

Zwischen_spiel



Manche Kochbücher sind so schön gestaltet und mit so genialen Rezepten gefüllt, dass man gar nicht satt wird, sie zu durchblättern. Das Zwischen_spiel von Haubenkoch Hans Horberth gehört eindeutig dazu und selbst wenn das vorexerzierte Niveau sehr hoch gehalten ist kann man (und natürlich frau) nicht an sich halten, die herrlichen Rezepte auch zu Versuchen.

Copyright: Matthes Verlag

Kennen Sie das Gefühl? Sie blättern ein Kochbuch an und können es dann nicht mehr aus der Hand legen? Mir ist es schon bei der Titelseite so gegangen. Und Seite für Seite erschliessen sich weitere wunderbare Rezepte, die mit den herrlichen Fotos von Klaus Arras (Kunst)Stück für Stück zum Leben erweckt werden.

Das Konzept ist ebenso einfach wie überzeugend: Zwischenspiele sind kleine kunstvolle Gerichte, die im Menü vom Amuse-Gueule bis zum Hauptgericht serviert werden. Und eben diese kleinen Köstlichkeiten, meist aus erlesenen Zutaten meisterlich bereitet, machen den Unterschied zwischen dem profanen Alltag auf dem Tisch und einem festlichen Gourmet-Menü aus.

Hans Horberth legt auf diese "kleinen" Gänge sein ganz besonderes Augenmerk. Er achtet darauf, dass sie abwechslungsreich, leicht und kunstvoll sind, wenig Kohlenhydrate enthalten, nicht zu sättigend wirken, erfrischen und aufbauend zum Hauptgericht führen. Seine Gerichte sind modern, mit fein aufeinander abgestimmten Komponenten und machen Lust, sie in der eigenen Küche auszuprobieren.

100 Rezepte, die die Kunst der Leichtigkeit aufs Schönste demonstrieren und für jedes Menü die geeignete Auswahl bereit halten. Dass die Reihenfolge im Buch dabei von den Hauptkomponenten bestimmt wird ist ein pfiffiger Ordnungsbezug, so reicht das Spektrum dann also von A wie Aal_möhre (Aal, im Lorbeersud gedünstet, mit Vanille-Möhren und Safranschaum) und Albatruffel_nudelrisotto (Fein gehobelter Alba-Trüffel mit cremigem Risotto und gedünsteter Ölräuke) über den am Cover abgebildeten Carabinieri_estrachon (Rote Garnele mit Gemüsevinaigrette und Estrachonchips) bis zu Z wie Zander_rote bete (Zanderfilet im Räucherfisch-Olivenöl-Sud) und Ziegenkäse_lavendelhonig (Ziegenkäse im Kartoffelmantel mit Lavendelvinaigrette).

Eine Bereicherung für das Buch stellen die Einblicke in die Küche des La Vision dar. In launigen Fotos gewährt der Chef einen Ausflug in den Alltag der Profiküche. Eingeleitet wird das Buch von einem Interview mit Hans Horberth, in dem er seine Philosophie beschreibt: "Talent, Disziplin, Fleiß, ein eigener Charakter und Geschmack...Kochen ist eine Lebenseinstellung" Besser lässt sich die Grundlage des Buches nicht beschreiben.

Fazit: Wir haben schon lange kein so gelungenes Buch rezensieren dürfen und sind, auch wenn uns vielleicht nicht jedes der anspruchsvollen Rezepte auch selbst perfekt gelingen wird, begeistert.

(kjz)

Portrait von Hans Horberth (http://www.restaurant-ranglisten.de/de/top/chefkoch/ci/koeln/person/hans_horberth/index.html)
Restaurant La Vision im Hotel im Wasserturm, Köln (<http://www.hotel-im-wasserturm.de/en/lavision.htm>)
gleich bestellen bei Amazon.de: <http://www.amazon.de/exec/obidos/ASIN/3875150414/lifestyle-21>



Copyright: Hotel im Wasserturm Köln