

KÜCHENHILFE

Gemüse vom Meister

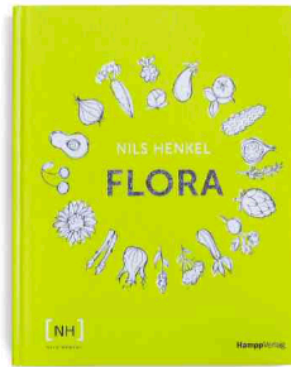
Eines gleich vorab: Dieses Buch ist nichts für Anfänger. Zumindest dann nicht, wenn sie die mehr als 300 aufwendig gestalteten und bebilderten Seiten nicht nur durchblättern, sondern die 75 beschriebenen Gerichte auch tatsächlich nachkochen wollen. Denn dann wird es mitunter ziemlich anspruchsvoll, etwa wenn Nils Henkel Feldsalatkugeln mit Limonenbaiser und Frischkäsechips als Amuse-Gueule, dehydrierte Wassermelone mit Mandelkernen, Frischkäse und Zitronenverveine als herzhaftes Vorspeise oder Schwarze Kirsche mit Mais, Porcelana-Schokolade und Fichtennadeln als Dessert serviert. Solche Kreationen dürften auch erfahrene Hobbyköche an ihre Grenzen bringen. Abschrecken lassen sollte sich deshalb aber niemand, denn diese großartige Sammlung von Rezepten ist viel mehr als ein reines Kochbuch.

Im Grunde ist das im Hampp-Verlag erschienene „Flora“ so etwas wie ein Vermächtnis. Die Quintessenz dessen, was einer der besten und profiliertesten Köche des Landes in den vergangenen zehn bis zwölf Jahren so getrieben hat. Oder besser: die eine Hälfte dessen. Die andere, „Fauna“, bildete den anderen Teil dieses kulinarischen Universums und bietet sicher noch einmal mehr als genug Stoff für ein weiteres Buch dieser Art.

Henkel ist einst als Stellvertreter und Nachfolger von Dreisternekoch Dieter Müller im Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach bekannt geworden und hat dort schon vor mehr als einem Jahrzehnt sein erstes Gemüse-Menü angeboten – zu einer Zeit, als an den vegetarischen Boom in der Gourmet-Küche noch gar nicht zu denken war. Auf Burg Schwarzenstein im Rheingau, wo er vom Guide Michelin ebenfalls umgehend mit zwei Sternen ausgezeichnet wurde, hat er dieses Konzept dann weiterentwickelt und den Gästen seine „Flora“- und „Fauna“-Me-

nüs serviert. Die wichtigsten Kreationen aus all diesen Jahren finden sich nun in dem vorliegenden Werk, und es sind auch manche darunter, die an seiner neuen Wirkungsstätte, dem nicht auf Sterne ausgerichteten Restaurant „Bootshaus“ im Hotel „Papa Rhein“ in Bingen, auf den Tisch kommen.

Eine wunderbare Fundgrube für jeden interessierten und ambitionierten Hobbykoch ist „Flora“, das im Gegensatz zu vielen anderen Sterne-Kochbüchern ohne nervenden Personenkult auskommt, vor allem deshalb, weil es



abgesehen von den Rezepten mit einer großen Vielfalt an Kombinationen und Zubereitungsarten eine bemerkenswerte Inspirationsquelle sein kann. Dazu kommt eine auf gut 70 Seiten ausgebreitete, beeindruckende Sammlung von sehr verständlich beschriebenen Grundrezepten, die die Anschaffung des mehr als zwei Kilogramm schweren Buches schon allein rechtfertigt. bad.

FLORA

Nils Henkel, Hampp-Verlag
Stuttgart 2021, 320 Seiten,
95 Euro



Schnörkellos hochwertig:
*Die 75 Rezepte sind ausführlich und verständlich
beschrieben und bestechend fotografiert.*