SIMPLISSIME



Redaktion: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Thema: Alltagsküche, Gestaltung: 4/5, Niveau: 2/5, Originalität: 5/5

Das einfachste Kochbuch der Welt, so der Untertitel der französischen Kochbuchreihe, die mehrfach auch auf deutsch vorliegt. Ansprechende Bilder und wenige Zutaten. Doch sind es die ultimativen Kochbücher?

INFORMATIONEN

- Der gelernte Koch Jean-François Mallet hat bei berühmten Kollegen gearbeitet und eine 50-köpfige Brigade geleitet.
- Dann entschloss er sich, im Einmann-Betrieb Rezepte für Magazine zu gestalten: Maximal 6 Zutaten, originell kombiniert und selbst fotografiert.
- Auf Drängen von Freunden gab er im Herbst 2015 sein erstes Buch heraus, Untertitel: «Le livre de cuisine le + facile au monde». Seither rattern die Druckmaschinen.
- Was bringt Simplissime uns KöchInnen? Die Fotos animieren zum Kochen. Fasziniert von der indischen Küche, verwendet Mallet häufig Ingwer und frischen Kardamon. Er «würzt» regelmässig mit Chorizo, Merguez-Würsten oder gar Convenience-Produkten wie Nutella.

- Für die Beginners sind die Angaben zur Zubereitung etwas mager und immer wieder ergänzt die geübte KöchIn eine Zutat, einen Faden Olivenöl oder anderes Küchenkraut. Positiv ist, dass fast nur gut erhältliche Zutaten vorgeschlagen werden. Ein, zwei Titel von Simplissime zur Anregung lohnen sich. Das Kochbuch auf die einsame Insel ist nicht dabei.

DATEN

Autor: Jean-François Mallet
Verlag: EMF 2016
Ausstattung: 344 Seiten, farbige Fotos
Preis: CHF 34