

Die Herausforderung

Angefangen hat alles einmal an Silvester, als ich alleine mit meiner Mutter den Jahreswechsel feierte. Nach dem üblichen Abendessen bekamen wir gegen Null Uhr Appetit. Hierfür hatte ich vorgesorgt und zwei kleine Steaks eingekauft. Diese begann ich kurz nach dem Jahreswechsel zu braten. Offensichtlich haben sie meiner Mutter so gut geschmeckt, dass sie im Laufe der Zeit immer wieder sagte: „Wie hast Du sie nur so zart gebraten oder: kannst Du sie noch einmal so zubereiten!“ Dies war rückblickend der erste Ansporn zu meinem Hobby: der Küche.

In dieser Zusammenfassung, ich möchte noch nicht von einem Buch sprechen, es sollen die Zubereitungen festgehalten werden, die ich im Laufe der Jahre unseren Freunden, Gästen und vor allem der Familie „zugemutet“ habe, wobei besonders meine Kinder die größten Verehrer, aber auch die interessantesten Kritiker waren.

In der Beschreibung der Zubereitung wurde Wert darauf gelegt, dass die eigene Kreativität geweckt werden soll, da durch eine zu stringente Beschreibung der einzelnen Schritte und Zutaten die Vielfältigkeit eines Menüs möglicherweise eingeengt wird. Ich kann allen, die gerne kochen und vielleicht das ein oder andere Gericht ausprobieren möchten nur den Rat geben, variieren Sie, seien Sie mutig, auch mal eigene Ideen und Bedürfnisse zu testen. Probieren Sie etwas aus, was Ihnen vielleicht bei den „Profis“ gut geschmeckt hat oder was Sie im Urlaub besonders gerne gegessen haben. Denken Sie an den herzhaften Salatteller, den frischen Fisch oder das zarte Stück Lamm, das Sie in mediterraner Landschaft mit Blick aufs Meer genossen haben. Selbstverständlich gehört auch der oftmals einfache, unverfälschte Wein dazu. Und noch ein kleiner Tipp: nehmen Sie sich Zeit (in der Vorbereitung und beim Kochen), gehen Sie immer selber einkaufen, achten Sie auf frische und gute Qualität (bei meinem Metzger-Freund Friedrich verlasse ich mich „total“ auf ihn) und sparen Sie nicht an der verkehrten Stelle. Sie würden es bereuen, wenn Sie drei oder vier Stunden in der Küche standen.

Die Mengenangaben sind ausgerichtet auf die normalen Essbedürfnisse von vier Personen.

Alle Rezepte wurden in unterschiedlichen Variationen nur für Freunde und Familie gekocht und zubereitet.

Viel Spaß beim Kochen oder Ausprobieren wünscht

Stand: Ostern 2013
