

Rezension

Erntefrisch. Saisonal kochen und verarbeiten. Jan Thorbecke Verlag, Ostfildern 2013

Franziska KOLMER

Es handelt sich hier um die deutsche Übersetzung eines 2011 in London erschienen Buches, das in die Richtung saisonale Küche, Jahreszeitenküche fällt, hier auch auf eine Menge gleichartiger Literatur trifft. Die Rezeptreihung erfolgt nach Kategorien von Wurzel- und Knollen- Gemüse über Zwiebel- und Stängelgemüse, Früchte, Hülsenfrüchte, Salat, Pilze, Baumobst, weiches Obst wie Erdbeeren und Himbeeren. Die 150 Rezepte beschließt ein Register, samt Rezeptnachweis. Die Spannbreite etwa lässt sich an einem Beispiel zeigen, den Zwiebeln: französische Zwiebelsuppe, geröstete Zwiebel mit Würstchen, knusprige Zwiebelringe, geschmorte Zwiebeln, eingelegte Zwiebel. Wir finden den Flammkuchen, die Lauchtarte, Spargelcremesuppe, Mussaka, Spinat mit Sauce Mornay. Das Buch hat einen leichten englischen Touch, das sieht man sehr schön etwa an dem Bild der Heidelbeer-Zimt-Torte, die bei uns in dieser rustikalen Form wohl nicht auf den Tisch käme. Ein Buch für Liebhaberinnen einer leicht englisch angehauchten saisonalen Küche, dem dabei auch ein gewisser italienischer leichter Touch nicht fehlt.