



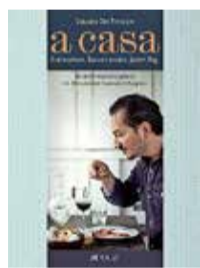
Für die gewisse Würze

Zwölf neue Kochbücher mit Pfiff

Foto iStockfoto / Montage Nino Angiuli

Bei Claudio Del Principe zu Hause

Das Kochtagebuch begleitet den Binninger Blogger und Autor Claudio Del Principe durch ein ganzes Küchenjahr. Das Resultat: eine «Mischung von genialen Rezepten, einladenden Bildern und der schönen Prosa, mit der Claudio Del Principe von seinen Küchenabenteuern berichtet», wie Christian Seiler im Vorwort schreibt. Die Rezepte sind oft italienischen Ursprungs, selten auch schweizerisch, etwa die Rösti, oder baslerisch, etwa die Faschtewaaie. Del Principe beginnt am 2. Januar und endet am 31. Dezember. Er schreibt nicht jeden Tag, aber an den meisten. Das hat den Vorteil, dass die passenden Rezepte immer saisonal stimmig sind. bb



«A Casa», Claudio Del Principe, at Verlag, 320 Seiten, Fr. 49.90.

Litschi-Auge und Zombiefinger

Liguori Lecomte ist ein spät berufener Koch: Als Jugendlicher interessierte ihn der Kochherd nicht die Bohne. Dafür verbrachte er seine Zeit umso mehr mit der Spielkonsole oder vor dem Fernseher. Seit 2013 spielt er jedoch in der Küche. Da zaubert der Franzose seine jugendlichen Abenteuer auf den Teller. Seine von Games und Filmen inspirierten Rezepte heissen etwa «Pochierte Hähnchenbrust «Hogwarts» mit Pilzbeilage aus dem Verbotenen Wald» (nach Harry Potter). Oder: «Gelatinisiertes Rosen-Litschi-Auge und Zombiefinger mit blutiger Sauce» (nach der Comic- und TV-Serie «The Walking Dead»). Cool! bb



«Das Geek-Kochbuch», Liguori Lecomte, h.f.ullmann, 88 Seiten, Fr. 14.50.

Die kulinarische Vielfalt von Basel

Zuerst kamen die Italiener, dann Jeffery Sandragesan aus Malaysia, dann die Türken: im letzten Jahrhundert wurde die Basler Beizen-Szene international. Der Journalist Philipp Schrämmli porträtiert 25 Köchinnen und Köche aus 25 Ländern, die in Basel arbeiten. Jedes Restaurant steuert dabei zwei bis vier typische Rezepte bei. Schön gemacht! bb



«Die Welt in Basler Kochtöpfen», Philipp Schrämmli, Friedrich Reinhardt Verlag, 200 Seiten, Fr. 34.80.

Verkehrte Kuchenwelt

Das Prinzip ist einfach: eine Backform mit Zucker ausstreuen, den Boden mit Früchten belegen, Teig darüber giessen, backen und danach auf eine Servierplatte stürzen. Damit sind unzählige Kombinationen möglich: Himbeer-Pistazie, Birne-Schoko oder Aprikose-Kirsch. Kleines Buch mit 33 Rezepten zum neusten Trend aus Frankreich. bb



«Kuchen steht Kopf!», Christelle Huet-Gomez, Thorbecke, 72 Seiten, Fr. 14.50.

Welches Bier wozu passt

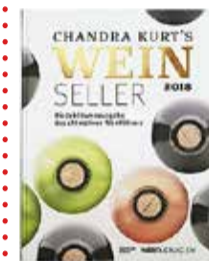
Die beiden Autoren behaupten, dass Bier als Begleiter zu Menüs oft besser geeignet sei als Wein. Beim Bierpairing geht es darum, die Aromen perfekt zu kombinieren. Also etwa ein «1664 Kronenbourg Pils» mit gegrilltem Zanderfilet mit Honigmelonensalat, Roquefort und Schwarztzgebrot. Warum das so ist, untersucht Thomas A. Vilgis wissenschaftlich. Der Forscher geht den chemischen Stoffen bierernst auf den Grund. Mit ihrem Vokabular befinden sich die Autoren mit Weinsommelières auf Augenhöhe. Ein Buch für Bierliebhaber, die es ganz genau wissen wollen. bb



«BeerPairing», Rolf Caviezel, Thomas A. Vilgis, Fona, 432 Seiten, Fr. 84.–.

