



Einfach besonders gut

Der Zauber besonders guter Küche versteckt sich im Detail – in der Zeit, die Sie sich zum Kochen nehmen, für die

Auswahl der Zutaten, für die Planung und Zusammenstellung.

Ich gebe's zu, ein bisschen Zeit brauchen die Gerichte in meinem Buch schon. Aber die haben sich unsere Omas, Mamas und auch Papas und Opas auch genommen für die Familienmahlzeit der Woche. Und nicht zuletzt deswegen hat es auch so gut geschmeckt und tut es immer noch, wenn wir uns, zumindest an besonderen Sonn- und Feiertagen, zusammen an der Sonntagstafel treffen. Diese Zeit haben sich unsere Heldinnen der Sonntagsküche nicht genommen, weil man das eben so macht, sondern weil am Ruhetag der Woche die Zeit frei war, um für die Lieben, die Familie und enge Freunde einmal richtig zu kochen. Nicht schnell nebenbei: Am Sonntag darf das gemeinsame Essen – und auch das Kochen – gerne die Hauptsache sein!

»Geheimzutat Liebe? Das heißt für mich, mit ein bisschen Zeit, viel Leidenschaft und Experimentierfreude kochen.«

EINFACH ENTSPANNT

Besonders gut kochen – wer will das nicht? Als Profikoch ist das ja mein Beruf, und natürlich macht es nicht nur Berufsköchen auch Spaß, nach den Sternen zu greifen, ausgefallene, exotische Zutaten und aufwendige Techniken und Geräte auszuprobieren. Als Koch aus Leidenschaft möchte ich Ihnen aber eines unbedingt ans Herz legen: Gehen Sie es entspannt an und setzen Sie sich nicht unter Druck. So schön es ist, dass das Kochen angesagt ist wie nie, bei all den Kochsendungen und

Zeitschriften habe ich manchmal das Gefühl, dass sich der Wettbewerbsgedanke oft ein bisschen zu arg in unsere heimischen Küchen einschleicht. Beim Lesen meiner Rezepte werden Sie merken, dass es mir natürlich ein Anliegen ist, dass Sie Neues ausprobieren, sich auch mal an aufwendigere Rezepte rantrauen, mutig experimentieren und variieren. Aber wenn Sie zu Hause ein außergewöhnliches Schmankerl auftischen wollen, können Sie nichts Schlimmeres machen, als sich zu »verbiegen«: Kochen Sie immer im Rahmen Ihrer Möglichkeiten. Das heißt nicht, dass die daheim weniger gut kochen als die Profis, nur anders! In einem Restaurant gibt es eine Vielzahl an Gerätschaften und Helfern, Spüler, Küchenhilfen, Beiköche. Die haben Sie daheim nicht – und dann artet überambitioniertes Kochen in Stress aus.

MIT EINFACHEN MITTELN

Sie brauchen keine voll ausgestattete Profiküche für die Rezepte im Buch, die meisten Utensilien und Geräte haben Sie sicherlich eh schon:

- einen Satz *guter, schwerer Töpfe* und *Pfannen* mit passenden Deckeln. Am besten feuerfest, dann muss beim Umparken in den Backofen nicht umgefüllt werden.
- einen guten *Bräter*
- ein feines Sieb zum Passieren von Saucen und einen *Pürierstab*
- ein Satz guter, scharfer *Messer*
- eine *Kartoffelpresse* oder einen *Kartoffelstampfer* für feine Pürees und Kartoffelknödelteige
- eine *Reibe* zum Reiben von Kartoffeln und Co.