

Gemacht aus Liebe

Die rund 250 italienischen und französischen Autoren von «Big Mamma» haben sich einem grossen Ziel verschrieben: Frankreich von der guten alten italienischen Küche zu überzeugen. Ausgerechnet Frankreich, diese selbstbewusste Grossmacht der Kulinarik. In rund einem Dutzend Pariser Trattorien tun die Italiener das, was sie am liebsten tun: kochen. Ein Konzentrat ihrer Leidenschaft findet sich im Wälzer «Big Mamma». Die Rezepte sind mal klassisch (Minestrone, Tiramisù, Ossobuco), mal kühn neu interpretiert (Gnocchetti di Spinaci, Polenta Benedict). Ein sehr schön gestaltetes Buch mit zuweilen originellen Tipps der Köche und Köchinnen. rh



«Big Mamma – Italienische Küche con molto amore», diverse Autoren, 480 Seiten, Verlag Knesebeck, ca. 49.50 Franken.

Backen mit Donna Hay

Donna Hay, der australische Superstar unter den Kochbuchautorinnen, ist bekannt und beliebt für ihre einfachen und schnellen Rezepte, mit denen auch Anfänger bei den Gästen kulinarisch punkten können. Jetzt hat sie ein ganzes Kochbuch dem Süssen gewidmet, den Torten, Kuchen und Cookies. Wenn sie nicht mehr schlafen könne, schleiche sie sich auf Zehenspitzen in die Küche und beginne in der Ruhe des frühen Morgens Zutaten abzumessen, zu mischen und zu rühren, bekennt Donna Hay im Vorwort. Und schon landen eine Ladung Cookies oder ofenwarme Brownies auf dem Zmorgentisch ihrer Jungs. pdm



«Modern Baking – Torten, Kuchen, Cookies und mehr», Donna Hay, at Verlag, 400 Seiten, ca. 48.– Franken.

Tanja Grandits' Alltag

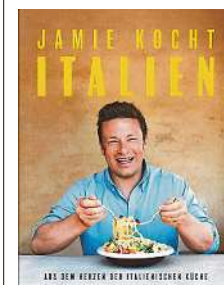
Spaghetti Vongole, das kann irgendwie jeder. Wie aber macht 18-Punkte-Köchin Tanja Grandits («Wenn ich mich auf ein Lieblingsessen festlegen müsste, würde ich Spaghetti Vongole wählen.») den italienischen Klassiker? Nun, nebst den üblichen Zutaten kommen Fenchelknollen-Würfel und gemörserte Fenchelsamen in die Pfanne. Ziemlich einfach, dies ist auch das Konzept des Kochbuchs der «Stucki»-Gastgeberin: Eine Rezeptsammlung aus dem Alltag von Tanja Grandits mit ihrer Tochter Emma, mit Familie und Freunden. Das Buch überzeugt mit ausgesprochen ästhetischer Fotografie und ziemlich einfachen, leicht nachzukochenden Grandits-Liebungen. rh



«Tanjas Kochbuch», Tanja Grandits, 320 Seiten, AT Verlag, ca. 39.90 Franken.

Genuss im Bel Paese

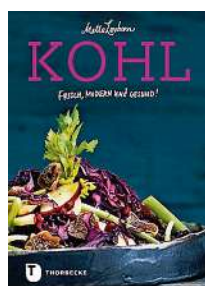
Dass Jamie Oliver, dieser Hansdampf in allen Küchengassen, sich in das Bel Paese, Inbegriff authentischer und einfacher Küche, verliebt hat, ist nicht wirklich verwunderlich. Auf seinem Streifzug durch die Cucina Italiana hat Oliver eine Reihe köstlicher regionaler und saisonaler Rezepte zusammengetragen. Inspiriert auf seiner Reise durch den Stiefel wurde der britische Koch übrigens von Gennaro Contaldo und vom im letzten Jahr verstorbenen Antonio Carluccio, zwei Könnern an italienischen Töpfen und Autoren mehrerer Kochbücher. Alleine diese Ansammlung kulinarischer Kompetenz verspricht Grossartiges. Und das löst das Kochbuch denn auch ein. rh



«Jamie kocht – Italien», Jamie Oliver, 408 Seiten, Verlag Dorling Kindersley, ca. 38.90 Franken.

