

Tim Mälzer

Born to Cook

Mosaik bei
GOLDMANN



Das VOX-Logo und das »Schmeckt nicht, gibt's nicht«-Logo sind eingetragene Marken der VOX Film- und Fernseh-GmbH & Co. KG, Köln.

Umwelthinweis:

Dieses Buch und der Schutzumschlag wurden auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt.
Die Einschrumpffolie (zum Schutz vor Verschmutzung) ist aus umweltfreundlicher und recyclingfähiger PE-Folie.

Impressum

30. Auflage

© 2004 der deutschsprachigen Ausgabe
Wilhelm Goldmann Verlag, München,
in der Verlagsgruppe Random House GmbH
Koordination: Ralf Nöbel (VOX), Sybille Schlumpp
Redaktionelle Mitarbeit: Brigitte Jurczyk
Textredaktion: Annette Baldsuhn
Rezeptredaktion: Oliver Triffic
Bildredaktion: Elisabeth Franz
Art-Direction: Thomas Dreher, München
Layout: Simone Wöcker
Food-Fotografie: Jan-Peter Westermann, Hamburg
Foodstyling: Pio, Hamburg
Styling: Maria Grossmann, Hamburg
Übrige Fotos auf den Seiten:
Marlo-Arts, Hamburg 20, 34, 66, 67, 90, 121, 144, 157
Sebastian Schmidt, Hamburg 4, 6, 21, 35, 41, 47, 48, 52, 53, 81,
91, 97, 104, 105, 114, 117, 120, 123, 124, 132, 133, 135, 145, 156, 159
Südwest Verlag, München/R. Hofmann 108
Jan-Peter Westermann 8, 9, 16, 22, 23, 31, 36, 37, 38, 50, 54,
55, 60, 63, 65, 68, 69, 77, 80, 92, 93, 95, 103, 106, 107, 118, 122,
129, 134, 146, 147, 152, 158
Collagen
(nummeriert von links nach rechts und oben nach unten)
auf dem Vorsatz:
Marlo-Arts 1, 2, 4, 5, 6, 9, 13, 14, 16, 19, 21, 22, 25, 26, 28, 31,
37, 39, 44, 49, 50, 54, 56
Schmidt 18, 20, 27, 35, 36, 43
VOX/F. Hempel 3, 11, 15, 17, 30, 33, 41, 46, 53, 55
VOX/F. P. Wartenberg 7, 47, 51
Westermann 8, 10, 12, 23, 24, 29, 32, 34, 38, 40, 42, 45, 48, 52
im Mittelteil S. 78/79:
Marlo-Arts 1, 3, 5, 7, 9, 10, 15, 16, 18, 21, 24, 25, 26, 28, 32, 35,
36, 38, 39, 43, 46, 47, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 56, 59
Schmidt 6, 11, 13, 17, 20, 22, 29, 34, 37, 44, 48, 60
VOX/F. Hempel 23, 40, 42, 55, 58
VOX/F. P. Wartenberg 2, 14
Westermann 4, 8, 12, 19, 27, 30, 31, 33, 41, 45, 57
auf dem Nachsatz:
Marlo-Arts 2, 3, 5, 7, 9, 12, 15, 16, 19, 21, 23, 30, 31, 36, 37, 40,
45, 47, 49, 50, 51, 54
Schmidt 6, 11, 17, 24, 26, 27, 33, 39, 46, 48, 57
VOX/F. Hempel 13, 20, 29, 44, 55
VOX/F. P. Wartenberg 1, 8, 25, 28, 43
Westermann 4, 10, 14, 18, 22, 32, 34, 35, 38, 41, 42, 52, 53, 56
Umschlaggestaltung: Thomas Dreher, München
Umschlagfotos: Jan-Peter Westermann
Reproduktion: Lorenz & Zeller, Inning am Ammersee
Druck und Bindung: Mohn Media GmbH, Gütersloh
Printed in Germany
ISBN: 978-3-442-39079-3
www.mosaik-goldmann.de

Dank:

