htr hotel revue
Nr. 44 / 29. Oktober 2015

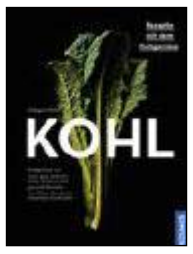
Rogge & Jankovic Fotografen

Farbenfrohes auf dem Teller: Rotkohl-Suppe mit Zitrus-Pistazien (links) und Röst-blumenkohl-Salat mit schwarzen Linsen und roten Zwiebeln.

«Kohlinarik» vom Feinsten

Von Spitzkohl-Ragout über Rotkohl-Pesto bis zu Schwarzkohl-Risotto: Dass das Trendgemüse Kohl seinen Siegeszug fortsetzt, zeigt auch das jüngste Werk von Hildegard Möller.

FRANZISKA EGLI



Grünkohl, Federkohl, Blumenkohl. Kohl ist in aller Munde, mehr noch: Kohl ist Kult, Kohl macht gerade Karriere als Superfood und wird von Spitzenköchen seit geraumer Zeit verehrt. Daniel Humm etwa raspelt für einen Salat die Röschen so fein wie Couscous, während Nenad Mlinarevic sie in Butter karamellisiert. Für den deutschen Spitzenkoch Andree Köthe bildet Federkohl eine willkommene Alternative zu Spinat, und Vreni Giger nutzt ihn des Winters als grüne Komponenten neben all dem Wurzelgemüse.

Lange Jahre als «Arme-Leute-Essen» abgestempelt erobern sich die zahlreichen, verschiedenen Kohl-Sorten nun ihr Terrain auch in der alltäglichen Küche, und in diese Bresche springt die Deutsche Hildegard Möller mit ihrem Buch «Kohl». Die Ökotrophologin, also Haushalts- und Ernährungswissenschaftlerin, war Küchenchefin mehrerer Gastronomiebetriebe, bevor sie sich als Kochbuchautorin und Food-Journalistin der Kulinarik zu widmen begann und etwa mit dem Buch «Restlos! Clever kochen mit Resten» für Aufsehen sorgte.

Als Deutsche kam sie natürlich bereits als Kind in Kontakt mit verschiedenstem Kohl, der bislang ausschliesslich die Beilage deftiger Hausmannskost war. In den USA schliesslich, in den Szenerestaurants in New York, lernte Hildegard Möller den Kohl von ganz anderen Seite kennen: als grünen Smoothie, als Snack in Form von Chips, als Belag von Pizza – und sie war begeistert.

In ihrem Werk – wirkungsvoll fotografiert von Rogge & Jankovic Fotografen – springt sie nicht einfach auf den «Kale»-Hype auf. Sie nimmt sich eingehend der Kohl-Familie an und stellt vom Rosenkohl über den Rotkohl bis zum Kohlrabi und dem Chinakohl jede einzelne Sorte vor, beschreibt, was in ihm steckt und verrät Küchentipps. Über Seiten hinweg widmet sie sich der «Kohlinarik». Sie geht der Frage nach, wie sich der Grünkohl seinen Weg auch in die hiesige Food- und Gastroszene bahnt. Sie nimmt aber auch den regionalen Anbau unter die Lupe und sucht Grünkohlexperten in Deutschland auf, die allein vom Grünkohl verschiedene Sorten anbauen. Etwa der Ostfriese Reinhard Lühring mit seinen rund 40 Sorten, bei dem die Autorin auf exotische Varianten wie den italienischen Palmkohl stiess, eine milde Sorte, aus der sich schmackhafte Salate zubereiten lassen. Oder auf die alte ostfriesische Landsorte Holter Palme, die sich eher für rustikale Gerichte eignet.

Die Gerichte sind vegetarisch. Bei einzelnen verweist eine Infobox auf ein dazu passendes Stück Fleisch.

Natürlich kommt auch Hildegard Möller nicht darum herum, Smoothies-Rezepte oder Kohl-Chips vorzustellen. Aber das macht sie dann richtig ausführlich und abwechslungsreich, indem sie Kale-Chips nach Tandoori-Art oder Wirsingblätter-Chips à la Cajun oder Sweet-Chili vorstellt. Sie setzt auf Kohlrabi-Pommes und Pasta mit Rotkohl-Pesto, auf Weisskohlrösti, Schwarzkohl-Risotto und Romanesco-Koteletts. Apropos Fleisch: In «Kohl» spielt es eindeutig eine Nebenrolle und wird selber zur Beilage. Die Rezepte sind ausnahmslos vegetarisch, aber viele Gerichte sind mit einer Box versehen, die auf ein passendes Stück Fleisch verweist.

Und schliesslich: Kohl im Dessert, auch das darf heute nicht fehlen. Für ihre Grünkohl-Brownies püriert Möller Grünkohlblätter mit Öl, Milch, Ahornsirup und Apfelsaft und gibt das Püree der Backmischung bei. Für den Kohl-Schoko-Hupf fügt sie geraffelten Blumenkohl samt Strunk geschmolzener Schokolade bei.

Hildegard Möller, **Kohl,** Kosmos Verlag, 160 Seiten, ISBN 978-3-440-14819-8, Fr. 26.90.

