

THOMAS RATH

Mein Tischzauber

TRAUMHAFTE TISCHDEKORATIONEN
UND KREATIVE REZEPTE



GRÄFE
UND
UNZER



Inhalt

07 Vorwort

09 Kochen, schmücken, genießen

Meine Küche 10

Brodo, das »Zauberelixier« 18

Wenn Gäste kommen 24

Dresscode 32

39 Herbst

Gemütlichkeit ist Trumpf 40

Geschirr 42

87 Winter

Weihnachten liegt in der Luft 88

Gläser und Karaffen 92

137 Frühling

Zeit des Erwachens 138

Besteck 140

185 Sommer

Ab nach draußen! 186

Tischwäsche 190

235 Danksagung

236 Rezeptregister

240 Impressum





Vorwort

Nach der Mode ist Kochen meine große Leidenschaft, und ich weiß gar nicht, wie oft mich meine Gäste schon gefragt haben, warum ich eigentlich kein Kochbuch schreibe. Ganz besonders schlägt mein Herz für die klassische, bodenständige Küche, und das war die Inspiration für dieses Buch: mit traditionellen Gerichten – und der Kunst der abwechslungsreichen Tischkultur. Wichtig finde ich, dass beim gemeinsamen Essen schöne Erinnerungen in uns geweckt werden und wir von wohlbekanntem Gerüchen und Geschmäckern umhüllt und verzaubert sind.

Generell ist die Atmosphäre wichtig, weswegen für mich zu einem guten Essen immer auch ein schön gedeckter Tisch gehört. Deshalb geht es in diesem Buch nicht nur um das Kochen, sondern auch um das Zelebrieren. Wir alle sollten unser Essen viel mehr genießen und uns mehr Zeit dafür nehmen. Fast Food ist genauso wenig angesagt wie Fast Fashion.

Zu meinem Glück habe ich einen Ehemann an meiner Seite, dessen Leidenschaft das schöne Wohnen ist. Mein Mann Sandro ist der Meister der prächtig inszenierten Tische und Räume in diesem Buch. Sie sollen Sie inspirieren, im wahrsten Sinn des Wortes über den Tellerrand hinauszuschauen. Ich würde mich freuen, wenn Sie sich ein wenig so fühlen, als wären Sie selbst Gast bei uns zu Hause.

Die Bilder in diesem Buch sind aus dem Vollen geschöpft, denn das ist auch ein wenig unser Lebensstil. Aber ich verspreche Ihnen: Wenn Sie dieses Buch gelesen haben, möchten Sie sofort ein paar antike, außergewöhnliche Stücke erwerben. Denn genau die machen aus einem Tisch eine Tafel und aus dem Essen ein Fest.

Viel Spaß beim Träumen und Bon appétit!



FARBENPRACHT

Die Natur gibt noch einmal alles und die vielen üppigen Farben inspirieren natürlich auch unsere saisonale Tischdekoration. Herbst heißt auch Wildzeit, dazu setzen wir gerne noch den ein oder anderen »tierisch schönen« Blickfang ein.



Saltimbocca vom Seeteufel

6 Scheiben Serranoschinken
12 frische Salbeiblätter
4–6 Seeteufelmedaillons
Pfeffer
1 EL Olivenöl
2–3 Knoblauchzehen
2 EL Butter

Den Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen. Den Schinken auslegen, je 1 Salbeiblatt daraufgeben. Die Seeteufelmedaillons pfeffern und dann einzeln in Salbei-Schinken einwickeln. Evtl. mit Zahnstochern fixieren.

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen, die zerdrückten Knoblauchzehen (in der Schale) sowie die eingewickelten Medaillons hineingeben und den Fisch von beiden Seiten 2–3 Min. anbraten.

Die Pfanne in den Ofen schieben und die Saltimbocca ca. 10 Min. fertig garen.