Ich möchte mich an dieser Stelle bei all den fleißigen und geduldigen Menschen bedanken, die mich so enorm bei der Verwirklichung meiner Träume (eigenes Restaurant, Kochshow und nun auch noch mein Kochbuch) unterstützt und begleitet haben. Wie es anders kaum sein könnte, geschieht dies in absolut ungeordneter Reihenfolge:

Meiner gesamten Familie, insbesondere **meiner Mutter**, ohne die ich trotz meines Alters (ich bin kein Muttersöhnchen!) komplett aufgeschmissen wäre. **Meinem Vater**, Rainer Mälzer, der mir die Realisierung des »Weißen Hauses« erst ermöglicht hat und mir dabei auch als Freund zur Seite gestanden hat. **Meinen Großeltern**, ohne die alles sowieso keinen Wert hätte. **Manu** für Rat und Tat. Der gesamten Crew vom »Weißen Haus« und meinem Compagnon **Christian Senkel**, an dessen Stelle ich nicht sein möchte. Namentlich seien genannt die Küche: **Sebastian** (the machine), **Patrick** (Strandpirat), **Max** (Azombi), **Jeff** (Black of House manager), **Tom** (east meets west) und **Sven** (Mister X). Der Service: Nochmal **Christian** (the caterpillar man), **Sybille** (Ilse), **Techno Tosch**, **Sachpasch**, **Lena** (we will rock it) und **Johanna** (poland rules). Nicht unerwähnt darf hierbei auch die »rich bitch residence« für Asyl und großartige Menschen bleiben – Danke. Meinen besten Freunden **Max**, **Milenko**, **Haggi** für alles. Den vielen großartigen Köchen, denen ich über die Schulter schauen durfte, insbesondere **Helmut Hellwig**, **Gennaro** und **Jamie**, **Rojan**. **Nina**, du weißt wofür. Diejenigen, die hier und jetzt nicht auftauchen: Fühlt euch nicht auf den Schlips getreten. Ich habe euch nicht vergessen, sondern keinen Platz mehr.

Keep on rockin'
cooking

Tim Mälzer

Gewidmet ist dieses Buch meiner Toppenstedter Familie, ohne die es all dieses überhaupt nicht gäbe.
Ich vermisse euch.

Tim Mälzer

Mit Rezeptfotos von Jan-Peter Westermann

Foodstyling von Pio

Born
to **C**ook

Mosaik bei
GOLDMANN



Speisekartoffel
5kg Sack
Lands. pot. 4.50
Extrale 2.50

Trock. Gemüse
Bohn
Wurk
Hase
Zwisch

NEW YORK
48

inhal

Hall of Fame – Tims Lieblingsgerichte	9
Banalitäten	23
Sonntagsbraten	37
Family-Food	55
Cooking for Two	69
... vom Küchenbullen	81
Auf die Faust	93
Klassiker – Huldigung und 'tschuldigung	107
Men's Health	123
Sweeties	135
Fisherman's Friends	147
Back to Basics	159
Register	166

Tim Mälzer



Keine Angst und fürchtet euch nicht! **Meine Botschaft** ist einfach: Beim Kochen kann eigentlich nichts schief gehen. Alles wird gut – und zum Schluss ist man satt und glücklich. Überglücklich, denn was da vom Teller in den Magen gelangt, soll schmeicheln: der Zunge und dem Gaumen, eigentlich allen Sinnen, und vor allem: Es soll Sie **überraschen!** Immer wieder aufs Neue.

Aber seien Sie nicht enttäuscht: In diesem Buch finden Sie keine Richtlinien, keinen festgeschriebenen Fahrplan zum Kochen – nur Anregungen. Ich selbst hasse es, nach Rezept zu arbeiten. Und deshalb sind meine Vorschläge nur als Ideen zu verstehen. Kochen und Essen sind **pure Lebensfreude**, und die hält sich nun mal an keinerlei Gesetze. Deshalb: Seien Sie mutig, probieren Sie aus, experimentieren Sie! So viel vorweg.

