

Rezension

TEUBNER Christian: Das große Buch der Pasteten. Gräfe und Unzer, München 2013

Martina RAUCHENZAUNER

2013 erschien im Teubner Verlag „Das große Buch der Pasteten“ und es ist wahrlich groß! Das Buch gliedert sich in Warenkunde, Küchenpraxis und einen Rezeptteil, für Abwechslung sorgen die eingeschobenen Texte zur Kulturgeschichte der Pastete.

Warenkunde muss nicht öd und langweilig sein! Das Grundprinzip lautet: Eine gute Pastete entsteht nur mit durch die besten und frischesten Lebensmitteln. Es werden alle wesentlichen Zutaten, die man für eine Pastete benötigt, wie etwa Mehl, Gewürze, Fisch, Gemüse u. v. m. detailliert beschrieben, ihre Vorzüge gegenüber anderen Produkten unterstrichen und Tipps zum leichteren Hantieren gegeben.

Für alle Freestyler in der Küche ist der Teil „Küchenpraxis“ ein absolutes Muss! Hier werden einzelne Arbeitsschritte genauestens mit Bildern erklärt, verschiedenste Teigzubereitungen beschrieben, sowie die geeigneten Garmethoden aufgezeigt. Auch finden sich Grundrezepte für Farcen, Teige oder Fonds, die man einfach nach Lust und Laune umändern beziehungsweise kombinieren kann. Die Angaben zu den Arbeitsabläufen sind sehr klar und verständlich formuliert, daher ist dieses Kochbuch nicht nur für absolute Experten, sondern auch für Anfänger geeignet.

Der Rezeptteil überzeugt durch das Potenzial der Pastetenkunst. Vom Bärlauch-Frischkäse-Mousse als Vorspeise, über eine deftige Kalbfleisch-Schinken-Pastete als Hauptgericht bis hin zu einer Eisterrine im Baumkuchenmantel als Abschluss, für jeden Geschmack findet sich ein passendes Rezept. Eine ausgewogene Mischung aus leichtbekömmlichen aber auch herzhaften Speisen findet sich im Buch, die sich wieder, je nach Vorlieben, abändern lassen.

Die historischen Details, die zwischendurch immer wieder eingestreut sind, verdeutlichen, die lang anhaltende Beliebtheit von Pasteten und verschaffen einen Einblick in die Kulturgeschichte der Ernährung vergangener Tage.

Besonders hervorzuheben ist die gelungene Food-Fotografie von Michael Holz. Es ist eine Kunst, Essen so geschmackvoll zu fotografieren.

Für alle, die Essen lieben, ist dieses Buch eine Bereicherung, die einlädt, das Buch auch tatsächlich in der Küche anzuwenden und nicht verstauben zu lassen.