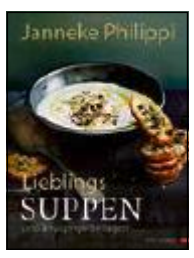
Die Bücher sind erhältlich auf
www.hotelleriesuisse.ch/buchshop

Parlamentarier Parteiübergreifende Koch- und Tischrunden mit Robert Speth

Essen verbindet. Kochen verbindet auch – das belegen 34 Schweizer Parlamentarier, die gemeinsam den Kochlöffel geschwungen und mit einfachen wie raffinierten Gerichten Freunde, Familie, aber auch Parteikollegen und politische Gegner bewirtet haben. Unter der Ägide des Gstaader Sternekochs Robert Speth haben sich 17 Zweierteams – zusammengesetzt aus National- und Ständeräte jeglicher Couleur und aus allen Landesteilen der Schweiz – gebildet und an den Herd gesellt. Da schuf Kathy Riklin (CVP) mit Alec von Graffenried (GPS) einen gefüllten Lammrücken mit Auberginen. Christophe Darbellay (CVP) kreierte mit Lorenz Hess (BDP) einen Rehrücken im Sauerrahmteig mit Selleriepüree und Preiselbeeren. Und Andrea Caroni (FDP) widmete sich mit Nadine Masshardt (SP) einem ganzen Steinbutt. Herausgekommen ist «Das Parlamentarier Kochbuch», ein stilvoll und grosszügig gestaltetes und reich bebildertes Werk (Fotos: Alain Bucher) mit über 50 Rezepten und einem Vorwort von Bundesrat Alain Berset. Zahlreiche Schwarzweissaufnahmen zeugen zudem davon, wie gesellig und gelöst die parteiübergreifenden Tischrunden, wie stolz die kochenden Politiker und dass auch so illustre Gäste wie Eveline Widmer-Schlumpf anwesend waren. fee

Das Parlamentarier Kochbuch. Kochen für Freunde – mit Robert Speth, Stämpfli Verlag, 256 Seiten, ISBN 978-7272-1460-8, Fr. 64.–.

Suppen 50 Rezepte und zahlreiche Beilagen, die für Abwechslung sorgen



Wir lieben Suppen», schreibt Janneke Philippi eingangs ihres jüngsten Werks, das sie – wie schon ihre früheren Bücher – gemeinsam mit ihrem Mann, dem Foodfotografen und Grafiker Serge Philippi, herausgegeben hat. Entsprechend stellt sie in «Lieblingssuppen» nicht weniger als 50 Rezepte vor – von einfach und traditionell bis festlich, überraschend und abwechslungsreich. Schweinerippchen beispielsweise serviert die holländische Kochbuchautorin und Foodstylistin nicht wie sonst üblich mit Erbsen, sondern gibt sie in eine Paprika-Tomaten-Suppe. Fügt man dieser stattdessen Muscheln und Koriander bei, erhält man eine Fischsuppe ähnlich der portugiesischen Cataplana. Philippi ergänzt die Steckrübensuppe mit Minze, toppt die Avocadosuppe mit Lachs-Ceviche und setzt bei vielen (Sommer-)Rezepten auf geröstetes Gemüse (geröstete Auberginensuppe, geröstete Tomatensuppe, Suppe aus gerösteten gelben Rüebli), des vollmundigen Geschmackes wegen. Ein besonderes Augenmerk richtet sie zudem auf die zahlreichen Beilagen, die zu den Suppen gereicht werden können, wie etwa Gougères (Käsewindbeutel), Sauerteig-Croûtons oder Kräutercrostini. fee

Janneke Philippi, **Lieblingssuppen und knusprige Beilagen,** Matthaes Verlag, 192 Seiten, ISBN 978-3-87515-400-9, Fr. 42.90.

Brasserie Gerichte und Geschichten aus «Frankreich am Main»

Es offenbart ein Design, das heutzutage kaum noch verwendet wird: Statt schlichte Speisen im Terroir-Stil auf mattem Papier zu zeigen, wurden die Kreationen im Buch «Die besten Brasserie-Rezepte» auf Hochglanz poliert, sind die Seiten bunt, ist die Bildwahl üppig – und irgendwie passt das zum Inhalt. Denn das Buch ist eine Hommage an die Brasserie und Oyster-Bar Mon Amie Maxi, die vom Frankfurter Gastronom Christian Mook gegründet wurde und sich in der spektakulären Halle der Villa May in Frankfurt am Main befindet. Hier wird die herzhafte, französische Brasserieküche noch so richtig zelebriert. Hier wird gegrillt, frittiert, gesotten und kräftig gewürzt. Hier kommen Liebhaber von Innereien und Meeresfrüchten noch voll auf ihre Kosten. Das Werk versammelt zahlreiche Klassiker sowie weniger bekannte Leckerbissen und gibt Rezepte von Austern à la Rockefeller über «Plateaux de fruits de mer» und gratiniertes Knochenmark mit Röstbrot bis zu Profiteroles zum Besten. Da das Buch aber mehr ist als ein Kochbuch, zeigt es auch alle Personen, welche die Leidenschaft für dieses Stück «Frankreich am Main» teilen, und das vom Küchenchef bis zum Kellner. fee

Ralf Frenzel, **Die besten Brasserie-Rezepte. Mon Amie Maxi,** Tre Torri Verlag, 208 Seiten, ISBN 978-3-944628-60-8, CHF 36.90.