Und was finden Sie in meinem ersten Kochbuch? Ein **buntes Sammelsurium** meiner leckersten Gerichte – einfach alles, was ich selbst gern koche und esse. Dass diese kulinarischen Höhenflüge so leicht zu erreichen sind, liegt daran, dass alle Rezepte nicht länger als maximal 30, 40 Minuten brauchen, einige kommen sogar mit 5 Minuten aus. Die Zutaten sind easy zu bekommen, dazu würze ich meine Gerichte meist nur mit Salz und Pfeffer, und **aufwändiges Kochgeschirr** müssen Sie sich auch nicht extra anschaffen.

Ich freue mich, wenn ich Leute zum Kochen bringe. Fangen Sie einfach an! Es kann nicht wirklich etwas danebengehen – versprochen! Und wenn, dann fühlen Sie sich bitte in bester Gesellschaft: Auch Topköche machen Fehler, und viele großartige Gerichte sind gerade auf diese Weise entstanden. Meine **kochende Leidenschaft** begann zum Beispiel mit einem Hühnchen, das ich in Wein ertränkte. Da war ich zehn und wollte meine Eltern mit einem selbst gekochten Hühnerfrikassee beeindrucken. Aus dem Rezept, das vor mir lag, ging nicht klar hervor, mit wie viel Wein das Huhn angegossen werden sollte. Daher schüttete ich so viel hinein, bis es schwamm. Das waren etwa zwei Flaschen. Das Hühnchen war also **ziemlich beschwipst**, meine Eltern dafür aber ziemlich begeistert. Muss ihnen wohl geschmeckt haben. Ich bin gespannt, was Ihnen auf den ersten Blick danebengehen wird – und auf den zweiten so gut schmeckt, dass Sie es bald zu Ihrem Lieblingsgericht ernennen werden. Nur **Mut zur Überraschung!**

Und noch etwas sehr Wichtiges: Kochen Sie mit Freunden und Familie und **genießen** Sie es, mit ihnen an einem großen Tisch zu sitzen und zu essen. Es gibt einfach nichts Schöneres!





Hall of Fame – Tims Lieblingsgerichte



Passt immer, **gelingt immer**, schmeckt immer! Meine Küchenklassiker sind Gerichte, die ich koche, wenn die Familie oder Freunde zu mir nach Hause kommen. Das lässt sich alles extrem simpel vorbereiten, braucht nicht viel Zeit, und man kann während der Zubereitung quatschen. Weil: Es kann ja nichts schief gehen! Zu jedem Gericht könnte ich eine schöne Geschichte erzählen, denn ich habe fast alle der Rezepte in verschiedenen Küchen in London, Hongkong oder Spanien entdeckt – das meiste natürlich in Hamburg, wo ich einen Blick in die **Kochtöpfe** von Freunden, Kollegen und meiner Familie werfen durfte und mir daraus meine »eigene Suppe« gekocht habe. Ich gebe zu: Ein bisschen was abgeschaut habe ich mir dabei auch! Übrigens: Variieren kann man alle diese Gerichte, muss man aber nicht. **Denn sie schmecken** einfach alle fantastisch.

Chili con Carne

Die Schärfe der frischen Chilischoten ist variabel; wer es nicht ganz so feurig mag, entkernt die Schoten vorher einfach. So wird das Chili zwar milder, aber der erdige Geschmack der Chilischoten bleibt erhalten.

6 PORTIONEN

500 g Rindfleisch aus der Schulter, 1 cm groß gewürfelt (ersatzweise Rinderhack) • 2 EL Öl • 1 Gemüsezwiebel, grob gewürfelt • 2 Knoblauchzehen, gehackt • 3 rote Chilischoten, gehackt • 1 rote Paprikaschote, fein gewürfelt • 1 EL Tomatenmark • Cayennepfeffer • 500 ml Instantbrühe • 3 Dosen geschälte Tomaten (à 425 g EW) • 2 Lorbeerblätter • 250 g rote Kidney-Bohnen (aus der Dose) • 100 g Mais (aus der Dose) • 50 g geraspelte Zartbitterschokolade • grobes Meersalz, Pfeffer zum Abschmecken • 3 EL Crème fraîche • Basilikumblätter zum Garnieren

