

Rezension

KURZ Gabriele: Meine Kräuterküche. Ludwig, München 2010

KOLMER Franziska

In diesem neuen Kochbuch führt die Autorin die Weiterentwicklung ihrer Küchenlinie durch die Verwendung von unterschiedlichsten Kräutern vor Augen. Viele Rezepte lassen einen arabischen Einfluss erkennen, kocht sie doch jetzt nicht mehr in Bischofswiesen, sondern in Dubai.

Das Titelfoto zeigt eine strahlende, leicht gebräunte Köchin mit einem Korb voll grüner Kräuter vor dunkelgrünem Hintergrund, das schlägt gleich den Grundton an, suggeriert den gesunden Aspekt, den diese Küche mitbringt.

Die Gliederung in drei Hauptthemen: Fensterbank und Balkon, Garten und Beet, Wald und Wiese lässt erkennen, woher die Kräuter und Aromen stammen. Eingeleitet werden die Themen jeweils mit einer doppelseitigen Abbildung der verwendeten Kräuter, Blüten oder Wildpflanzen.

Im ersten Teil wird größtenteils mit bekannten, einheimischen Kräutern gekocht, nur in einigen Rezepten werden ungewöhnliche Dinge, wie Nachtkerzenblüte für Rettichlasagne oder Duftgeranium für Feigencarpaccio verwendet – das klingt spannend. Als Dessert wird etwa eine Pfefferminz-Schokoladen-Cassata geboten.

Im zweiten Teil: Garten und Beet geht die Kräuterküche schon unbekanntere Wege. Hier finden wir Gerichte wie Tomaten-Wassermelonen-Ceviche mit Avocado und Vogelmiere-Basilikum-Salat, Petersilien-Schneebällchen auf Senfsüppchen mit Senfspinat oder Gebratene Hopfenknospen und Fenchel. Manches klingt etwas fremdartig, gekocht wird mit Blüten: Huflattich, Gänseblümchen, Schnittlauchknospen, Magnolienblüten und Wildpflanzen: Vogelmiere, Engelwurz, Tripmadam, Gundelrebe, wobei der heimische Bärlauch und die Brennessel schon als sehr normale Zutat erscheinen. Dieses Kapitel ist sehr umfangreich und enthält auch etwa 15 süße Rezepte für Dessert und Kuchen.

Beim letzten Kapitel: Wald und Wiese dürfte hin und wieder erstaunen, was alles genießbar ist. Der Wildkräutersalat wird mit jungen Baumblättern von Buche, Linde, Haselnuss gemischt, die Frischkäsebällchen werden in Bärlauchblüten, roten und gelben Taubennessel, Kleeblüten, kriechendem Günsel gewälzt. Sieht zumindest farblich sehr schön aus...

Das Buch ist sehr übersichtlich, meist eine großformatige Abbildung des Gerichts auf der linken Seite, rechts dann die Rezeptangabe, davon wiederum links die Beschreibung und daneben die Zutaten. Rechts oben verdeutlicht eine kleine Abbildung das verwendete Kraut. Die Tellerarrangements bestechen durch ihre Farbigkeit, Anordnung und Frische. Auch das verwendete Geschirr lässt erkennen, dass ästhetische Gesichtspunkte bei der Gestaltung wesentlich waren.

Sehr hilfreich für den Wildkräuter-Laien ist das kleine Lexikon im Anhang. Hier finden wir die detaillierte Abbildungen und Bezeichnungen der verwendeten Kräuter und Wildpflanzen. Um Unsicherheiten beim Sammeln dieser Pflanzen auszuschließen, wäre aber wohl noch die Teilnahme an einem Wildkräuterkurs angeraten.