

Wie Jamie Oliver Italiens Küche retten will, Bioleks Vermächtnis und was Frauen am Herd zu Stars macht. Von Marlies Fischer

Erlesener Genuss: Sechs Kochbücher zum Verschenken



Dorade mit Fenchel und Oliven, ein Gericht aus dem Kochbuch von Jamie Oliver.

Hektik vor Weihnachten: Es fehlen noch diverse Geschenke für Familie und Freunde. Wie wäre es mal mit einem Kochbuch?

Lisa Nieschlag, Lars Wentrup: „New York Christmas Brunch“, Hölker, 20 Euro. Wie kitschig darf's denn sein? Ruhig ein kleines bisschen mehr?

Wie kitschig darf's denn sein? Ruhig ein kleines bisschen mehr? So richtig amerikanisch? Dann treffen Lisa Nieschlag und Lars Wentrup ins Schwarze.

Alfred Biolek: „Biolek - die Rezepte meines Lebens“, Tre Torri, 29,90 Euro. Alfred Biolek gilt als Vater aller Kochsendungen.

FOTO: RGAUBERT

mehr als fair. Abstriche muss man dafür bei der etwas altbackenen Optik machen.

Haya Molcho: „Tel Aviv by Neni“, Brandstätter, 35 Euro. Die orientalische Küche ist einer der größten Kochbuch-Trends des Jahres.

„Willkommen in der Kuntzküche“, Hinz&Kuntz, 25 Euro. Zu ihrem 25. Geburtstag hatte die „Hinz&Kuntz“-Redaktion eine gute Idee: Für 25 Tage hat sie ihr eigenes Pop-up-Restaurant.

sampaste), das Mechouia (gegrilltes Gemüse) mit Rucola-Pesto und Ananas-Carpaccio mit Kokoseis.

Das Konzept dieses pinkfarbenen, auffälligen Buches ist so klar wie genial: 24 Köchinnen aus acht Ländern bekommen hier ihre eigene, ungestörte Bühne.

Interviews vorgestellt werden. Mit dabei sind zum Beispiel die Jungs von Salt & Silver an der Hafendstraße mit Ceviche Tulum und Mandelkuchen mit Orangen-Sabayon.

Stephanie Bräuer: „Frauen an den Herd“, Christian, 39,99 Euro. Das Konzept dieses pinkfarbenen, auffälligen Buches ist so klar wie genial: 24 Köchinnen aus acht Ländern bekommen hier ihre eigene, ungestörte Bühne.

Das Konzept dieses pinkfarbenen, auffälligen Buches ist so klar wie genial: 24 Köchinnen aus acht Ländern bekommen hier ihre eigene, ungestörte Bühne und erzählen ihren Weg in die Spitzengastronomie in ausführlichen und spannenden Gesprächen.

Jamie Oliver: „Jamie kocht Italien“, Dorling Kindersley, 26,95 Euro. Jamie Oliver will etwas Bedrohliches beobachtet haben. Die italienische Esskultur habe sich gewandelt, sich dem Diktat der Effizienz unterwerfen müssen.

Und nun will er die italienische Küche retten, mit diesem Kochbuch. Ein hehres Ziel, dem Jamie mit seinen Rezepten jedoch zumindest nahekommt.

Das Bewertung der Kochbücher erfolgt nach einem festen Schema. Es zählen Aspekte wie die Stringenz des Aufbaus, der Informations- und Neuigkeitswert, die Qualität der Rezepte und die Gestaltung (Layout und Foodstyling).

setzt. Die Rezepte sind eine Mischung aus schneller Küche (Spaghetti mit schwarzem Pfeffer, Butter und Pecorino), Gerichten, die etwas Muße und Zeit benötigen (Cassata-Rolle), Fleisch (Wildschwein-Ragout), Fisch (Dorade mit Fenchel und Oliven), Familienklassikern („Strozzapreti“-Fleischbällchen aus dem Ofen), Neuentdeckungen, Alltagsgerichten und aufwendigeren Rezepten für besondere Anlässe (Schweineschulter im Ganzen).

