

## Rezension

BLACK Keda: Alte Gemüsesorten neu gekocht. AT  
Verlag, Aarau - München 2011

**Franziska KOLMER**

Den Anfang machen klar und meisterlich fotografierte Abbildungen der diversen Gemüse, dazu kommen genaue Beschreibungen der Pflanzen, wie Topinambur, Rote Bete, Patisson, Kohlrabi etc., um diese näher kennenzulernen. Es folgen die Kapitel: „Püriert und Passiert“, die vor allem Cremesuppen aus den diversen Gemüsen enthalten, dazu auch Pürees und Dips. Dann kommen gegarte Gemüsegerichte wie Tartes, Quiches, Pizze und dergleichen. Die Pizzen sind nicht traditionell mit Schinken und Mozzarella belegt, sondern eben mit Herbstrübchen und Kohlrabi, mit buntem Wurzelgemüse oder mit Kürbis. Die Hauptrichtung ist vegetarisch; nur bei den im Ofen geschmorten Gerichten findet sich Fleisch, wobei hier das Gemüse die Beilage bildet. Die modischen Carpacci – unvermeidlich?– dürfen nicht fehlen; hier aus rohem Gemüse geschnipselt. Ob man frittierte Schwarzwurzeln als Invention braucht? Das Gros der Rezepte und der daraus entstandenen Gerichte sind ansprechend und anregend. Wegen der natürlich härteren Struktur der Gemüse ergibt sich automatisch eine entsprechende rustikalere Linie, die manchmal durch die Zubereitung noch verstärkt wird. Manche Rezepte wirken etwas hergeholt, manche nur bedingt geeignet und umsetzbar. Doch im Großen und Ganzen braucht es keine großen Küchenkenntnisse: die Rezepte sind klar strukturiert dargeboten, die Zutaten auf den Märkten oder in Naturkostläden ohne weiteres zu erhalten. Wer regionale und saisonale Produkte bevorzugt, eine gewisse Tendenz zur vegetarischen Küche aufweist, wird in diesem Kochbuch viele Anregungen finden.