

The New York Times

Das Kochbuch.

Kochen ohne Rezepte

Sam Sifton

CHRISTIAN



Inhalt

Einleitung

- Man braucht gar kein Rezept
- Man braucht nur einen Vorratsschrank

Frühstück

- Erdnussbutter-Smoothie
- Gekühlte Orangen mit Joghurt
- Weich gekochte Eier mit Anchovis-Toast
- Kaya-Toast mit Eiern
- Pikanter French Toast mit Kirschtomaten und Basilikum
- French Toast Hash
- Spiegelei Quesadilla

Suppen, Sandwiches, kleine Gerichte

- Gebatene Blumenkohlsuppe mit Artischockencreme
- Selleriesuppe
- Spalterbsensuppe
- Schneller Fischeintopf
- Erdnussbutter-Sandwich mit Sriracha und Essiggurken
- Gegrillter Käse mit Jalapeño, Tomate und einem Spiegelei
- Gegrillter Taleggio-Käse mit Ei und Honig
- Tomatensandwich
- Gebatene Champignons mit gebuttertem Baguette
- Champignons auf Toast mit grünem Gemüse und Ei
- Toast mit Schinken und Radicchio
- Italienische Subs mit Paprika und Wurst
- Knusprige Schweinefleischsandwiches mit Mayo und Frühlingszwiebeln
- Schinken-Brie-Sandwich
- Bloody-Mary-Spieße

Vegetarische Hauptgerichte

- Mais-Salat mit Tomate und Rucola
- Zucchini-Salat mit Joghurt und Kräutern
- Tomatensalat mit brauner Butter
- Gebatener Halloumi mit Gurkensalat
- Grünkohlsalat mit Cranberries, Pekannüssen und Blauschimmelkäse
- Gebatener Süßkartoffelsalat
- Geschmorter Grünkohl mit Paprika
- Brokkoli mit Schinken und geschmolzenem Käse
- Gegrillter Brokkoli mit Sojasauce, Ahornsirup und Balsamico-Essig
- Mit Miso glasierte Aubergine mit einer Schüssel Reis
- Geraspelte Gurken mit Erdnussauce
- Spargel und Boursin-Tarte
- Schwarze Bohnen-Tacos
- Pizza ohne Kruste

Reis & Pasta

- Reis und Bohnen aus der Spüle
- Currybohnen und Reis
- Reis und Bohnen mit Extras
- Pilaw mit Trockenfrüchten und Mandeln
- Gebatener Reis unter der Woche
- Gebatener Reis mit Ketchup und Kimchi
- Gebatenes Grünzeug mit Sojasauce
- Reis und Furikake
- Kartoffelstäbchen mit Tomatensauce
- Soba-Nudeln mit Tofu und Kimchi
- Instant-Ramen, Back-of-the-Kühlschrank-Style
- Käseravioli mit Entenleber
- Nudeln mit Garbanzos und einem Negroni
- Nudeln mit Wurst und Salbei
- Amatriciana auf die Schnelle
- Nudeln mit Puttanesca
- Pasta mit Blauschimmelkäse und Walnüssen
- Pikante Kapern-Oliven-Pasta
- Schnelle Sonntagssauce mit Ziti
- Schinken-Käse-Pasta-Muscheln mit einer Handvoll Erbsen
- Fettuccine mit Ricotta und einer Handvoll Minze

Fisch & Meeresfrüchte

- Salz- und Pfeffergarnelen
- Gebatene Shrimps-Tacos mit Kreuzkümmel und Chili
- Gegrillte Shrimps, New Orleans Style
- Gebatene Jakobsmuscheln mit Petersiliensalat
- Mit Miso glasierte Jakobsmuscheln
- Gedämpfte Muscheln mit Tomaten und Chorizo
- Gedämpfte Venusmuscheln
- Krabben-Rangoon-Burger
- Knusprige Fischfilets mit köstlicher Sauce
- Kabeljauküchlein mit Grünzeug
- Gebatener Fisch mit Soja, Ingwer und Frühlingszwiebeln
- Gebatener Fisch mit Mayo und Senf
- Gebatener Lachs mit Tamari und Zitrone
- Gebatene Lachsfilets mit Butter und Soja
- Lachs mit Barbecue-Sauce und Peperoni
- Teriyaki-Lachs

