Rezension

RAMSAY Gordon: Geschmack PUR. Meine besten Rezepte. Vgs, Köln 2009

Sandra GRÜBLER

Nach „Fast Food“ und „Healthy Appetite“ erschien 2009 das dritte Kochbuch von Gordon Ramsay, dem stolzen Besitzer von 18 Restaurants in Großbritannien, den USA, Japan und Dubai, im VGS-Verlag. Die neue Anleitung zur Zubereitung schmackhafter Gerichte des berühmten Fernsehkoches, der bei uns vor allem durch seine Sendung „Gordon Ramsay: Chef ohne Gnade“ bekannt wurde, enthält bereits auf den ersten Seiten eine Warnung. Denn es ist definitiv kein Werk für „Küchenneulinge“, sondern vielmehr eine Anleitung zur Verbesserung der eigenen Kochkünste, bzw. der Appell an den „kochenden Leser“ (oder lesenden Koch?) mehr Kreativität in der Küche zuzulassen. Doch das Wichtigste an einem Kochbuch ist und bleibt unbestritten: die **Praxistauglichkeit.** Um ein Kochbuch auf dieses Kriterium prüfen und bewerten zu können, kommt man also nicht umhin die Rezepte nur zu studieren, sondern sie auch zu kochen! **Regionale Verfügbarkeit der Zutaten, Zubereitungsdauer, Optik, Geschmack, Kosten.** All dies sind Faktoren, die maßgebliche Qualitätskriterien eines Rezeptes darstellen. Neben ausgefeilten und exotischen Rezepten für Suppen, Vorspeisen, Pasta, Risotto, Fisch- und Fleischgerichte, sowie extravagante Desserts enthält das übersichtlich gestaltete Küchennachschlagewerk, allem voran die wichtigsten Grundrezepte, wie beispielsweise Fond- und Saucenrezepte, die immer wieder als Basis dienen. Wertvolle Hinweise und Tipps für die ansprechende Gestaltung und raffinierte Dekoration der Speisen runden das Informationsangebot ab und lassen jede Mahlzeit zu einem Augenschmaus werden. Auch die Fotografien der Leckerbissen, die den Rezepten zur Seite gestellt sind, vermitteln Authentizität und sind wie das gesamte Buch schlicht, einfach und ansprechend.

Dieses Kochbuch hält, was es verspricht. Einen etwas geübten Amateurkoch stellt eine „essbare“ Umsetzung der Rezepte vor keine allzu großen Herausforderungen, sofern genug Zeit eingeplant werden kann. Um die schmackhaften Leckereien dieses Kochbuches „nachzuzaubern“, bedarf es keinem außergewöhnlichen Kochtalent, aber einem ausgeklügelten Zeitmanagement! Der lesende Koch darf sich freuen: ein kulinarisches Experiment á la Ramsay zu wagen lohnt sich für all jene, die Freude an schmackhaften und ausgefallenen Gerichten finden und keine Fans des Kalorien-Zählens sind.