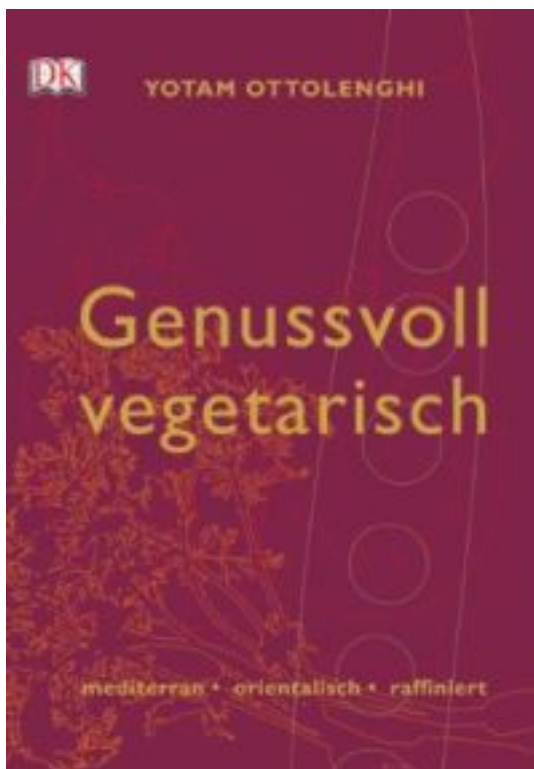


"Genussvoll vegetarisch"

Mediterran, orientalisch, raffiniert

Yotam Ottolenghi

Mit dem Titel lässt sich nicht punkten, wohl aber mit dem Namen Yotam Ottolenghi. Der Starkoch und Restaurantbesitzer aus London setzt mit seinen raffinierten Rezepten die oft geschmähte vegetarische Küche in ein komplett anderes Licht. Der Israeli mit deutscher und italienischer Großmutter hat vermutlich schon zuhause gelernt, wie perfekt sich mediterrane und orientalische Küche verbinden lassen.



Kleine Wunder

Viele seiner Rezepte wurden bereits im Londoner "Guardian" veröffentlicht, wo er seit 2006 eine vegetarische Kolumne schreibt. Apropos vegetarisch: Ottolenghi ist erklärtermaßen kein Vegetarier. Aber die Fülle von Lebensmitteln und Zutaten ohne Fleisch reizte ihn einfach, "kleine Wunder aus ihnen zu zaubern". Außerdem hat "das allgemeine Gefühl, der Maßlosigkeit, das sich über die vergangenen Jahrzehnte aufgebaut hat, viele Menschen dazu gebracht, weniger Fleisch zu essen und es wieder als etwas Besonderes und Wertvolles zu betrachten".

Spiel mit den Aromen

Deshalb ist auch sein Buch etwas Besonderes, denn Ottolenghi zaubert tatsächlich. Seine Rezepte sind fantasievolle, überraschende Kreationen, er spielt mit Aromen, ungewöhnlichen Zutaten und Texturen, wie es in der Küchenfachsprache heißt: weich, knusprig, knackig, mit Biss oder schmelzend. Die Rezepte klingen unspektakulär, aber sie haben es in sich. Die Zubereitung ist nicht immer einfach, die Zutatenliste in der Regel lang, man braucht entweder Geschick oder Geduld (am besten beides), unbedingt einen guten Wochenmarkt und - wenn möglich - einen asiatischen Lebensmittelladen in der Nähe, um alle (frischen) Zutaten zu bekommen, die er uns in seinen vegetarischen Gerichten anbietet.

Geschichten und Traditionen

Vor jedem Rezept, die Ottolenghi zugegebenermaßen unkonventionell geordnet hat (u.a. Wurzeln, Pilze, Aubergine, frische Bohnen, getrocknete Hülsenfrüchte, Früchte und Käse) erzählt er uns kleine Geschichten aus seiner Familie, über die Zutaten, alternative Produkte, Traditionen der Zubereitung oder die "Philosophie" des Gerichtes.

Raus aus der Gesundheitsecke

"Comfort food" steht bei ihm neben schlichten, bodenständigen, aber nicht minder köstlichen Zubereitungen. Sein Buch ist eines der wenigen, das neue Wege geht, die vegetarische Küche aus der schnöden Gesundheitsecke herausholt und ihre kulinarische Vielfalt unter Beweis stellt.

(Christiane Schwalbe)

**"Genussvoll vegetarisch" - Mediterran, orientalisch, raffiniert von Yotam Ottolenghi
Dorling Kindersley 2011, 288 Seiten, 24,95 Euro**