Geflügel

- Salat vom Grillhähnchen
- Panzanella vom Grillhähnchen
- Einfachstes Hähnchen Teriyaki
- Buffalo Chicken
- Schnellkochtopf-Hühnchen-Tacos
- Brathähnchen mit Melasse
- Hähnchen in der Pfanne mit Gemüse und Wein
- Gebatenes Hähnchen mit Chilis
- Gebatenes Hähnchen mit Parmesan
- Hähnchen mit karamellisierten Zwiebeln und Croutons
- Schnell gebratenes Hähnchen mit Estragon
- Gewürzte Entenbrust mit gebratenen Auberginen und Reis

Fleisch

- Gebatene Lammkoteletts mit Zitrone und in Butter geschmorten Kartoffeln
- Gebatene Schweinekoteletts
- Schnell gebratene Schweinekoteletts mit Erdnüssen und Gochujang
- Hasselback-Kielbasa
- Chorizo-Nachos
- Geschmorte Kartoffeln mit Speck, Cheddar und Grünzeug
- Frikadellensalat
- Curryziege mit Mango-Chutney
- Cafeteria-Tacos
- Cowboy-Ragout
- Scharfes Gericht aus New Mexican
- Hackbraten
- Sloppy Joes
- Curry-Rindfleisch
- Sellerie-Rindfleisch-Rührbraten mit Gochujang
- Steak-Tacos mit Ananassalsa

Desserts

- S'mores aus dem Ofen
- Bananen Dessert
- Veganes Bananeneis
- Wassermelonen-Granita
- Erdbeer-Eisbecher mit heißem Karamell

Dank

- Über den Autor
- Register

Gegrillter Halloumi mit Gurkensalat

Ich liebe meine Kollegen von der »Times« aus tausend Gründen, vor allem aber für ihre ungebrochene Begeisterung für meine Vorliebe zum Kochen ohne Rezepte. Julia Moskin gab mir einmal ein großartiges Rezept ohne Rezept: gebratener Halloumi, der feste griechische Käse mit hohem Schmelzpunkt, mit einem Gurkensalat. Man braucht genug Käse für mindestens ein dickes Stück pro Person.

Gurke

Tomate

Olivenöl

Petersilie

Minze

Zitrone

Fladenbrot oder Pita

Halloumi

Die in Würfel geschnittenen Gurken und ein oder zwei reife Tomaten, reichlich Olivenöl und Pfeffer sowie etwas Petersilie und Minze vermischen.

Abschmecken und salzen, aber nicht zu viel, da der Käse salzig ist. Eine Zitrone zum Servieren in Spalten schneiden. Knuspriges Brot oder Pitas im Backofen anrösten. In der Zwischenzeit den Käse in fingerdicke Scheiben oder Stifte schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Halloumi hineingeben und unter mehrmaligem Wenden braten, bis er auf allen Seiten goldbraun ist. Jetzt ist es Zeit, dass die Gäste an den Tisch kommen. Jeder bekommt ein oder zwei Scheiben Käse und reichlich Salat. Die Zitronenspalten und das Brot als Beilage reichen.

Variante

Auch mexikanischer Queso blanco eignet sich gut, wenn Sie keinen Halloumi mögen, ebenso gereifter Provolone. Sie können wie immer ein paar Würstchen grillen, wenn Sie das Gericht etwas kräftiger haben möchten.



Brokkoli mit Schinken und Käse

Sie brauchen nur ein paar Handvoll Brokkoliröschen pro Person. Servieren Sie es mit Nudeln oder Reis, ganz wie Sie mögen.

Brokkoli
Olivenöl
Schinken
Käse

Die Brokkoliröschen in kochendem Wasser garen, bis sie gerade al dente sind. Abgießen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Darin den in Würfel geschnittenen Schinken anbraten. Kurz vor dem Servieren den Brokkoli in das heiße Öl geben und in der Pfanne schwenken. Dann den Käse dazugeben – die Sorte ist ganz egal, er muss nur schmelzen – und erneut schwenken, bis der Brokkoli mit dem Käse überzogen ist. Etwas Pfeffer darübermahlen, und fertig ist das Abendessen.

