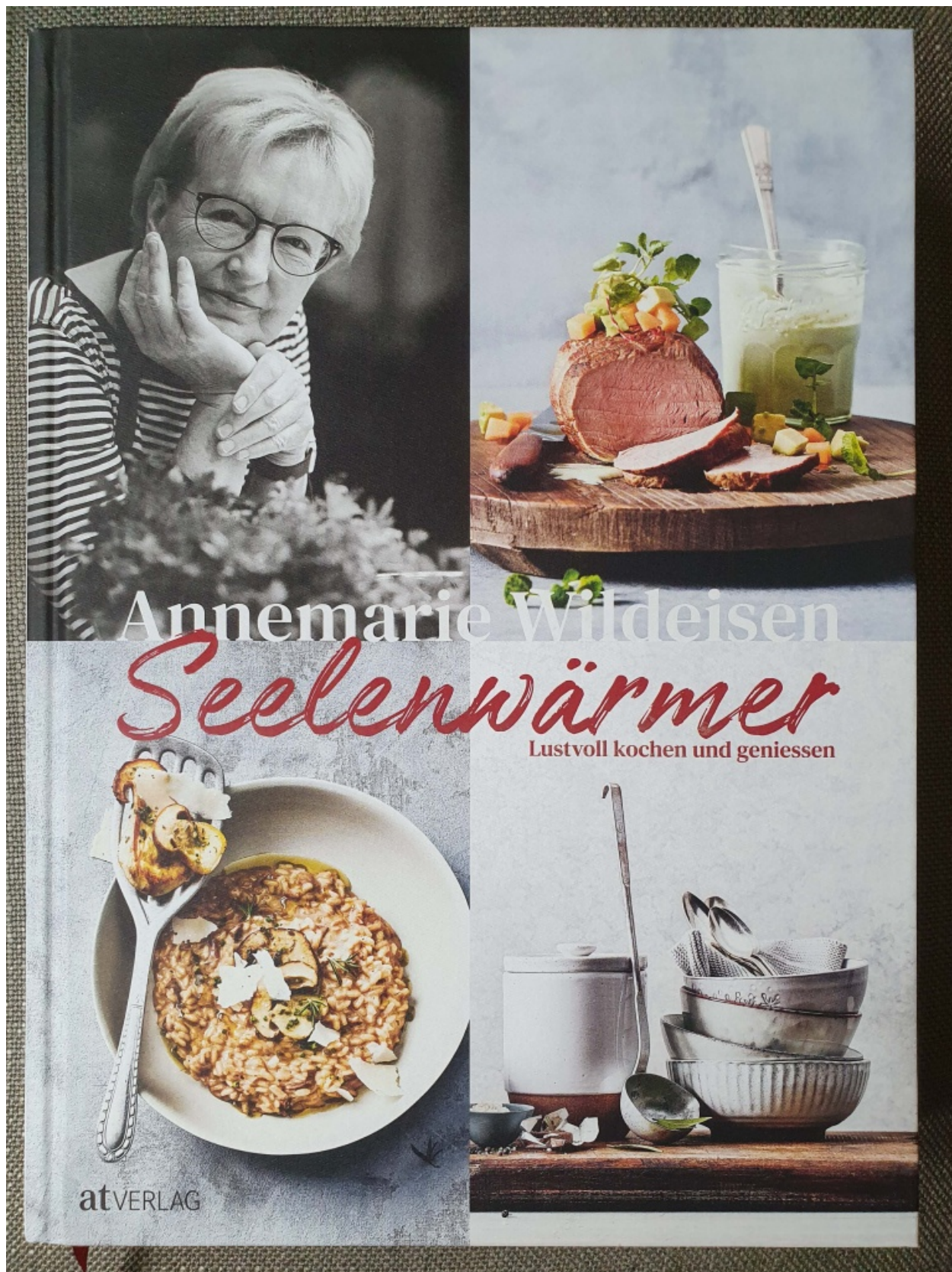


Buchrezension: „Seelenwärmer.
Lustvoll kochen und
geniessen“ von Annemarie
Wildeisen



Ein neues Kochbuch ziert meine Sammlung und ich bin sehr verliebt. Schon auf den ersten Blick sprach mich Annemarie Wildeisens Buch mit dem schönen Titel „Seelenwärmer. Lustvoll kochen und geniessen“ an und das erste Blättern hielt, was das Cover versprach.

Ich finde das Buch wunderschön! Die köstlichen Rezepte sind mit fantastischen Fotos (Styling von Florina Manz, Fotos von Jules Moser) bebildert, die so was von Appetit machen und Seelenwärmer, die glücklich machen, können wir doch alle reichlich brauchen, oder?

Inhalt

6	Vorwort
8	Das schmeckt jeden Tag
80	«Grüne» Tage
148	Alles für einen Sommertag
216	Genusstage
266	Backtage
296	Das Beste kommt zum Schluss
332	Rezeptverzeichnis

Inhal

t

Die Autorin schreibt im Vorwort, dass sie hofft, ihre Leser stehen „glücklich und zufrieden vom Tisch auf“ und bei dieser vielfältigen, bunten und immer köstlich klingenden Anzahl an Rezepten bin ich mir da ziemlich sicher.

