



KUNSTVOLL

Es sind Spielereien: Die Britin Felicity Souter hat sich in der Küche von Kunstwerken inspirieren lassen. So hat sie Mark Rothkos Gemälde «Orange and Yellow» als Tarte aus pürierten gelben und roten Peperoni nachgebakken (oben). Oder zu Daniel Spoerri's Installation «Fondue-Essen» ein Fondue zubereitet. Wie Kunst zum Kochen verleitet, ist eine Entdeckung, ein Geschenk.

Felicity Souter, «Kunst Kochen». Prestel, 47,90 Fr.



HILFREICH

Das Standardwerk der indonesischen Köchin Sri Owen bietet Rezepte aus mehreren Kontinenten und vor allem auch umfassende Informationen über den Anbau und die Kulturgeschichte des Grundnahrungsmittels für die Hälfte der Weltbevölkerung. Ein informatives und vernünftiges Koch- und Lesebuch für alle, die das Korn lieben.

Sri Owen, «Das Reisbuch». AT, 55 Fr.



ESSEN WIE EIN KÖNIG

Majestätisch zu speisen, ist ein Traum – der zu Weihnachten wahr werden könnte. Carolyn Robb hat 13 Jahre lang für den damaligen britischen Prince Charles gekocht. In diesem Buch veröffentlicht sie 50 «festliche Rezepte aus der Palastküche». Sie präsentiert weder monströse Braten noch mehrstöckige Torten, sondern Feines und Kleines, das die Interessen des heutigen Königs Charles III. zu spiegeln scheint. Etwa eine Beeren-Minze-Suppe, Röstini mit Räucherlachs oder zierliche Teesandwiches (oben) für feierliche Tage.



Carolyn Robb, «Christmas at the Palace». DK, 28,90 Fr.

HISTORISCH

«Indianische Hanen oder Kapunen», übersetzt Truthähne, kamen im Barock in Zürichs Oberschicht auf den Tisch. Ebenso Lachs mit Trauben und Kapern oder mit Spinat gefüllte Eier. Das verrät Anna Margaretha Gessners Kochbuch aus dem Jahr 1699. Ihre handschriftlichen Rezepte sind nun erstmals als Buch erschienen. Sehr interessant – auch dank des vermutlich ältesten Rezepts für Fondue.



Denise Schmid u. a., «Das Kochbuch der Kittin von 1699». Hier und Jetzt, 49 Fr.



NAHE LIEGEND

Christian Rach, bekannt etwa als TV-Restauranttester, lässt einen mit der Zunge schnalzen.

Seine «Deutsche Küche» bietet allerhand Verführerisches. Zu den Attraktionen dieses stattlichen Buchs mit schönen Bildern gehören die Krabbensuppe oder Huhn in Riesling. Ja, es verrät auch, wie eine Currywurst gemacht wird. Interessant sind ausserdem die Kapitel über die DDR- und die jüdische Küche.

Christian Rach / Susanne Walter, «Deutsche Küche». Südwest, 77 Fr.

KLANGVOLL

Was entsteht aus dem Lied «Louenesee» der Mundartrockers Span, wenn man es kocht? Ein Kressesüppchen mit Eglifilets. Und was aus Meat Loafs Hit «Bat out of Hell»? Blutwursttravioli. Grund: Fledermäuse («bats») lieben Blut und leben in Höhlen. Das ist die kulinarische Logik des Berner Werbers und Radiomannes René Maeder. Er bat Prominente um Wunschsongs und übersetzte diese in Rezepte. Die wiederum kochte er den Ideengebern vor. Und realisierte dieses festliche, kreative Buch.

René Maeder, «Cook my Song». Weber, 69 Fr.