Variante

Ersetzen Sie den Schinken durch Prosciutto, Speck oder Guanciale. Vegetarier? Sie brauchen das Fleisch nicht. Mögen Sie keinen Brokkoli? Nehmen Sie Blumenkohl oder grüne Bohnen.



Gebratener Fisch mit Soja, Ingwer und Frühlingszwiebeln

Nehmen Sie weiße Fischfilets, einfach Ihre Liebessorte (ich mag Seezunge). Servieren Sie den Fisch mit Reis und Grünzeug. Und ich wette, aus den Resten lässt sich ein gutes Sandwich machen.

Sojasauce

Reiswein oder
trockener Sherry

frischer Ingwer

Schalotten

Fischfilets

neutrales Pflanzenöl

Einen Bräter im auf 200°C vorgeheizten Backofen erhitzen. In einer kleinen Schüssel eine Sauce zubereiten: Pro EL Reiswein oder trockenem Sherry einige EL Sojasauce, reichlich gehackten oder geriebenen frischen Ingwer und reichlich dünn geschnittene Frühlingszwiebeln dazugeben. Wenn Sie möchten, können Sie auch etwas Knoblauch und einen Spritzer scharfes Chili- oder Sesamöl dazugeben. Den Fisch salzen und pfeffern. Den heißen Bräter aus dem Ofen nehmen und etwas Öl hineingeben. Den Fisch vorsichtig in den heißen Bräter legen geben, in den Ofen schieben und etwa 1 Minute lang braten, dann die Sauce über die Filets streichen und etwa 1 Minute weiter garen, bis der Fisch schön glasig ist.



Erdbeereis mit heißer Karamellsauce

Mit diesem Dessert kann man mit wenig Aufwand viel Wirkung erzielen. Was Sie nicht aufessen, können Sie in einem verschlossenen Schraubglas im Kühlschrank aufbewahren und morgen Abend wieder verwenden. Die Karamellsauce dann in der Mikrowelle erhitzen.

Kakaopulver
Zucker
flüssige Sahne
Butter
Vanilleextrakt
Erdbeereis

Dieser Fudge ist ganz einfach, so lange man das richtige Verhältnis einhält: Je 1 Tasse Kakaopulver, Zucker und Sahne bei mittlerer Hitze verquirlen. Die Butter in kleinen Stücken unterrühren wird, bis alles samtig ist. Den Vanilleextrakt einrühren, und schon ist es fertig. Mit ein paar Kugeln Eis servieren.



Sam
Sifton

The New York Times **Das Kochbuch.** Kochen ohne Rezepte

CHRISTIAN

Nicht kochen, sondern zaubern

Aus der Redaktion der »New York Times« stammt dieses geniale Kochbuch: Kochrezepte ohne echte Rezepte. Denn Mengenangaben und starre Zutatenlisten wirken oft wie ein Korsett, wie eine Zwangsjacke, die keinen Raum für Kreativität lässt. Sam Sifton zeigt, wie man ohne viele Zutaten »Salat aus gerösteten Süßkartoffeln«, »Pasta mit Wurst und Parmesan« »Schnell gegartes Hühnchen« oder »Bananen aus dem Ofen« zaubert.

- Von der Kochredaktion der »New York Times«
- Kreativ kochen ohne Rezept: So einfach geht das
- Improvisieren ist in! Dafür braucht man kein Rezept!

Sam Sifton

The New York Times: Das Kochbuch. Kochen ohne Rezepte

100 Inspirationen für die kreative Küche

256 Seiten | ca. 120 Abb. | 19,3 x 26,1 cm

Hardcover mit Leseband | Einband in Sonderfarbe

€ 34,99 [D] | € 36,00[A] | sFr. 47,90

978-3-95961-656-0 | WG 455

ET: März 2022

 CHRISTIAN

