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



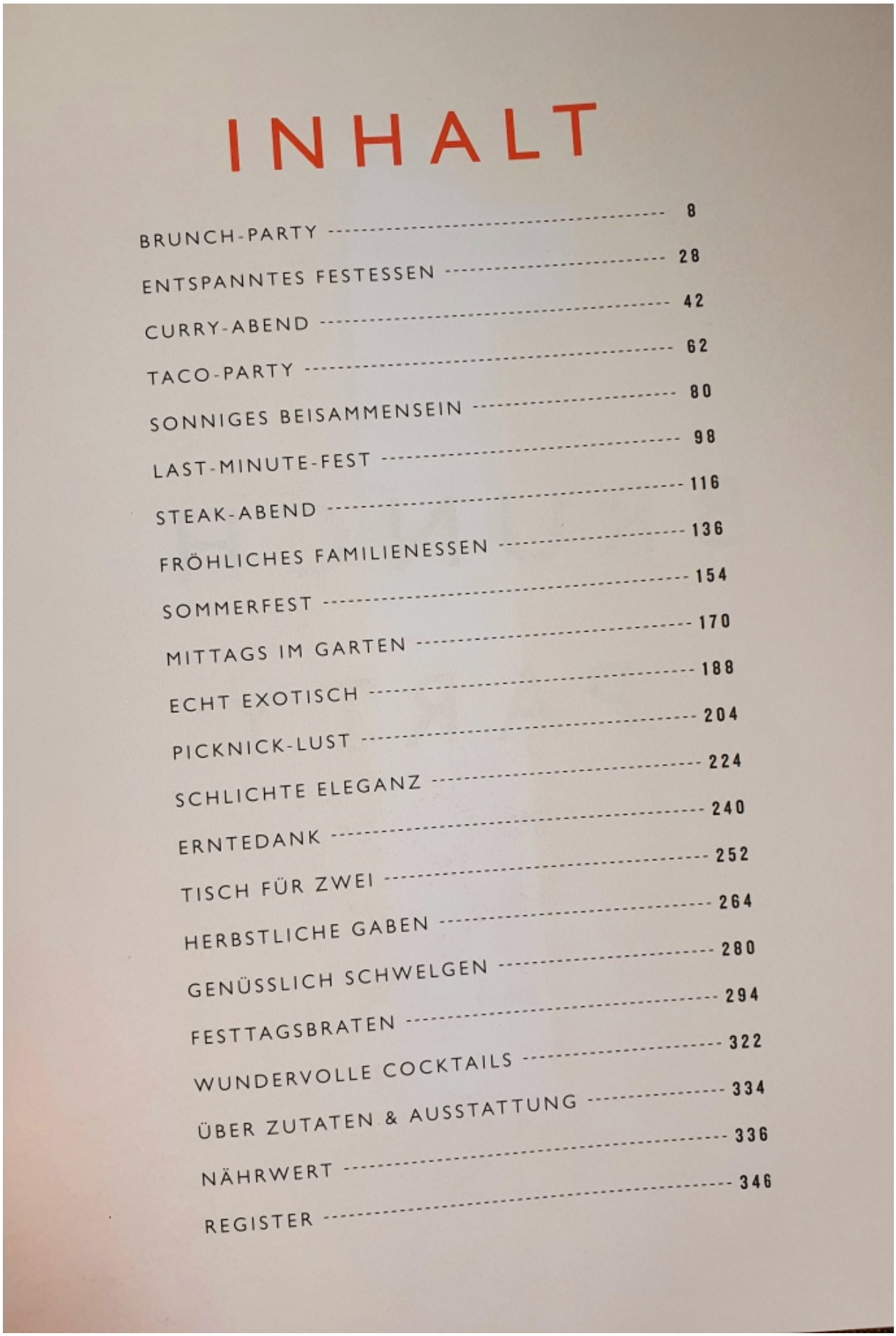
Die Bücher und Rezepte von Jamie Oliver sowie seine Kochsendungen mag ich schon lange richtig gern. Zwei bis drei Kochbücher stehen bereits in meiner Sammlung und seit einigen Wochen auch „Together. Alle an einem Tisch“. Das Buch enthält „über 120 Rezepte für Familie und Freunde“ in bekannter Jamie-Manier.



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.



GERÖSTETER KÜRBIS
CHILI & SALBEI

– FÜR 6 PERSONEN –

VORBEREITEN Am Vortag 1 Butternusskürbis (1,2 kg) waschen (schälen ist nicht nötig) und der Länge nach halbieren. Die Kerne herauslösen und in eine große ofenfeste Form streuen. Den Kürbis in 4 cm große Stücke schneiden und dazugeben, mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. 1–2 frische rote Chilischoten hinzufügen, die Blätter von ½ Bund Salbei (10 g) in das Blech zupfen, alles mit 1 EL Olivenöl beträufeln und gut vermengen. Über Nacht zugedeckt stehen lassen.

AM TAG SELBST Den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Kürbis zusammen mit dem Hähnchen (s. S. 176) 1 Stunde 20 Minuten rösten, bis er goldbraun und weich ist.

AUBERGINENPÜREE
TAHIN, KNOBLAUCH & ZITRONE

– FÜR 6 PERSONEN –

AM TAG SELBST Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Bevor Sie das Hähnchen zubereiten (s. S. 176), 3 Auberginen (à 250 g) rundherum einstechen, mit 1 Knoblauchknolle in eine ofenfeste Form legen und 1 Stunde 20 Minuten rösten, bis sie weich sind. Abkühlen lassen.

Die Knoblauchzehen aus der Schale in die Form drücken. Die Auberginen längs halbieren, das Fruchtfleisch herauslösen und mit einer Gabel zerdrücken. 2 EL Tahin dazugeben, den Saft von 1 Zitrone darüberpressen und die fein gehackten Blätter von ½ Bund glatter Petersilie (15 g) darüberstreuen. Mit 1 EL nativem Olivenöl extra beträufeln, gut vermengen und abschmecken.

100 Mittags im Garten

FABELHAFTES DUKKAH
GERÖSTETE NÜSSE & SAMEN, ZITRONE & GEWÜRZE

– ERGIBT 1 KLEINES GLAS –

Eine ägyptische Mischung aus gerösteten Nüssen, Samen und Gewürzen, die Sie für Fladenbrote, Salate und Schmorgerichte einsetzen oder auf gebratenes Fleisch oder Gemüse streuen können.

VORBEREITEN In einer beschichteten Pfanne je 1 EL schwarze Pfefferkörner, Meersalz, Korianderkörner und Fenchelsamen sowie 1 TL Kreuzkümmelsamen und die abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone 4 Minuten rösten. Anschließend in einen großen Mörser geben und fein zerstoßen. Inzwischen in der heißen Pfanne je 50 g blanchierte Mandeln und Haselnüsse 2 Minuten rösten, dann 50 g Sesam dazugeben und 1 Minute mitrösten. Den Pfanneninhalt in den Mörser geben, 50 g Pistazienkerne hinzufügen und alles fein zerstoßen. Abkühlen lassen und bis zur Verwendung luftdicht verschlossen lagern – hält sich problemlos wochenlang!

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! **