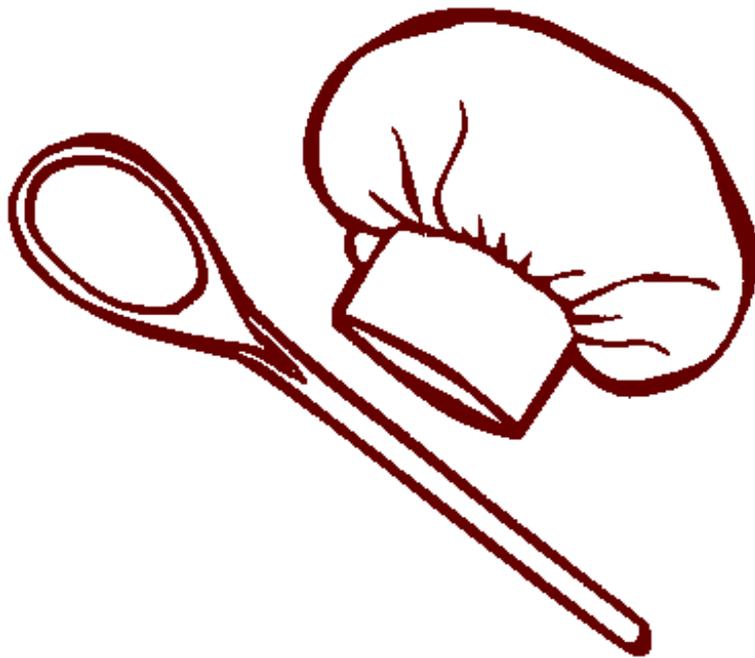


Papa's
Leckerste
Rezepte





für Denise

Vorwort

Kochen und „Jemanden bekochen“ macht mir schon immer Spaß. Ich habe kochen dadurch gelernt, dass ich meiner Mutter zugeschaut habe, oder es mir selbst beigebracht habe. Die Rezepte stammen aus dem Freundeskreis oder dem Internet und wurden nach meinem persönlichen Geschmack variiert. Das ist vielleicht simpel, aber sehr lecker, und einfach von jedem Nicht-Profi nachzumachen.

Dieses Buch ist entstanden, weil meine Tochter, nachdem Sie zu Hause ausgezogen ist, sich von mir ein Kochbuch mit meinen Rezepten zu Ihrem Geburtstag gewünscht hat. Mein liebes Kind – hier ist es, ich wünsche dir viel Freude damit.

In einigen Rezepten wird Alkohol verwendet. Im Radio habe ich einmal von einem Kochprofi gehört, dass in den Koch die gleiche Menge Wein gehört wie in das Rezept. Das war sicher scherzhaft gemeint, aber mir gefällt die Idee, wenn es sich um ein gemütliches Abendessen handelt. Man ist dadurch weniger selbstkritisch. Natürlich möchte ich niemandem, am wenigsten meine Tochter, dazu animieren, Alkohol zu trinken.

Noch ein paar „technische“ Anmerkungen: Wenn ich Pfeffer schreibe, meine ich immer schwarzen, gemahlene Pfeffer. Paprikapulver ist „edelsüß“. Mehl ist Sorte 405, ganz normales Weizenmehl. Milch hat 3,5% Fett und kommt von

glücklichen Kühen (z.B. Arla) und nicht vom Discounter. Zum Backen verwende ich irische Butter, sie ist weicher.

Wenn ich Markennamen verwende, tue ich das beispielhaft, weil ich die Produkte privat verwende. Alternativen sind sicher ebenso gut, aber das entzieht sich meinem Urteil. Ich beabsichtige keine Werbung.

Schließlich: Kochen muss Spaß machen, nur dann gelingt es mir. Liebe ist die wichtigste Zutat.

2. Vorspeise: Tomatensuppe

Wenn ich ein neues italienisches Restaurant besuche, bestelle ich beim ersten Besuch oft „Tomatensuppe und Lasagne“. Das ist mein „Referenz-Gericht“. Lasagne einfach deshalb, weil ich sie mag, und weil es sie auf jeder italienischen Speisekarte gibt. Wenn die Lasagne schmeckt, komme ich gerne wieder. Diese Hürde ist nicht sehr hoch, ich wurde selten enttäuscht – und wenn, lag es an der Portionsgröße.

