

KULINARISCHER
SALON

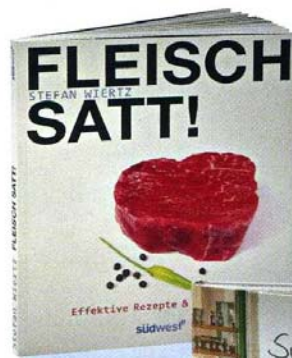
MEDIENREVUE

BÜCHER, FILME, WEBSITES

HERBSTMEISTER: DEFTIGE GENÜSSE

Ein flüchtiger Blick in das neue Werk des Fernsehmoderators Stefan Wiertz („Kochduell“, „Wissenshunger“) genügt, schon fordert der knurrende Magen energisch: Sofort das Buch **Fleisch satt** (Südwest Verlag, München 2010, 128 S., € 12,95) mit nach Hause nehmen und die Ochsenwade in Sauerkirsch-Schalotten-Sud in den Ofen schieben! Für die herrlich rustikale, küchennahe Optik ist der Hamburger FEINSCHMECKER-Fotograf Michael Holz verantwortlich. Die Rezepte sind leicht nachvollziehbar, die Warenkunde ist gründlich, und die gebräuchlichen Garmethoden sind ausführlich beschrieben.

Ebenfalls schlicht und dabei zum Auslöffeln schön sind die Bilder im Erstlingswerk **Suppen-glück** von Sonja Riker (Verlag Antje Kunstmann, München 2010, 176 S., € 19,90). Die ehemalige Reporterin versorgt heute Kunden auf dem Münchner Elisabethmarkt mit ihren Suppen. Ihr Kochbuch ist klar strukturiert und enthält ein fundiertes Kapitel zum Thema Grundbrühen. Das titelgebende Glück beschwören die Rezepte in Rubriken wie „Bauch-



wärmer“, „Seelentröster“ oder „Sattmacher“ herauf; zu letzteren zählt etwa eine karibische Kartoffelsuppe mit frischer Ananas und Koriandergrün.

Der minimalistische Titel **Brot** (Matthaes Verlag, Stuttgart 2010, 256 S., € 69,90) suggeriert klassische Handwerkskunst. So einfach macht es der ästhetisch hochwertige Bild- und Rezeptband des Molekularkochs Heiko Antoniewicz seinen Lesern aber nicht. Nach den verschiedenen Backwerkvarianten (darunter Arganöl-, Linsen- und Limettenbrot, Baguette und Petersilienbrioche) verlangen die Rezepte für Aufstriche, Snacks und Gerichte mit Brot eine gute Spürnase beim Einkauf. Die Orangen-Aprikosen-Tapenade etwa sieht zwar köstlich aus. Aber das Guarzoon darin gibt es nur beim Chemiever sender, ebenso wie das Xantazon für den Aufstrich mit Ziegenmilch und Oliven.