Liebe zum Kohl

Warum nicht mal eine Lasagne, eine Tarte, eine Paella, einen Salade niçoise oder einen Risotto mit – Kohl. Die dänische Bloggerin Mette Lovborn räumt auf mit der Mär vom langweiligen Kohl und kreiert Rezepte, in denen sich die verschiedenen Kohlsorten mit ganz erstaunlichen Zutaten vermählen, sei es nun Grünkohl, Weisskohl, Spitzkohl, Wirsing, Rotkohl, Brokkoli oder Kohlrabi, sei er nun mariniert, gebraten, gebacken, gegrillt, sautiert, fermentiert, geschmort, blanchiert oder gedämpft – man verfällt dem Kohl. pdm



«Kohl – frisch, modern und gesund», Mette Lovborn, Jan Thorbecke Verlag, 216 Seiten, ca. 22.– Franken.

Es ist angerichtet

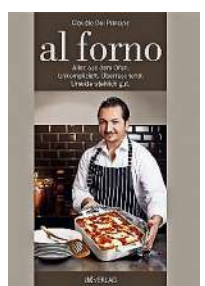
Zwölf Bücher, die Lust auf mehr machen



Foto: iStock

Duft aus dem Ofen

«Dem Backofen entströmt einfach immer ein betörender Duft», schreibt der Basler Foodblogger Claudio del Principe im Vorwort zu seinem neuen Kochbuch. Raffinierte und einfache Ofengerichte stellt er vor, mehrheitlich inspiriert von der italienischen Küche mit Abstechern nach Marokko, in die Türkei, ins Elsass oder in die USA. Beim Anblick der Fotos steigen tatsächlich Düfte in die Nase, etwa von Lumconi al forno, vom BBQ-Chicken, vom Pollo alla romana, von der glasierten Lammhaxe oder vom Baeckeaoffa. pdm



«Al Forno», Claudio Del Principe, at Verlag, 280 Seiten, ca. 39.90 Franken.

Gut und nützlich

Nadine Levy Redzepi, Ehefrau von René Redzepi, der mit dem «Noma» in Kopenhagen das einst weltbeste Restaurant betrieb, widmet sich in «Downtime» der Alltagsküche. Gerichte, die sie für die Familie und für Freunde kocht. Die Zutaten sind überschaubar, die Zubereitung ist keine Zauberei. Erfreulich: Die Autorin verrät viele praktische Tipps und Kniffs, die sich in der Spitzenküche bewährt haben. rh

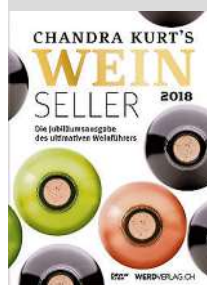


«Downtime – Soulfood der Extraklasse», Nadine Levy Redzepi, Verlag Knesebeck, 304 Seiten, ca. 49.50 Franken.

Bücher aus der BaZ-Küche

Weinführer für Entdecker

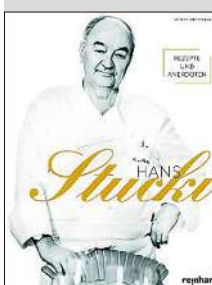
Das Konzept ist so einfach wie erfolgreich – gute Weine für wenig Geld. Seit nunmehr 20 Jahren stöbert BaZ-Autorin Chandra Kurt bei Detailhändlern wie Coop, Manor, Lidl, Aldi und anderen nach Trouvaillen. Die Jubiläums-Ausgabe des «Weinsellers» ist denn auch ein ziemlicher Wälzer – auf 632 Seiten stellt Chandra Kurt 534 Weine vor und bewertet sie nach der bewährten 20-Punkte-Skala. Eine ideale Einkaufshilfe für Weinliebhaber, die gerne Neues entdecken und dafür nicht gleich ein Vermögen ausgeben wollen. rh



«Weinseller – die Jubiläumsausgabe», Chandra Kurt, Werd Verlag, 632 Seiten, ca. 32.– Franken.

