

Margit Kunzke

Spanien vegetarisch ★★★★★

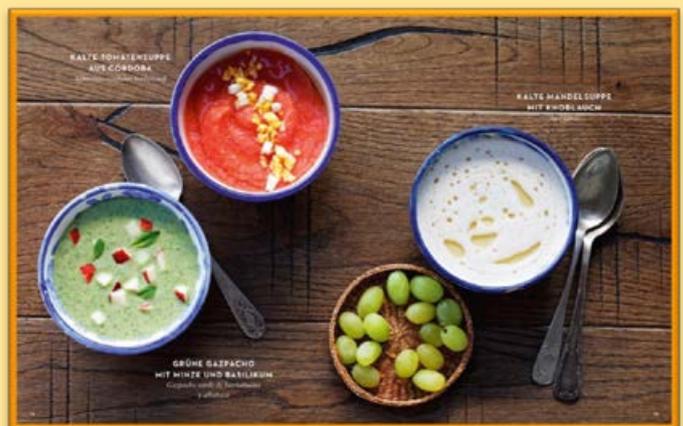
**Brandstätter 2017 · 270 Seiten · 34,90
978-3-7106-0164-4**

Im Wiener Brandstätter Verlag erscheinen zumeist schöne Kochbücher. Zu empfehlen ist die vegetarische Reihe, in der schon Bände zu Deutschland, Italien, Österreich, der Türkei und den USA erschienen sind. Nun ist ein schöner Band zu Spanien erschienen, der es vielen Lesern leichtmachen dürfte, mal einen oder zwei fleischlose Tage in der Woche einzulegen. Es gibt nur zwei kurze Vorworte, eines von

der Herausgeberin Katharina Seiser und eines von der Autorin Margit Kunzke, die schreibt: Es ist mir ein besonderes Anliegen, „die vegetarische Facette der spanischen Küche bekannter zu machen“. Viele Einflüsse haben im Lauf der spanischen Geschichte hier gewirkt; ganz besonders: „Vor allem der Einfluss der arabisch-maurischen Küche ist bei der Verwendung und Kombination von Gemüse, Obst, Gewürzen und Kräutern wie Zimt, Safran, Anis, Koriander, Minze heute noch zu schmecken“. (S. 9)

Mit Safran kann man einiges würzen, auch ganz einfache Gerichte wie die Safrankartoffeln, Patatas al azafrán (S. 239, bei jedem Rezept wird auch die spanische Bezeichnung genannt). Mit Minze würzt man eine Erbsensuppe oder ein grünes Gazpacho. Da sind wir schon mitten in den Rezepten, die (wie in allen Bänden der Reihe) nach den Jahreszeiten ge-

ordnet sind. Aus dem ersten Kapitel würde ich Mangoldtaschen mit Rosinen oder Spinatkroketten mit Blauschimmelpilz empfehlen. Als Nachtisch dann ein Erdbeersalat mit Rosinen, Minze und Pistazien. Im Sommer als Vorspeise katalanisches Röstgemüse, dann ein Auberginenkuchen, der mit dem schon genannten Zimt gewürzt wird (ein Rezept aus Granada).





Und als Nachtisch ein Zitronenbiskuit mit frischen Beeren. Hier, wie bei allen Rezepten, auch ein Getränketipp: Muskateller-Schaumwein.

Im Herbst vielleicht zum zweiten Frühstück ein Toast mit gebratener Birne. Eine kräftige Suppe zu Mittag: eine Kürbiscreme oder eine Kastaniensuppe. Oder etwas kräftiger: Sämiger Reis mit Pilzen und Kastanien. Zum Nachtisch kommt wieder der Safran zum Einsatz: Safranbirnen, dazu ein süßer Dessertwein, Mistela aus Valencia. Aus dem Winterkapitel habe ich schon ein Rezept ausprobiert, den Mandelkuchen des Heiligen Jakob aus Galicien. Hier wieder mit Zimt, ganz einfach und lecker. Davor zu empfehlen: eine Gemüsepfanne mit Rosenkohl, Pinienkernen, Knoblauch und Chili.



Es folgt dann noch ein Kapitel mit Rezepten, die zu jeder Jahreszeit passen. Hier findet man auch die spanische Tortilla. Dazu einige Varianten, etwa mit Spinat oder aus blauen Kartoffeln mit karamellisierten roten Zwiebeln (dazu gibt es ein eigenes Rezept: S. 16). Als Getränk wird Bier empfohlen oder ein leichter Chardonnay, den ich persönlich vorziehen würde. Am Ende des Buches findet man noch ein vierseitiges Glossar mit Erläuterungen zu einigen Speisen und Zutaten. Rundum ein schönes Buch, das in jeder Küche immer wieder mal zum Einsatz kommen sollte.