

Rezension

GAIGG Eva, SCHAUER Franz: Saucen. Chutney, Pesto & Co. Vom Avocado-Dip bis zur Zwiebelsauce. Leopold Stocker Verlag, Graz 2010

Andrea RESCHENHOFER

Das Buch ist ein Nachschlagwerk von Saucen bis Dressings jeglicher Art, die alle Geschmäcker von sauer, bitter bis süß abdecken. Appetitliche Fotos spornen an, die leckeren Saucen sofort auszuprobieren. Das Buch beginnt mit einem übersichtlichen Inhaltsverzeichnis, indem unter warmen hellen-, warmen dunklen-, Samt-, Buttersaucen, sowie kalten Saucen, Dips, Salsas, Chutneys, Pestos, Salatdressings und Dessertsaucen unterschieden wird.

Vor den Rezepturen werden spezifisch österreichische Begriffe, Fachbegriffe und Mengenangaben erklärt, um das Buch einer weiten Bandbreite von Lesern zugänglich zu machen. Anschließend werden die Grundrezepturen für Braune Saucen, Helle Saucen, Samtsaucen und Buttersaucen erklärt, denen jeweils die entsprechenden Saucen folgen. Ab und an werden auch Serviervorschläge gegeben, zu welchem Gericht eine Sauce passt; jedoch sind diese Vorschläge auf warme, zum Hauptgang gehörige Saucen reduziert und lenken den Blick nicht vom eigentlichen Inhalt des Buches ab.

Jedes Rezept beginnt mit den Zutaten für eine gewisse Menge; wobei die Saucenmenge immer eine andere ist. Das heißt, die Mengenangaben variieren zwischen 2 Portionen, 600 ml, etc. Dies ist an sich kein Problem, jedoch verlassen sich manche Leser auf eine Mengenangabe, da in den meisten Kochbüchern immer gleiche Einheiten genommen werden.

Ich habe die Avocadosauce auf Seite 86 selbst ausprobiert und kann sie als sehr gelungen bezeichnen. Insgesamt ist dieses Buch recht ansprechend gestaltet und sollte in keiner Saucen-Liebhaber Küche fehlen, da durch knappe und präzise Arbeitsanweisungen, sowie einem Tipp am Ende jedes Rezeptes, mit Garnierungs- und wertvollen Serviervorschlägen, die Saucen und Dips garantiert gelingen!