

Rezension

ANTONIEWITZS Heiko: Fingerfood. Die Krönung der kulinarischen Kunst. 4. Aufl. Matthaes Verlag, Stuttgart 2013

Franziska KOLMER

Wenn ein Kochbuch mehr als 15.000 verkaufte Exemplare aufweisen kann, dann muss es gut sein. Wir meinen: Es ist gut! Das Werk enthält über 170 Rezepte, von einfachen bis zu sehr komplexen Kreationen, wobei man ehrlicherweise dazu sagen muss, dass die einfacheren Rezepte auch die ambitionierten Laienköche schon fordern können; es sich aber wirklich an Profis richtet. Diese bekommen hier eine Menge von Anregungen für ihr Catering. Das Kochbuch ist durchgestylt, was in diesem Falle heißt, dass es relativ viele schwarze Hintergründe für Text und Fotos gibt. Die Bilder verraten die Handschrift eines Foodstylisten und eines Profifotografen. Sie setzen die Gerichte jeweils ins richtige Licht.

Man möchte durchaus einmal in den Genuss eines solchen Caterings kommen, wenn man die zum Teil ausgefallenen, ja ausgespitzten Rezepte liest, die ein hohes Ausmaß an Zeit und Perfektion erfordern. Der Materialaufwand ist groß, wie auch der technische, wir haben die Techniken des Vakuumierens, des langen Poschierens im Wasserbad, es zeigen sich durchaus starke Einflüsse, vor allem im letzten Kapitel, der Molekularküche, was alles auf die Liga verweist, in der der Koch unterwegs ist. Es finden sich Gerichte wie Auberginen, Kaviar mit Estragon, gebackene Ententaschen Cajunart, Grüner Hering mit Mirabellen und Haselnussöl, Terrine vom Perlhuhn mit Aprikosen und Ducca, Eingemachtes von der Blutwurst und Gurkenkürbis mit Gänseleber, Kalbsbäckchen sous-vide mit Sellerie und Lardo, Manioc Cips, Zitronensalz und Tomatenschaum. Es gibt dann auch noch nützliche Hinweise worin oder womit die entsprechenden Gerichte serviert werden sollten. Die bereits erfolgten Prämierungen sprechen ebenfalls für die hohe Qualität des Buches.