Bei der Tomatensuppe allerdings, da werde ich zum peniblen Restaurantkritiker, und vergleiche sie mit der von mir Selbstgemachten. Oft lautet mein strenges Urteil: „Meine schmeckt besser!“ – aber genausooft „Hmmm, schmeckt wie selbstgemacht!“. Es gibt aber auch Tomatensuppe aus der Tüte oder aus der Konserve – das ist ein absolutes No-Go, der Offenbarungseid einer Küche.

Streng genommen ist „meine“ Tomatensuppe eine Tomatencremesuppe, da sie mit Sahne gemacht ist. „Mach es mit Sahne oder überbacke es mit Käse, dann wird es lecker!“ ist einer meiner nicht ganz so geheimen Geheimtipps, was das Kochen betrifft.

Es gab mal eine Zeit, da habe ich diese Suppe sehr oft gemacht, auch in größeren Mengen für 6 bis 8 Personen. Das lag daran, dass man sie so oft von mir gewünscht hat, weil sie so lecker ist. Einmal haben wir Oma und Opa im Urlaub

besucht, und Oma fragte mich vorher: „Kannst du eine Tomatensuppe mitbringen?“ Natürlich konnte ich, und habe einen vollen Kochtopf rund tausend Kilometer im Kofferraum quer durch Europa gefahren. Der Trick, dass nichts verschüttet wurde: Es handelte sich um einen Schnellkochtopf mit Gummidichtung.

Bei der Zubereitung bleibt im Sieb viel Fruchtfleisch übrig, und manchmal habe ich versucht, das noch irgendwie zu verwerten – auf ein geröstetes Stück Baguette gestrichen, als Bruschetta. Aber, ganz ehrlich, das Ergebnis hat mich nicht überzeugt.

Tomatensuppe

Minuten: 30

Personen: 2

Menge	Zutaten
1	kleine Zwiebel
3 EL	Olivenöl
1 Dose 850ml	geschälte Tomaten
250ml	trockener Rotwein
250ml	Gemüsebrühe
200ml	Schlagsahne
1TL	Oregano
1TL	Basilikum
1TL	Petersilie (gehackt)
1 Tube	Tomatenmark
Salz, Pfeffer, etwas Zucker	

Zubereitung:

Zwiebel sehr klein schneiden, mit Öl in einem großen Topf glasig anbraten und mit Paprikapulver würzen. Die Tomaten, den Wein und die Gemüsebrühe in den Topf geben. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen und 30 Minuten kochen.

Die gesamte Masse durch ein Küchensieb in einen anderen Topf gießen. Mit der Gabel etwas drücken, um mehr Flüssigkeit zu gewinnen.

Die Sahne zu der gesiebten Flüssigkeit geben und erneut kochen. Tomatenmark hinzu dosieren, bis die Farbe appetitlich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Im Teller servieren, und mit Croutons oder einem Sahnehäubchen dekorieren.

27. Kochrezept: Tagliatelle al Salmone

Minuten: 20

Personen: 4

Menge	Zutaten
500g	Tagliatelle (Bandnudeln)
250g	Lachs
1	kleine Zwiebel
2	Knoblauchzehen
200ml	Schlagsahne
1 Flasche	Weißwein, Lieblingsorte
200ml	Gemüsebrühe
1	kleine Dose Tomaten, passiert
2 TL	Tomatenmark
1/2	Zitrone
1 TL	Dill
1 TL	Petersilie, gehackt
2 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

Zwiebel sehr klein schneiden, mit Öl in der Pfanne glasig anbraten und mit Paprikapulver würzen. Knoblauch zerdrücken und dazugeben. Den Lachs in Würfel schneiden und rundherum anbraten. Salz, Pfeffer, Dill, Petersilie, Zitrone und Tomatenmark dazugeben und mit 200ml Weißwein ablöschen. (Wenn es schnell gehen soll, jetzt die Nudeln kochen) Nach 5min. die Gemüsebrühe dazugeben. Passierte Tomaten dazugeben, nochmal 5min kochen. Sahne dazugeben und nochmal kurz aufkochen.

Die Nudeln dürfen erst kurz vor dem Essen gekocht werden. Nudeln abtropfen lassen und unter die warme Soße mischen. In tiefen Tellern servieren, und spätestens jetzt gemeinsam den verbliebenen Weißwein genießen.