Fleisch in einer Pfanne im heißen Öl zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch einige Minuten unter Rühren anbraten. Anschließend Chilischoten, Paprika, Tomatenmark und Cayennepfeffer dazugeben und 1 Minute anschwitzen. Die Brühe angießen, Tomaten und Lorbeerblätter hinzugeben, kurz umrühren und mit geschlossenem Deckel ca. 30 bis 40 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die Kidney-Bohnen und den Mais in einem Sieb kalt abspülen und mit der Schokolade zum Chili geben. Nochmals 2 bis 3 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Chili in 6 Schüsseln geben und mit je 1 Teelöffel Crème fraîche und frisch gezupftem Basilikum garnieren.

Penne mit Erbsen-Mascarpone-Sauce

Mascarpone ist ein fetter italienischer Frischkäse (80 % Fett!). Wer will, ersetzt ihn durch Schlag Sahne – mit 30 % Fett auch nicht gerade schlank, aber immerhin.

4 PORTIONEN

1/2 Gemüsezwiebel • 125 g durchwachsener Speck • 2 Knoblauchzehen • 500 g Penne rigate oder andere Nudeln • Salz • 2 EL Olivenöl • 250 g Tiefkühl-Erbsen • 125 g Mascarpone • Pfeffer • 1-2 TL Zitronensaft • Basilikumblätter zum Garnieren

Gemüsezwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Speck würfeln, Knoblauch schälen und fein hacken. Die Nudeln in Salzwasser nach Packungsangabe kochen. Während die Nudeln kochen, das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelstreifen darin unter Rühren anschwitzen. Speck und Knoblauch dazugeben und alles knusprig braten, ca. 3 bis 4 Minuten lang. Erbsen und Mascarpone mit 3 Esslöffeln des Nudelwassers in die Pfanne geben und 1 Minute kochen lassen. Mit Pfeffer, eventuell etwas Salz und Zitronensaft abschmecken. Nudeln abgießen, abtropfen lassen, mit der Sauce mischen und mit Basilikum garniert servieren.



Chili con Carne

»Kreatives
entsteht
manchmal
aus einer
Notsituation
heraus.«



Penne mit Erbsen-
Mascarpone-Sauce



Tomaten-Brot-Salat

Tomaten-Brot-Salat

Mein absoluter Star unter den Salaten. Den mache ich wahnsinnig gern und den esse ich auch wahnsinnig gern. Und einfach ist er dazu auch noch.

4 PORTIONEN

ca. 100 ml Balsamico-Essig • 200 g altbackenes Ciabatta-Brot, in Scheiben geschnitten • 400 g Tomaten, geviertelt • 100 g gehackte Oliven, schwarze und grüne gemischt • 20 halbierte Kapernäpfel • Salz, Pfeffer, Zucker • Olivenöl • 1 Bund Basilikum, fein geschnitten

Den Balsamico-Essig in einem Topf erhitzen. Die trockenen Brotscheiben einzeln auf ein tiefes Blech legen und vorsichtig mit warmem Essig begießen. Nicht zu feucht werden lassen, das Brot sollte sich nicht auflösen. Tomaten, Oliven und Kapernäpfel in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl und dem restlichen Essig vermischen. Zum Schluss das marinierte Brot grob würfeln und zusammen mit dem Basilikum vorsichtig unterheben.

TIPP Wenn man kein trockenes Brot zur Hand hat, kann man auch frisches Brot im Backofen trocken rösten.

Parmesansuppe

Für dieses Rezept verwende ich Parmesanrandstücke, die beim Reiben übrig bleiben. Sammeln Sie zu Hause die Randstücke im Gefrierbeutel im Froster, bis Sie genug haben, um dieses Rezept zuzubereiten.

