

Rezension

ADRIÀ Ferran: Das Familien-Essen. Zu Hause Kochen mit Ferran Adrià. Edel, Hamburg 2011

Jürgen SCHMÜCKING

Jahrelang hat Ferran Adrià's el Bulli die Liste der besten Restaurants der Welt angeführt. Sein Name stand und steht für Innovation, Avantgarde und Kreativität. Was allerdings nicht passiert - weder bei Adrià, noch in anderen Sterne-Küchen - ist, dass die Mitarbeiter das gleiche essen, wie die Gäste. Also kein Melonenkaviar oder geliertes Olivenpüree für die Küche. Umso erstaunlicher ist, dass sich Adrià's neues Kochbuch dem Bodenständigen, dem Einfachen widmet. Auch wenn uns das gelbe Pickerl am Cover etwas anderes suggerieren will.

„Das Familien-Essen“ ist ein wunderschönes Buch. Stilvoll gestaltetes Cover, ausgesprochen hochwertige Anmutung. Die Bilder sind perfekt gestylt, jedes der Rezepte ist in eine ansprechende Abfolge von Fotos verpackt. Wenn man will, könnte man die Gerichte auch nachkochen, ohne einen einzigen Buchstaben zu lesen. Die Auswahl - es sind 31 dreigängige Menüs - ist schlüssig und orientiert sich an den Kriterien einfacher Zubereitung und leichter Verfügbarkeit der Ingredienzien.

Der Rezept-Teil startet mit Grundrezepturen. Picada, Tomatensauce, Pesto oder Aioli. Die Autoren verstehen es, in einfachen und klaren Worten das Gericht erst zu definieren, um dann das entsprechende Rezept für zwei verschiedene Endmengen zu präsentieren. Außerdem geben sie an, in welchem der späteren Menüs die Saucen verwendet werden.

Am Beispiel Aioli, einer bekannten mediterranen Crème aus Knoblauch, Olivenöl und Eiern wird die Orientierung am Fundamentalen deutlich. Wenig Zutaten, einfache Zubereitung, kristallklare Anweisungen per Bild. Einfacher geht es nicht.

Eine Spur komplexer sind die bereits angesprochenen Menüs. Allerdings nur auf den ersten Blick. Nehmen wir als Exempel Menü Nr. 26. Fischsuppe, Butifarra-Würste mit Pilzen und als Dessert Orangen mit Honig, Olivenöl & Salz. Das Menü nimmt im Buch 4 Doppelseiten in Anspruch. Auf der ersten Doppelseite findet der Leser eine Abbildung der Zutaten - übersichtlich arrangiert. Weiters die Menüplanung, sprich einen Hinweis darauf, wie viel Zeit jeder Schritt in Anspruch nimmt. Die Fischsuppe hat zwar frappante Ähnlichkeit mit der Marseillaiser Bouiabaisse, hängt allerdings weniger dogmatisch an der Fisch-Auswahl. Die Butifarra-Würste aus dem Hauptgericht können jederzeit mit Chorizo oder anderen groben Schweinswürsten ersetzt werden. Aber auch das räumt Adrià ein. Die Orangen(scheiben) mit Honig, Olivenöl und Salz sind ein absoluter Gaumenschmeichler und Garant für impulsive Äußerungen anerkennenden Staunens. 6 Bilder widmen sich dem Schneiden der Orange, je ein Bild dem Beträu-

feln der Scheibe mit den Zutaten. Zubereitungsdauer: Bei etwas Fingerfertigkeit keine 5 Minuten.

Zusammenfassend ist „Das Familien-Essen“ ein ästhetisches aber praxisorientiertes Kochbuch. Es muss nur die Hürde vom Bücherregal in die Küche schaffen. Es ist ein „Hands-On“-Buch, das - richtig verwendet - auch Ölflecken, Rotweinränder oder Teig-Patzer bekommen wird. Und das ist gut so.