Auch optisch ist das Kochbuch erneut sehr gelungen. Das kompakte Format, die übersichtliche Aufteilung von Text auf der einen Seite und Bild auf der anderen Seite, das natürliche Styling, das so wunderbar lebensnah und ungekünstelt wirkt: All das haben danach viele andere Bücher kopiert.

Das Online-Portal mit den besten Kochbüchern



Stefan Spiegel (l.) und Benjamin Cordes sind Kaisergranat.

HAMBURG :: Alles begann vor drei Jahren. Im Urlaub auf Korsika, am Hafen von Porto-Vecchio. Benjamin Cordes aus Hannover und Stefan Spiegel aus Bielefeld machten Wanderurlaub auf der Insel und kauften sich an der Hafenkante frische Kaisergranate.

Seit 2016 durchstöbern die Fernseh-Journalisten, beide 35 Jahre alt, zweimal im Jahr die Kataloge von mehr als 40 Verlagen und rezensieren pro Jahr rund 200 Kochbücher.

Die Bewertung der Kochbücher erfolgt nach einem festen Schema. Es zählen Aspekte wie die Stringenz des Aufbaus, der Informations- und Neuigkeitswert, die Qualität der Rezepte und die Gestaltung (Layout und Foodstyling).

Frische Luft, kalte Füße und Punsch aus regionalen Säften

STERNESCHANZE :: Hamburgs vermutlich kleinster Weihnachtsmarkt öffnet in der Schanze. An den Adventssonntagen 8. und 15. Dezember, jeweils 15 bis 20 Uhr, köchelt die Saftmanufaktur leev nach Altländer Rezeptur frischen Kirschglühwein und sortenreinen Elstar-Apfelpunsch.

Als Location hat sich leev-Chefin Natalie Richter eine kleine Verkaufsklappe neben einem Kiosk am Schulterblatt ausgesucht. „Hier in der Sternschanze ist das Prinzip des Cornerns gang und gäbe“, sagt Richter. „Auf Weihnachtsmärkten macht man traditionell nichts anderes: Man steht draußen, genießt ein paar Drinks, atmet die frische Luft und hat kalte Füße.“

Zum ersten Mal in 227 Jahren: Louis C. Jacob im Lichterglanz

NIENSTEDTEN :: Premiere im Louis C. Jacob: Zum ersten Mal erstrahlt das 227 Jahre alte Traditions Haus an der Elbchaussee im stimmungsvollen Lichterglanz zur Adventszeit.



28.000 LED illuminieren das Gebäude des Louis C. Jacob. FOTO: ANDRÉ AUE

Mein Lieblings-Rezept

Dresdner Christstollen

Zutaten für zwei Stollen

- 1200 g Mehl, 100 g frische Hefe, 400 ml Milch, 100 g Zucker, 2 Eier, Geriebene Zitronenschale (unbehandelt), 1 TL Salz, 400 g weiche Butter, 200 g Mehl, 350 g Rosinen, 100 g gehackte Mandeln, 50 g Zitronat, 100 g Orangeat, 4 cl Rum, 2 Vanilleschoten, 150 g Butter zum Bestreichen, Vanillezucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. 1000 Gramm Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln.

den Hefeansatz für etwa 20 Minuten ziehen lassen. Zucker, Eier und das Vanillemark einer Schote, die Zitronenschale und etwas Salz zum Hefeansatz hinzugeben und einen trockenen, festen Teig daraus rühren. Diesen Teig für etwa 15 Minuten gehen lassen.



Michaela Witte, Chef de Patisserie im Steigenberger Hotel Treudelberg. FOTO: GUTE LEUDE FABRIK

dass an den Längsseiten des Teigs dicke Wülste entstehen. Die kurzen Seiten des Teigs werden etwas eingeschlagen und die Längsseiten so eingeschlagen, dass die Stollenform entsteht.

5. Stollen auf das Backblech legen und mit einem Tuch für rund 30 Minuten bedecken. In der Zwischenzeit wird der Backofen auf 200 °C vorgeheizt.

Schmeckt auch schon zur Adventszeit: der klassische Dresdner Christstollen. FOTO: IMAGO