Hommage an den Meister

Das kulinarische Basel ohne Hans Stucki ist nur schwer vorstellbar. Vor mittlerweile 20 Jahren verstorben, hat der Spitzenkoch mit seinem Restaurant Bruderholz die Stadt auf der gastronomischen Landkarte platziert. BaZ-Autorin Denise Muchenberger hat sich mit dem reichhaltigen Fundus von Hans Stucki beschäftigt, Notizen, Rezepte, Dokumente gesichtet und eine lesenswerte Hommage verfasst. Ein Buch zum Schmökern und in guten alten Zeiten schwelgen, garniert mit vielen Anekdoten sowie einigen unveröffentlichten Rezepten. rh



«Hans Stucki», Denise Muchenberger, Reinhardt Verlag, 120 Seiten, ca. 34.80 Franken.

Beizen mit Charakter

Es gibt in der Schweiz wohl keinen ausgewieseneren Beizenkenner als Martin Jenni. In seinem Restaurantführer «Aufgegabelt» hat der BaZ-Autor rund 600 genussreiche Adressen zusammengetragen. Ob Beiz, Brauerei, Metzgerei oder Sennerei, Jenni vermittelt stets die Vorfreude auf authentischen Genuss. Das handliche Büchlein ist übersichtlich gestaltet und nach Regionen gegliedert. Den Anspruch auf Vollständigkeit erhebt es nicht, die Tipps sind subjektiv – doch man kann sich in jedem Fall darauf verlassen. rh



«Aufgegabelt 2019 – 600 Adressen in der Schweiz», Martin Jenni, at Verlag, 366 Seiten, ca. 19.90 Franken.

Zweimal Genuss

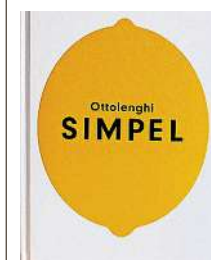
Die Blaue Stunde, also wenn der Tag in die Nacht übergeht, ist in vielen Kulturen die Zeit des Zurücklehnens – Feierabend, der erste Drink, kleine und grössere Köstlichkeiten aus der Küche. In seinem Buch reist Autor Stevan Paul einmal um die Welt und hat sich exotische und weniger exotische Rezepte notiert, die in der Dämmerung ihre hohe Zeit haben: Etwa Oka I'A, ein Fischsalat aus Samoa, eine Sardinenplatte aus dem australischen Freemantle, Ouzo mit drei Dips aus Griechenland oder spanischer Pulpo à la Gallega. Das Buch ist schön gemacht wie die Abendröte, klar gegliedert. Eine sympathische Einladung zum entspannten Schmökern im Schaukelstuhl auf der Veranda. rh

«Blaue Stunde», Stevan Paul, 240 Seiten, Verlag Brandstätter, ca. 49.90 Franken.



Einfach Ottolenghi

Bei Yotam Ottolenghi verhält es sich wie bei ABBA – beide sind unverkennbar. Bei Ottolenghi sind die Kochtöpfe, bei ABBA die Musik. Oft fragten wir bei einer Einladung: «Gekocht nach Ottolenghi?» In der Regel war es so. Das liegt insbesondere an den Zutaten, die keine Abweichung dulden. Der falsche Honig etwa kann ein Gericht ruinieren. Und zuweilen sind die Rezepte des Israeli mit deutsch-italienischen Wurzeln etwas aufwendig. Mit seinem neuesten Buch «Simpel» geht der Meister nun den einfacheren Weg. Maximal zehn Zutaten sind in der Regel, die Zubereitungszeit wird überschaubar. Doch die Gerichte – vegetarische, mit Fleisch oder Fisch – bleiben, was sie bei Ottolenghi immer waren – unverwechselbar köstlich. rh



«Simpel», Yotam Ottolenghi, 320 Seiten, Verlag Dorling Kindersley, ca. 32.90 Franken.

ANZEIGE

JETZT: TRÜFFELSAISON!
JEDÄ DAAG FRÜSCH
Z' BASEL UFEM MÄRTPLATZ!

Pilz-Hustli
 pilz-huestli.ch

10% RABATT
 Bei Abgabe des Bons