Rezension

KIM Sohyi: Kim kocht neu. Brandstätter Verlag, Wien 2011

Franziska KOLMER

Die Autorin hat in Wien eine große Karriere gemacht, 2001 eröffnete sie ihr erstes Restaurant, 2010 ihren Shop und das Studio „Am Wiener Naschmarkt". Ihre Restaurants sind gut besucht, ihre „Crossover-Küche" findet großes Gefallen. Die Aufmachung des Kochbuches entspricht dem Standard, es gibt zahlreiche Fotos der Autorin in Küche und Restaurant. Die Gerichte sind anregend bebildert. Es ist ein schön gemachtes Buch mit interessanten Rezepten für eine gehobene Küche. Freilich ist es mehr eine Demonstration für die Höhe des Küchenstils, als dass es direkt in die eigene Küchenpraxis umsetzbar wäre. Die Rezepte sind schmackhaft, verlangen allerdings doch etlichen Aufwand bei der Umsetzung, auch weil die Zutatenliste öfter etwas länger und anspruchsvoller ausfällt. Die „Crossover-" Ausrichtung belegen klassische österreichische Gerichte wie Kaiserschmarrn, der durch die Beilage von Ingwer-Apfelkompott eine asiatische Note bekommt. Rehkitz erscheint als Sashimi auf Mangobett. Reh wird in einen Spinatmantel gehüllt, dazu kommt Kartoffelpüree mit Shiitake-Terijake-Sauce. Es fehlen nicht gefüllte Mangoravioli mit Garnelen, dazu Topinambur mit Kokossauce. Austern gibt es gratiniert mit Parmesan und gebacken mit Ei. Die Seezunge ist auf Amaranth-Risotto gebettet. Wer diese Küche liebt, erhält anspruchsvolle und raffinierte Rezepte. Die Gerichte sind sehr dekorativ angerichtet und bieten einen guten Eindruck von Zusammensetzung und Servierweise.