4 PORTIONEN

1 große, mehlig kochende Kartoffel (ca. 300 g) • 1 Zwiebel • 1 Knoblauchzehe • 1-2 EL Olivenöl • 1 l Milch • 0,2 l Geflügelbrühe • 100-150 g Parmesanrandstücke • 1 Rosmarinzwig • Salz, Pfeffer

Die Kartoffel waschen, schälen und würfeln, Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Alles in einem Topf im heißen Olivenöl 2 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Milch und Brühe in den Topf gießen und das Ganze aufkochen. Die Parmesanrandstücke zerbröckeln und in die Suppe geben. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen. Den Rosmarin abzupfen, die Nadeln hacken und zur Suppe geben. Suppe mit dem Mixstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und geriebenem Parmesan abschmecken.



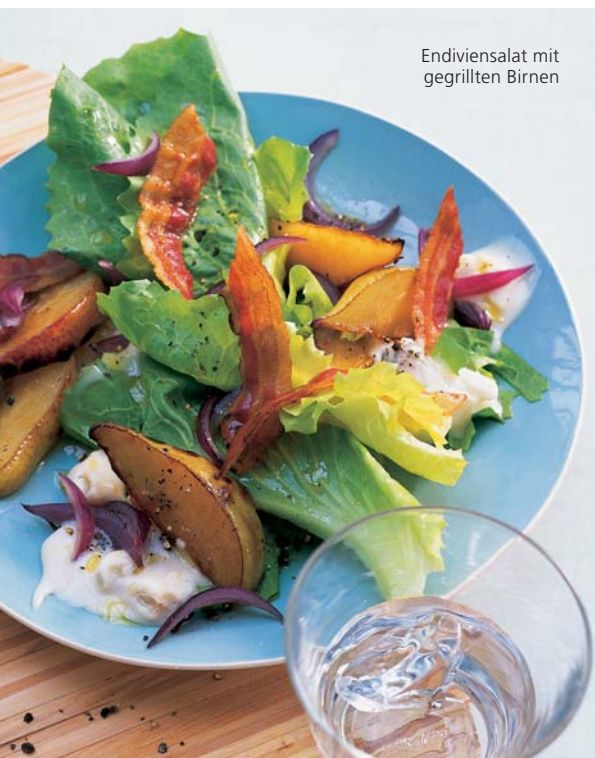
Parmesansuppe

Endiviansalat mit gegrillten Birnen

4 PORTIONEN

1 Kopf Endiviansalat • 2 feste Birnen • 2 EL Öl • Salz, Pfeffer • 1 Zwiebel • 100 g durchwachsener Speck • 2-3 EL Rotweinessig • 3 EL Nuss- oder Olivenöl • 100 g Gorgonzola (italienischer Blauschimmelkäse)

Den Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Die Birnen achteln und entkernen. 1 Esslöffel Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Die Birnenachtel darin von jeder Seite 1 Minute grillen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel schälen, in Streifen schneiden und in einer Pfanne im restlichen heißen Öl anschwitzen. Speck in 1 bis 2 cm breite Stücke schneiden, zu den Zwiebeln geben und bei mittlerer Hitze knusprig auslassen. Das Fett abgießen. Zwiebeln und Speck in einer Schüssel mit dem Essig und dem Öl mischen, salzen und pfeffern. Salat auf eine Platte geben. Die Birnenachtel und Gorgonzola in groben Stücken auf dem Salat verteilen und das Speckdressing darüber geben.



Endiviansalat mit gegrillten Birnen

Kalbsleber »Venezia«

2 PORTIONEN

500 g Kalbsleber • 2-3 Gemüsezwiebeln • 1 Bund Petersilie • ca. 100 g Mehl • Salz • 2 EL Öl • 2-3 EL Weißweinessig • 300 ml Instantbrühe • 60-80 g Butter • Pfeffer

Die Leber waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Die Gemüsezwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Die Petersilie waschen und hacken. Mehl in eine flache Form geben. Die Leberstreifen leicht salzen und im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abschütteln. Eine große Pfanne erhitzen, das Öl hineingeben und bis kurz vor dem Rauchpunkt erhitzen. Die Leberstreifen unter Rühren darin scharf anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebeln in die Pfanne geben und bei reduzierter Hitze glasig dünsten. Mit dem Weißweinessig ablöschen und mit Brühe auffüllen. Alles aufkochen und die Butter in kleinen Stücken nacheinander unterrühren. Leberstreifen und Petersilie zu den Zwiebeln geben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.





