OTTOLENGHI: VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN



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

KURZ VORGESTELLT

Thema: Koch. Gestaltung: 5/5. Schwierigkeit: 3/5. Originalität: 5/5

Die Crew um den heute in London arbeitenden Kultautor bringt auch hier eine Geschmacksexplosion um die andere.

INFORMATIONEN

- 2006 erhielt Ottolenghi von der britischen Tageszeitung «The Guardian» den Auftrag zu einer wöchentlichen Kolumne mit vegetarischen Rezepten. Schon bald kam der Koch ins Stocken, sein Fundus war erschöpft, er musste neue Rezepte entwickeln: Er entwickelte traditionelle Rezepte weiter, verwendete neue Zutaten, testete ungewohnte Kombinationen und neue Zubereitungsarten aus.
- Die Küche des Nahe Ostens, wo Ottolenghi aufwuchs und studierte, ist sehr präsent. Doch auch der Ferne Osten, insbesondere Japan, steuerte viele Anregungen bei.
- Im Vorwort und in den Rezepteinführungen stellt der polyglotte Starkoch immer wieder seine MitarbeiterInnen vor. Mit ihnen entwickelte er die fein austarierten Rezepte. Es lohnt sich also, diese vorerst genau mit den vorgeschlagenen Zutaten nachzukochen. Die Texte und auch die Fotos vermitteln die Spielfreude der Kochenden, hier wird nicht mit der Pinzette angerichtet.

DATEN

Yotam Ottolenghi. Vegetarische Köstlichkeiten. Dorling Kindersley 2014. 351 Seiten, farbige Fotos. ca. CHF 40.00