

Geräte & Ausstattung

Die Rezepte in diesem Buch stammen von einer ganzen Reihe von Küchenchef*innen und zeigen das beeindruckende Spektrum verschiedenster Kochstile. Manche der Köch*innen arbeiten in Profiküchen und benutzen Geräte, mit denen du vielleicht nicht vertraut bist. Zwar sind alle Rezepte so konzipiert, dass die Gerichte leicht zuzubereiten sind, doch braucht man für einige spezielle Utensilien – wovon du dich jedoch nicht abschrecken lassen solltest. Die meisten dieser Utensilien bekommst du in Haushaltswarenläden oder im Internet.

Antihaftbeschichtete Backmatte und/oder Backpapier

Wenn du gern und oft backst, sind antihaftbeschichtete Backmatten eine gute Investition. Sie bestehen aus biegsamem, lebensmitteltauglichem Silikon und können wiederverwendet werden. Backpapier sollte ebenfalls in keiner Küche fehlen: Es eignet sich hervorragend, um Backbleche auszulegen und Backformen auszukleiden, damit sich der Kuchen später leichter aus ihnen lösen lässt. Und natürlich kann man auch Gemüse und Fleisch auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech garen. Das hat den zusätzlichen Vorteil, dass sich das Blech nach der Verwendung im Handumdrehen reinigen lässt.

Digitale Küchenwaage

Viele Zutatenmengen in diesem Buch sind zwar in Ess- bzw. Teelöffeln oder in Litern bzw. Millilitern angegeben, doch gibt es auch welche, etwa bei Schokolade oder Käse, die in Gramm abgewogen werden müssen. Manchmal reicht es, die Menge nach der Grammangabe auf der Packung lediglich abzuschätzen; allerdings sind Küchenwaagen, insbesondere digitale Küchenwaagen, natürlich wesentlich genauer.

Eisportionierer

Mit einem Eisportionierer mit Federmechanismus kann man nicht nur Eis, sondern auch Teig portionieren. Das geht leicht und stellt sicher, dass die Kugeln anschließend alle exakt dieselbe Größe haben. Im Notfall tun zwei Esslöffel es natürlich auch. Brian Hart Hoffmans »Hochzeitskuchen-Cookie-Sandwiches« sind ein gutes Beispiel für ein Rezept, das mit einem solchen Teigportionierer einfach besser gelingt.

Feinmaschiges Sieb

Dieses bescheidene Küchengerät ist der beste Freund aller Köch*innen. Es macht Saucen beim Durchsiehen seidig glatt und entfernt Klümpchen aus Dingen wie Kakaopulver, Mehl und Puderzucker – ein spezielles Mehlsieb braucht man da nicht mehr!

Fleischthermometer

Fleisch- oder Küchenthermometer messen die Innentemperatur dessen, was du gerade zubereitest, und das innerhalb von Sekunden. Sie eignen sich für Steaks, Huhn und Fisch. Statt die Proteinquelle aufzuschneiden, um nachzusehen, ob sie gar ist, steckt man einfach das Thermometer in die dickste Stelle des Fleisches. Man kann damit auch die Temperatur von Frittieröl messen, etwa bei der Zubereitung von Alex Koones' »Luftige Beignets mit Everything-Bagel-Würzmischung«.

Gemüsehobel

Damit kannst du Gemüse in hauchdünne Scheiben hobeln. Das geht technisch gesehen zwar auch mit einem Messer, der Hobel vereinfacht die Sache aber wesentlich. Doch Achtung: Die Schneiden sind äußerst scharf! Vergiss den Fingerschutz nicht und geh beim Hobeln langsam vor.

Grillpfanne

Wer keinen Garten zum Grillen hat, sollte zumindest eine Grillpfanne besitzen. Mit ihr ist man unabhängig von der Wohnsituation – und von der Jahreszeit sowie vom Wetter gleich mit dazu. Bei einigen Rezepten in diesem Buch kann man sowohl einen Außengrill als auch eine Grillpfanne verwenden, hat also je nach Gegebenheiten die Wahl.

