

*Wise
en
place*

Die Entdeckung der Batate

Leandra Graf,
Redaktorin



Über 500 Jahre nach Christoph Kolumbus habe auch ich die Süsskartoffel oder Batata entdeckt. Damals kam es zu Verwechslungen mit dem Nachtschattengewächs Kartoffel, von daher auch beispielsweise der italienische Name Patata für Kartoffel. Doch die patente Süsskartoffel hat wenig zu tun mit der Kartoffel, ausser dass sie auch eine Knolle ist, die unter der Erde wächst. Was die Batate von den Patate unterscheidet, ist vor allem der Wunderstoff Caiapo, der in den roten Schalen steckt. Er wirkt cholesterinsenkend und verbessert die Blutfettwerte. Eine Vielzahl weiterer Vitalstoffe stärkt Herz, Immunsystem und wirkt entzündungshemmend. Und das Beste: Süsskartoffeln sind köstlich und rasch zubereitet: Für zwei Portionen 500 Gramm Süsskartoffeln waschen, mit der Schale halbieren und in kleine Spalten schneiden. In einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Chiliflocken mischen. Mit der Haut nach unten auf einem Blech bei 200 Grad 25 Minuten backen.



Weltküche

Dieser opulente Band dokumentiert ein kulinarisches Experiment: das erfolgreiche Konzept von Eckart Witzigmann und Küchenchef Roland Trettl im Restaurant Ikarus im Hangar-7 in Salzburg. Die beiden laden berühmte Kollegen aus aller

Welt zu monatlichen Gastspielen ein. Daraus entstand diese Sammlung fantasievoller Rezepte: «Maibock mit Bete und Schokolade», Pantauro Verlag, 66.90 Franken.

Bücher zum Schenken

Köstlichkeiten

«Quinto Quarto», das fünfte Viertel, ist das Herz der römischen Küche. Gemeint sind jene Teile, die heute oft im Tierfutter oder in der Verbrennung landen: Füsse, Kopf, Schwanz, Innereien. Dieses sinnliche Buch zeigt mit Rezepten der Römer Köchin Anna Dente, welche Köstlichkeiten sich mit dem «Abfall» kochen lassen. C. Schinhardt, B. Koelliker, «Quinto Quarto», AT Verlag, 32.90 Fr.



Aromenvielfalt

Das «Nopi» in London ist das Flaggschiff der Lokale des israelischen Starkochs Yotam Ottolenghi.

Sein gleichnamiges Kochbuch ist voller raffinierter und verlockender Rezepte mit Gemüse, Fisch und Fleisch, inspiriert von Orient und Fernost. Yotam Ottolenghi, Ramael Scully, «Nopi – Das Kochbuch», DK Verlag, 36.90 Fr.

Kochkunst

Elsbeth Boss ist keine Köchin. Sie ist eine Künstlerin, die gerne kocht und isst. Ihre Rezepte sind unkompliziert und mit kleinen Feinheiten versehen. Die bezaubernden Porträts der Hauptzutaten malte sie für dieses Buch mit natürlichen Pigmentfarben: zarte Erbsen, filigraner Mangold, bunte Forellen oder eine dicke Blutwurst. «Augenweide – Gaumenfreude», Werd Verlag, 49 Fr.



Weinwissen

Wenn der Bordeaux-Papst René Gabriel ein Buch schreibt, kann das nur eine «Wein-Bibel» sein. Aussernd über 1025 Seiten, ist sie so wortgewaltig wie die mündlichen Weinbeschreibungen des legendären Degustators. Am besten genießt man Gabriels Notizen und Anekdoten häppchenweise. Ein Buch für fortgeschrittene Weinkenner. Granchâteau Verlag, 105 Fr.