Die 6 Kapitel haben jeweils eine doppelte Aufmacherseite, darauf folgt immer der Inhalt des Kapitels samt Seitenzahlen. Dass der Inhalt nicht gesammelt am Anfang oder Ende des Buchs steht, sondern zu Beginn der jeweiligen Kapitel, finde ich sehr originell.

Zwischendurch gibt es noch kleine Extraseiten, wie zum Beispiel „Salatissimo“ mit Tipps für die Salatküche oder „Zaubern mit Zitrone“.

Zucchini-Frischkäse-Taschen

Wenn Sie Sandwichtoast im Vorrat haben, sollten Sie unbedingt auch diese ungewöhnlichen Teigtaschen ausprobieren. Anstelle von Teig wird nämlich Toastbrot als Hülle verwendet und mit einem Teil davon auch paniert. Anstatt mit Zucchini habe ich die Taschen auch schon mit Spinat gefüllt; wichtig ist dann, dass der Spinat nach dem Blanchieren oder Auftauen – falls tiefgekühlter und aufgetauter Spinat verwendet wurde – gut ausgedrückt wird, bevor er zu den restlichen Zutaten kommt.



Da das Buch aus der Schweiz kommt, waren ein paar Zutaten aufgeführt, deren Namen ich so nicht kannte (obwohl ich Kochbücher übersetze), aber so lernt man gleich noch etwas dazu.

Kostprobe?

Ich habe im Buch nichts entdeckt, was ich nicht gerne probieren würde. Für jeden Geschmack dürfte etwas dabei sein: Suppen, Salate, Pasta, Flammkuchen, Risotto, Fleisch, Vegetarisches,... Lediglich Fischesser kommen nicht so sehr auf ihre Kosten. Ich habe 2 Rezepte mit Lachs entdeckt, aber das war es auch.



Zitronen-Aprikosen-Cake

Jede Cakemasse kann man auch als Muffins backen. Die Teigmenge für einen Cake von 30 cm Länge ergibt 12 Muffins von etwa 8 cm Durchmesser, man befüllt damit also gerade ein handelsübliches 12er-Muffinblech. Die Backzeit beträgt dann je nach Feuchtigkeit der Masse und Füllmenge der Formen 25-30 Minuten. Diese Menge Caketeig passt auch in eine quadratische Form von etwa 24 x 24 cm, sodass man den Kuchen nach dem Backen in Würfel schneiden kann. Für diese Form beträgt die Backzeit 35-40 Minuten.

Für eine Cakeform von etwa 30 cm Länge
250 g weiche Butter
200 g Zucker
1/2 Teelöffel Vanillepulver oder 1 Teelöffel Vanille-
paste
1/4 Teelöffel Salz
4 Eier
1 unbehandelte Zitrone
250 g Mehl
75 g gemahlene geschälte Mandeln
1 gehäufte Teelöffel Backpulver
300-400 g Aprikosen

Glasure:
150 g Puderzucker
3-4 Esslöffel Zitronensaft

- 1 Eine Cakeform von etwa 30 cm Länge gross buttern und mit Mehl austauben. Kühl stellen (empfehlenswert).
- 2 In einer Schüssel die weiche Butter und die Vanille sowie das Salz mit dem Puderzucker mischen. Dann die Mandeln, das Mehl und das Backpulver dazugeben und alles gut vermischen. Die Zitronenschale fein hacken und dazugeben. Die Aprikosen in kleine Stücke schneiden und ebenfalls dazugeben. Die Masse in die Form füllen und glatt streichen. Vor dem Backen die Zitronenscheiben auf den Kuchen legen.
- 3 Die gelbe Schale der Zitronen in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Die Aprikosen in kleine Stücke schneiden und ebenfalls dazugeben. Die Masse in die Form füllen und glatt streichen. Vor dem Backen die Zitronenscheiben auf den Kuchen legen.
- 4 Die Zitronenscheiben auf den Kuchen legen.

Besonders lecker klingen für mich die „Kartoffelküchlein mit Frischkäse und Tomaten“, die „Grillzwiebeln mit Pfefferbutter“, das „Lamm an Knoblauchsauce“ und der „Beeren-Quark-Kuchen“.

Die Mischung im Buch ist sehr gelungen: Leichte, alltagstaugliche Rezepte, Aufwendigeres für den Sonntagsbraten, unkomplizierte Salate, die man zur Arbeit oder für Parties mitnehmen kann, wärmende Suppen für kalte Tage, feine Kuchen und Desserts.

Zu jedem Rezept schreibt Annemarie einige persönliche Worte über Zutaten, die Herkunft des Rezepts, was sie daran besonders liebt oder was sie damit verbindet.

Ich bin sicher, dass jeder (nicht-vegane) Genusssmensch das Buch ebenso lieben wird wie ich und freue mich, eure Meinung zu lesen!

Habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

Annemarie Wildeisen

„Seelenwärmer. Lustvoll kochen und geniessen“

AT Verlag

ISBN: 978-3-03902-094-2

36 Euro