Handreibe

Mit ihr kann man Zitrusfruchtschale abreiben und Gewürze wie beispielsweise Muskatnüsse frisch reiben, aber auch Käse und sogar Schokolade raspeln. Das Gerät ist ungeheuer nützlich und erzeugt einen unglaublich feinen Abrieb. Für viele Rezepte in diesem Buch braucht man die Handreibe für den Zitronen- oder Limettenabrieb – etwa für Justin Burke-Samsons »Crinkle Cookies mit Zitrone und Mohn« doch wer keine hat, verwendet einfach die feinsten Raspeln der Standreibe.

Hochleistungsmixer

Für einige Rezepte ist ein traditioneller Standmixer erforderlich, damit bestimmte Zutaten eine gewisse Konsistenz bekommen – dafür lohnt es sich schon, in den Schrank mit den selten benutzten Küchengeräten zu gucken. Professionelle Hochleistungsmodelle zaubern in Sekundenschnelle geschmeidige Saucen, Suppen und Pürees.

Küchenmaschine

Die Küchenmaschine ist unendlich hilfreich, ob man mit ihr nun Kräuter hackt, Karotten raspelt oder ganze Nüsse fein mahlt. Zu vielen Modellen gibt es Zubehör für verschiedene Aufgaben, etwa um Zutaten in

Scheiben oder Streifen zu schneiden oder sie zu pürieren. Das Gerät ist einfach zu handhaben und kann dir wirklich Zeit ersparen. Unser persönlicher Favorit ist der 3,4-Liter-Food-Processor von Cuisinart, doch reichen kleinere Modelle mit einem Fassungsvermögen von zwei Litern zur Zubereitung von Pesto oder Hummus absolut aus.

Pürierstab

Mit dem praktischen und handlichen, aber leistungsstarken Gerät kann man Suppen gleich im Topf pürieren, schnell ein Salatdressing mixen und sogar Sahne steif schlagen – ohne vorher den besagten Schrank durchforsten zu müssen.

Schmortopf

Unter Schmortopf versteht man im Grunde jeden schweren Topf mit Deckel. Er eignet sich nicht nur für die Zubereitung von Schmorgerichten, sondern auch für die von Suppen und Saucen, die lange köcheln sollten – beispielsweise die Sauce für Ollie Wallecks »Tagliatelle mit Lambbolognese«. Da Schmortöpfe aus Emaille oder Gusseisen bestehen, sind sie schwerer als Standardkochtöpfe aus Metall, sodass der Inhalt weniger leicht ansetzt.

Standrührgerät

Mit dem Standrührgerät kann man mühelos Sahne steif schlagen und Teig kneten. In vielen Fällen geht das zwar auch mit einem elektrischen Handrührgerät, doch bei einigen Rezepten führen Leistung und Geschwindigkeit eines Standrührgeräts zu einem anderen Ergebnis. Dazu gehört beispielsweise April Andersons »Nasser Blaubeer-Butterkuchen«, bei dem die Eier mit dem Standrührgerät zu einer kompakten Masse geschlagen werden. Auch für Standrührgeräte gibt es Zubehör, das verschiedenen Aufgaben dient, etwa dem Einarbeiten von Luft in Teige und Glasuren, um diese »leichter« zu machen. Mit dem Kneethaken wird Teigkneten zum Kinderspiel, und der Rühraufsatz macht die Butter-Zucker-Mischung herrlich hell und luftig.



ÜBRIGENS: Viele der Rezepte in diesem Buch sind völlig neu entwickelt worden – quasi exklusiv für dich! Du erkennst sie am Sternchen neben dem Rezeptnamen.



Dips, Fingerfood & Snacks

Puerto-ricanischer Pimento Cheese

Luftige Beignets mit Everything-Bagel-Würzmischung

Bananenchili-Feta-Dip der Familie Attea

Geröstete Kichererbsen

Weiß-Bohnen-Dip mit Knoblauchbaguette

Gougères mit Schnittlauch und schwarzem Pfeffer

Süß-scharfer Party-Mix

Frittierte Kochbananen-Chips mit Limetten-Sour-Cream und Mango-Chilisauce

Popcorn mit gerösteten Mandeln und Nori-Algen

Gebackener Brie mit Steinfrüchten und Chili

Französischer Zwiebeldip