Währendessen die Butter schmelzen und den restlichen Salbei ca. 3 Min. darin anschwitzen (evtl. vorher zerrupfen oder klein schneiden). Die Saltimbocca vor dem Servieren kurz in der Salbeibutter schwenken.







ƒ

Hortensien sind und bleiben meine Favoriten. Jetzt verströmen sie einen morbiden Charme und passen farblich perfekt zu anderen Naturmaterialien wie Nüssen oder Reisig.



Kürbiscrêpe mit Pfifferlingen

1 Kürbis (ca. 200 g)
 250 ml Brodo (Rezept Seite 18)
 Salz, Pfeffer
 ½ TL geriebene Muskatnuss
 ½ TL Cayennepfeffer
 1 EL gekörnte Brühe
 150 ml Haferdrink
 100 g Mehl
 1 Ei
 2 EL geriebener Parmesan
 3 Handvoll Pfifferlinge
 2 Schalotten
 2 EL Speckwürfel
 1 EL Butterschmalz
 ½ TL Kümmel (nach Belieben)
 1 EL Kokosöl
 (+ Kokosöl zum Backen)

Den Kürbis schälen und das faserige Innere entfernen. Das Fruchtfleisch grob zerkleinern und in der Brodo ca. 15 Min. weich kochen. Fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Cayennepfeffer und gekörnter Brühe würzen.

Haferdrink, Mehl, Ei und Parmesan zum Kürbispüree geben und alles zu einem glatten Teig rühren. Sollte er noch zu fest sein, einfach noch etwas Haferdrink zufügen, ist er zu flüssig, noch etwas Mehl. Den Teig kurz ruhen lassen.

Währenddessen die Pfifferlinge sorgfältig putzen und je nach Größe evtl. halbieren oder vierteln. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Beides mit dem Speck in Butterschmalz anbraten. Nach Geschmack mit Kümmel würzen.

Aus dem Teig nacheinander in je 1 Messerspitze Kokosöl 4–6 Crêpes backen. Achtung: Genug stocken lassen, dann erst wenden, damit die Crêpes nicht zerreißen! Fertige Crêpes im Ofen warm halten.

Die Crêpes mit Pfifferlingen füllen und servieren.

Tipp

Dazu reiche ich Zitronenjoghurt, für den ich 8 EL Joghurt mit dem Saft von ½ Zitrone, 1 TL Kurkumapulver, 1 TL Zimt, ½ TL Ingwerpulver sowie je 1 Prise Cayennepfeffer und 1 Prise Zucker verrühre.



Je mehr sich der Herbst verabschiedet, desto wichtiger ist Dekoration am Haus. Körbe üppig gefüllt mit typischen Herbststauden zieren bei uns zum Beispiel den Eingang.

Fast wie in freier Wildbahn versteckt sich ein Fasan zwischen den Blumen, durch sein Gefieder perfekt getarnt.





Ein kleiner Korb mit getrockneten Maiskolben. So simpel und gleichzeitig elegant, wenn man in ein und derselben Farbwelt bleibt.



Silber und Glas sorgen trotz der kräftigen Farben für Leichtigkeit.

Mein persönliches Signaturegericht im Herbst: Tortelli di Zucca.



Classic with a twist ...

... lautet das Lebensmotto von Thomas Rath und so hält er es nicht nur in der Mode, sondern auch in der Küche. Der erfolgreiche Modedesigner liebt gut gemachte Hausmannskost. Noch lieber steht er dafür selbst am Herd. Und weil er auch Gastgeber aus Leidenschaft ist, kocht er am liebsten gleich für alle!

In diesem Buch verrät Thomas Rath seine persönlichen Lieblingsrezepte fürs ganze Jahr und zeigt gleich noch, wie man das Essen am schön gedeckten Tisch gebührend zelebrieren kann. Eine Einladung zum Schwelgen und Genießen – allein, zu zweit oder mit Freunden.

Bon Appetit!



WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-8530-3

