

# Genussliteratur

Sabine Hueck:

## Cocina Sabina: Lieblingsrezepte von Sabine Hueck

159 Seiten, gebunden  
Tre Torri Verlag, 2011  
19,90 Euro



### Wohlschmeckende Weltreise

Blickt man auf das Cover von „Cocina Sabina“, wird man sofort von dem strahlenden Lächeln Sabine Huecks erfasst. Schlägt man das Kochbuch der in Brasilien aufgewachsenen Berlinerin auf, taucht man ein in eine bunte Welt von exotischen Gerichten und farbenprächtiger Vielfalt. Kein Zweifel, die weitgereiste Profiköchin hat die Sonne Südamerikas mit in die deutsche Hauptstadt gebracht. Hierhin ist die Gastronomin vor neun Jahren zurückgekehrt, hier ist sie als Kochlehrerin tätig und betreibt ein Catering-Unternehmen – und brachte nun ihre Lieblingsrezepte zu Buch.

Angesiedelt in São Paulo, nach Huecks Worten die gastronomische Hauptstadt Lateinamerikas, vermischen sich die indigenen Gerichte mit karibischen, afrikanischen, asiatischen und mitteleuropäischen Kochtraditionen. Hueck würzt ihre Rezepte mit viel Gefühl und Leidenschaft und schmeckt mit einer Portion Fantasie ab – eine Weltreise durch unterschiedlichste Geschmacksrichtungen, die nicht nur im Winter die Sonne in heimische Pfannen und Töpfe zaubern. **Kai Hockenjos**

## Das große Buch der Lebensmittel

544 Seiten, gebunden  
Dorling Kindersley, 2011  
49,95 Euro



### Herein ins Schlaraffenland!

Mit diesem hochwertigen Bildband beginnt der Genuss am Essen schon beim Schauen, Blättern und Lesen: Das große Buch der Lebensmittel verzamelt Essbares aus aller Welt in Text und Bild, aufgeteilt in die Rubriken Fisch und Meeresfrüchte, Fleisch, Milchprodukte und Eier, Gemüse, Kräuter, Obst, Gewürze, Getreide, Reis, Pasta, Nüsse, Samen, Öle und Essige. Zahlreiche Fotografen waren auf den Märkten der Welt unterwegs, um regionale Produkte und exotische Spezialitäten im Bild einzufangen – die beeindruckende Enzyklopädie setzt jedes einzelne Lebensmittel mit einem Foto in Szene.

Zu jeder der 2500 Zutaten gibt es außerdem kompakte Informationen zu Herkunft, Qualität, Lagerung, Haltbarmachung und Verarbeitung: Wie häutet man einen Kalmar? Wie bewahrt man Blauschimmelkäse am besten auf? Wie zerlegt man ein Kaninchen? Die Steckbriefe werden teilweise ergänzt durch Rezeptvorschläge und Schritt-für-Schritt-Anleitungen zur Zubereitung. Ein opulentes Werk zum Nachschlagen, Schmökern und Schwelgen. **Nicole Kemper**

Douce Steiner:

## Meine leichte Küche

184 Seiten, gebunden  
AT Verlag, 2011  
39,90 Euro



### Die Leichtigkeit von Fein

2008 wurde Douce Steiners „Sterneküche für zuhause“ als Kochbuch des Jahres ausgezeichnet. Nun präsentiert die hochdekorierte Küchenmeisterin, die seit 13 Jahren das Hotel-Restaurant Hirschen in Sulzburg leitet, mit „Meine leichte Küche“ den appetitanregenden Nachfolger. Erneut gelangen der Sternköchin kreative Rezepte, die auch Hobbyköche mit ein bisschen Übung gut nachkochen können. 184 feine Seiten – nicht für die Regale der Spitzenköche, sondern für alle Kochbegeisterten zu Hause. Bravo!

Die 75 Rezepte sind jahreszeitlich ausgerichtet und die teilweise butterlastige französische Küche des Vorgängers ist einer blühenden Frische mit fast schwebender Leichtigkeit gewichen. Auf Sperenzchen am Herd legt Steiner dabei glücklicherweise keinen Wert, dafür setzt sie auf hohe Qualität, beste Zutaten und Geschmack pur. Grundrezepte treffen auf Gehobenes, Alltägliches auf Außergewöhnliches. Was den Gaumen erfreut, macht auch dem Auge Spaß: Fotodesigner Michael Wissing aus Winden hat die Gerichte ins beste Licht gerückt. **Kai Hockenjos**