Weintipps – gut und günstig

Wie schafft diese Frau das bloss: 534 Weine hat Chandra Kurt, die bekannteste Weinjournalistin der Schweiz, für die neueste Ausgabe ihres «Weinsellers» getestet. Als Normaltrinker hisst man bereits nach 10, 15 degustierten Weinen die weisse Fahne. Für die 20. Ausgabe ihres Führers hat Chandra Kurt das Kernsortiment von Aldi, Coop, Denner, Globus, Lidl, Manor, Spar und Volg verkostet, bewertet wurde nach der 20-Punkte-Skala. Topwein mit 18+ Punkten: Ein Amarone 2014 von Zeni für Fr. 27.50 (Volg). Ein perfekter Führer für Sparfüchse, die sich gerne ein gutes Glas genehmigen. rh



«Weinseller 2018», Chandra Kurt, Werd Verlag, 632 Seiten, Fr. 32.–.

Fine Food, Fast Food

Alle Rezepte in diesem Buch sind in zehn Minuten oder weniger zubereitet – «wenn Sie schnell sind», schränkt die Autorin Sue Quinn noch ein. Gemeint sind nicht nur Häppchen wie Popcorn mit Parmesan, sondern auch Suppen und Salate sowie Hauptspeisen wie Linguine mit Thunfisch und Kapern oder rührgebratenes Rindfleisch mit Reinsudeln. Manchmal greift die Autorin in die Trickkiste, um die Zeit einzuhalten – etwa wenn sie für den Schokoladekuchen alles in eine Tasse gibt und in der Mikrowelle auf höchster Stufe erhitzt. Dauert fünf Minuten. Praktisch! bb



«5 Zutaten 10 Minuten», Sue Quinn, at Verlag, 256 Seiten, Fr. 21.90.

Vegetarische Klassiker

«Vegetarisch» weckt Assoziationen von jung, neumodisch oder gesund. Das diese Gedankenverbindungen abwegig sein können, beweist das Buch «Helvetia Vegetaria». Es enthält uralte Rezepte ohne Fleisch. Sie stammen aus Zeiten, da in der Schweiz Not herrschte und die Kirche an vielen Tagen fleischloses Essen vorschrieb. Die Mahlzeiten sind auch nicht zwingend gesund, dafür oft sehr nahrhaft: Rösti, Alplermagronä, Käsesoufflé oder Schangnauer Merängge. Abgespeckt sind jedoch die spartanischen Fotos, die die Rezepte aus den verschiedenen Landesregionen illustrieren. Ein Grundlagenwerk. bb



«Helvetia Vegetaria», Carlo Bernasconi, Juliette Chrétien, at Verlag, 264 Seiten, Fr. 49.90.

Ein süßes Gewürz

Wer den Honig nur aufs Brot streicht, verpasst einiges: Honig lässt sich wie Wein degustieren und gibt Speisen das gewisse Etwas. Seis im Honigdressing für den Salat, seis in Form von Honigwein im Fondue oder in der Marinade für die rohe Lachsforelle. Angereichert ist das Buch mit Wissenswerten über die gesundheitliche Wirkung, den Einfluss auf die Schönheit und Reportagen über Imker. Für Bienenfreunde. bb



«Honig - Das Kochbuch», Eva Derndorfer, Elisabeth Fischer, Brandstätter, 240 Seiten, Fr. 49.50.

Bier ist nicht gleich Bier

Was in Belgien schon lange gilt, hält auch in der Schweiz Einzug: Vielfalt im Biersortiment. Heute gibt es über 700 Braustätten im Lande. Und jede produziert ihr eigenes Bier. 325 wurden für diesen Führer verkostet und beschrieben. Die Autorin Gabriela Gerber, erste Diplom-Biersommelière der Schweiz, beschreibt den Charakter, Farbe, Bitterkeit, Alkoholgehalt und das passende Glas. Für Entdecker. bb



«Schweizer Biere 2017/2018», Gabriela Gerber, Werd-Verlag, 512 Seiten, Fr. 39.–.

Crêpes und Galettes

Dieses Buch hat drei Füllungen: Zunächst Geschichten aus der Welt der Crêpes. Dazu Zeichnungen in Schwarz-Weiss und einem sehr gewöhnungsbedürftigen Leuchttrota. Und zu guter Letzt ein paar originelle Rezepte von Galettes (mit Buchweizenmehl, eher für salzige Füllungen) und Crêpes (aus Weizenmehl). Für Liebhaber. bb



«Die Welt der Crêpes», Lisa Gnirss, Zéa Schaad, Fona, 144 Seiten, Fr. 29.90.

Selbstgemachtes im Glas

Welche Möglichkeiten bietet das Einkochen? Ausführlich erklärt der Autor, was es dazu braucht und wie es geht. Das Hauptgewicht legt er jedoch auf Rezepte. Wobei er nicht nur Früchte oder Gemüse konserviert, sondern auch Smoothies oder Aufstriche zum Mitnehmen oder Verschenken ins Glas füllt. Ein Buch voller frischer Ideen. bb



«Selbstgemacht im Glas», Nikolaus Tomsich, Brandstätter, 232 Seiten, Fr. 49.50.