Geflammtes Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Austernpilzen

Das »Geflammte« habe ich bei Gennaro in London entdeckt. Da wird es im Pizzaofen gebacken. Den hat natürlich nicht jeder, und deshalb habe ich mir etwas anderes einfallen lassen, das mindestens genauso gut funktioniert ...

4 PORTIONEN

300-400 g Austernpilze • 6 EL Olivenöl • Salz, Pfeffer • 200 ml Balsamico-Essig • 2-3 EL Zucker • 500-600 g sehr dünn aufgeschnittenes Rinderfilet • 150 g Rucola • 80-100 g gehobelter Parmesan

Die Austernpilze putzen. 2 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Pilze darin rundherum scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Balsamico-Essig mit 1 Esslöffel Zucker auf die Hälfte einkochen. Restliches Olivenöl mit der Balsamico-Reduktion mischen. 2 Esslöffel Balsamico-Reduktion auf einer großen Platte tropfenweise verteilen. Rinderfiletscheiben auf die Platte legen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zucker bestreuen. Die Oberfläche mit einem Bunsenbrenner flämmen oder alternativ die Platte 1 bis 2 Minuten unter den Backofengrill stellen. Austernpilze, Rucola und Parmesanspäne darauf verteilen und mit der restlichen Balsamico-Reduktion beträufeln.

Geflammtes Rinderfilet
mit Rucola, Parmesan
und Austernpilzen



»Diese Rezepte sind meine Lieblingsgerichte, weil sie nicht nur gut schmecken, sondern einfach sind. Das ist mir besonders wichtig bei Desserts.«



Brot- und Butter-Pudding
mit Toffee-Banane



Käsekuchen
mit Erdbeeren

Brot- und Butter-Pudding mit Toffee-Banane

4 PORTIONEN

Pudding

8 Scheiben Weizentost • 1 Vanilleschote • 250 g Crème double (ersatzweise Crème fraîche) • 300 ml Milch • 6 Eier • 130 g Zucker • 4 cl Baileys • 2 Bananen • Butter für die Form • 3 EL Pinienkerne

Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C, Gas Stufe 3) vorheizen. Toastbrot würfeln, auf ein Blech geben und im Backofen kurz anrösten. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Crème double und Milch mit dem Mark der Vanilleschote aufkochen. Die Eier mit Zucker und Baileys schaumig schlagen. Die heiße Milch unter die Eimasse rühren, beiseite stellen. Die Bananen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine gebutterte, ofenfeste Form mit den Toastbrotwürfeln auslegen, anschließend mit den Bananenscheiben belegen und die Eiermilch langsam in die Form gießen. Zum Schluss die Pinienkerne darüber streuen. Im heißen Ofen ca. 25 bis 30 Minuten backen.

TIPP Statt den Toast zu würfeln, kann man die gerösteten Scheiben auch schichten wie auf dem Foto.

Toffee-Bananen

4 Bananen • 3 EL Zucker • 50 g Butter • Saft von 2 Limetten • 100 g Sahne

Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Den Zucker mit 3 Esslöffeln Wasser in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze karamellisieren. Wenn der Zucker goldbraun geworden ist, nacheinander die Butter, den Limettensaft und die Sahne unterrühren, aufkochen lassen und die Bananenscheiben damit übergießen.

Zum Pudding die Toffee-Bananen heiß oder kalt servieren.

Käsekuchen mit Erdbeeren

8 BIS 12 STÜCKE

Boden

250 g Butter • 500 g Vollkornkekse

Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Butter in einem Topf schmelzen. Die Kekse in einer Schüssel zerbröseln und die flüssige Butter darüber geben. Beides gründlich mischen, in eine Springform (28 cm Ø) geben und fest am Boden andrücken.

