

Rezension

MAIER Doris: Spitzenhäppchen. 80 Rezepte gesammelt von Doris Maier und fotografiert von Kurt-Michael Westermann. Müry Salzman, Salzburg - Wien 2011

Franziska KOLMER

Titel und das Titelfoto sind eindeutig: Präsentiert werden feine Häppchen von Spitzenköchinnen und Spitzenköchen, von Doris Maier zusammengesucht und -gestellt und von Kurt-Michael Westermann fotografiert. Werbung für diese Spitzenköchinnen und Spitzenköche ist direkt verbunden, denn neben einer kurzen Biographie prangt auch ein schönes Portrait im Rezeptteil. Jede und jeder der 20 vertretenen Meisterinnen und Meister bringen vier bis fünf für ihn/sie typische Häppchenrezepte. Bei deren Durchsicht und den Zubereitungshinweisen wird schnell klar, dass hier z.T. anspruchsvolle Kochtechniken vorausgesetzt werden. Andreas Döllerer verlangt für seine „Tafelspitzröllchen“ eine exakte Wassertemperatur von 78° C und für die Schäumchen darf die „Isi-Flasche“ nicht fehlen. Bei den Produkten reicht die Spanne vom Regionalen bis hin zu Kaviar und Gänseleber. Entsprechend fallen die Bezeichnungen für die Gerichte aus: Käse-Nudel-Pralinen mit Kopfsalat-Creme, Lagerfeuererdäpfel, Parmesan-Bonbon mit Basilikum-Wolke, Kartoffelbuchteln mit Büffeltopfen... Die zahlreichen Abbildungen zeigen den Anspruch, weisen Kunstcharakter auf. Der Leser soll kulinarische Anregungen erhalten, um die üblichen einfallslosen Weinbegleiter wie Chips und Oliven zu ersetzen. Kreative Ideen werden geliefert, doch fragt man sich manchmal, wie die praktische Umsetzung erfolgen soll. Viele Rezepte sind kompliziert und arbeitsaufwendig, setzen Vorwissen und Können voraus. So bleibt am Schluss die Frage, wer sich für manch maniert wirkendes Rezept derartige Mühe geben will. Immerhin enthält das Buch anspruchsvolles Fingerfood, das wirklich etwas anderes bietet als die üblichen Tapas und Häppchen bei Buffets. Vielleicht auch eine Anregung für Caterer!