

Große Küche für kleine Köche

Ein Kochbuch sammelt Rezepte namhafter deutscher Köche

VON MICA FRANGENBERG

Es war nur eine Frage der Zeit, bis sich Deutschlands Topköche

an Rezepte für Kinder wagen würden. Die Idee zu einem Kochbuch für Erwachsene, die Köstlichkeiten für oder mit ihren Kindern zubereiten wollen, kam aber nicht von einem großen Verlag. „Kunterbunte Köstlichkeiten – Deutsche Spitzenköche kochen für Kinder“ ist fern von kommerziellen Zielen aus privater Initiative von Frank und Christiane Stüwe-Zay entstanden. Im März 2004 erkrankte ihr Sohn an Krebs. Der Rennerlös des Buchs geht an die deutsche Kinderkrebsstiftung. Ihre Rezepte galben die 23 Mitwirkenden, darunter

Sterneköche wie Harald Wohlfahrt und Dieter Müller, honorarfrei.

„Sie hatten keinerlei Vorgeben“, betont das Elternpaar Stüwe-Zay. Einige Köche haben aber durchaus verstanden, dass vor allem Rezepte mit Chance auf den Titel „Lieblingessen“ in ein solches Buch gehören. Der witzige „Drachenhüter“, den Alexander Herrmann aus Bratwurstchen zusammenbastelt, hält das Zeug dazu, genauso wie ein feiner „Süßer Pfannkuchen“ von Horst Lichter. Stefan Marquardt baut Ufos aus Rindhack. Anderen Spitzenköchen war es wohl wichtiger, Kinder mit geborener Küche vertraut zu machen. Der mit zwei Sternen dekorierte Henri Bach zeigt etwa die „Variation von Jakobsmuscheln“.

„Wir wollten uns als Nichtköche nicht ammaßen zu entscheiden, welche Rezepte kindertauglich sind und welche nicht“, sagt Christiane Stüwe-Zay. „Im Buch finden sich nicht nur Rezepte für kleine Kinder“, fügt Ali Balaban hinzu, der das Restaurant „Bosphorus“ in Köln führt. Kinder, sind er und seine Frau überzeugt, sollten die Gelegenheit bekommen, so viel wie möglich zu probieren. Warum nicht auch Lammleber, wie bei ihrem „Bunten Reis“?

„Kunterbunte Köstlichkeiten“ ist ein liebevoll und schön gestaltetes Kochbuch. Als Grafikdesignerin war das für Christiane Stüwe-Zay Chefsache. Die 36 völlig unterschiedlichen Rezepte machen Lust zum Ausprobieren. Viele Rezepte richten sich an

Hobbyköche, die auf einen Vorrat an Piment, Pimentkernen, Himbeeressig und Kürbiskernöl zurückgreifen können. Andere sind so unanwendig, dass sie auch im zeitknappen Alltag taugen. Von diesen Rezepten kommt das Buch ein paar mehr vertrauen. Schade, dass diesen Platz die überdimensionierten Lebensläufe der Köche belegen.

DAS BUCH

F. und C. Stüwe-Zay: Kunterbunte Köstlichkeiten – Deutsche Spitzenköche kochen für Kinder, Ceres Verlag, 14,95 Euro



BUNTER REIS – 16 PILAV

Zutaten für 4 Personen

- 40 g Butter
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- ½ Lammleber oder 200 g Hühnerleber
- 1 EL Tomatenmark
- 300 g Langkornreis
- 1 EL Pinenkerne
- 2 EL kleine Korinthen
- Salz
- Pfeffer

- 1 Messerspitze Pimentpulver
- ½ Bund Dill

Zubereitung

Zwiebeln erhitzen, die geriebenen Leber und die in kleine Stücke geschnittene Leber darin anbraten. Tomatenmark in ¼ Liter warmem Wasser verrühren, den abgespülten Reis zugeben und zum Kochen bringen. 10 Minuten kochen lassen.

Pinenkerne in der heißen Pfanne ohne Fett anrösten. Korinthen mit Wasser bedeckt einweichen. Leber, Pinenkerne und Korinthen unter den Reis geben. Mit Salz, Pfeffer und Piment abschmecken, den kleingehackten Dill unterheben und alles noch 10-15 Minuten sanft garen, bis das Wasser aufgesogen ist.