Füllung

3 Eier • 500 g Quark, abgetropft • Saft von 1 Zitrone • 1 EL Mehl • 1 TL Backpulver • 125 g weiche Butter • 200 g Zucker • 250 g Erdbeeren, gewaschen, geviertelt

Eier, Quark und Zitronensaft in einer Schüssel verühren. Mehl und Backpulver mischen und unter den Quark rühren. Weiche Butter und Zucker mit dem Mixer so lange rühren, bis der Zucker sich auflöst und die Butter schaumig wird. Anschließend die Quarkmasse unter die Butter heben und in die Kuchenform füllen. Zum Schluss die geviertelten Erdbeeren dazugeben.

Im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten ca. 50 Minuten backen. Den Kuchen im ausgeschalteten Ofen auskühlen lassen, damit er nicht zusammenfällt.



Lamarische
Sornaten 3.90
Kg 3.0

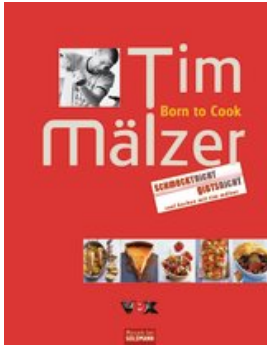




Banalitäten



»Meine lieben, goldigen Menschen, Brüder und Schwestern in Lukullus!«, so begrüßte Clemens Wilmenrod, der erste Fernsehkoch Deutschlands, die TV-Nation. Das war 1953. Ihm verdanken wir Kreationen wie »Spaghetti auf neapolitanische Art« und den legendären **»Toast Hawaii«**. Und den gibt es in diesem Kapitel neu zu entdecken. Außerdem: weitere Gerichte von sehr einfach bis ganz simpel. Denn es muss nicht immer die Haute cuisine sein, die begeistert. Hier finden Sie köstliche Banalitäten, die mit jeweils nur einem Bratgeschirr auskommen und die auch keiner exotischen Zutaten bedürfen, die **schnell gemacht** und vor allem unkompliziert sind. Und trotzdem haben diese Rezepte das Zeug zum Glücklichmachen! Wie zum Beispiel der »Spaghetti-Pilz-Kuchen«. Den gab es bestimmt jeden dritten, vierten Tag als »Personal-Essen« im »Neal-Street«-Restaurant in London. Um ihn haben wir uns regelrecht geprügelt, so **fantastisch** schmeckt der.



Tim Mälzer

Born to Cook

ORIGINALAUSGABE

Gebundenes Buch, Pappband mit Schutzumschlag, 168 Seiten,
21,0 x 27,0 cm
250 farbige Abbildungen
ISBN: 978-3-442-39079-3

Mosaik Verlag

Erscheinungstermin: Oktober 2004

Jamie Oliver kennt Tim aus Londoner Zeiten - mit ihm gemeinsam hat er schon eine TV-Sendung gemacht. In seinem eigenen Restaurant in Hamburg, dem "Weißen Haus", praktiziert der 33-Jährige eine frische und kreative Küche zu alltagstauglichen Preisen, verbunden mit alltagstauglichen Aktionen. "Es gibt so Sachen, die einfach 'schweinelecker' sind, aber nicht die Welt kosten müssen." Und: "So langsam entwickelt sich eine andere, neue Generation von Köchen, die nicht diese unausgesprochene Konkurrenzsituation leben, sondern auch ein Miteinander anstreben."

Mit entwaffnender Genialität räumt der Hamburger Koch mit dem Klischee auf, dass Kochen eine komplizierte Wissenschaft sei. Tim Mälzer ist charismatisch, jung, mutig und frech. Was er kocht, ist erstklassig. Wie er kocht, ist unkompliziert. Seine Zutaten sind wohl überlegt, jedoch nicht außergewöhnlich. Dabei helfen ihm die vielen Jahre Erfahrung in erstklassigen Häusern.