



ganz & gar Henssler

foto: © frank p. wartenberg für vox

Zu Hause in Hamburg führt er mit seinem Vater das In-Restaurant „Henssler & Henssler“. Seit Herbst dieses Jahres können die Spezereien von Steffen Henssler auch bundesweit gekostet werden, der smarte 34-Jährige kocht, brät und dünstet immer werktags um 18.30 Uhr auf VOX in seiner köstlichen Kochshow Leckerbissen und Gaumenkitzler – von deftiger Hausmannskost bis hin zu asiatischen Spezialitäten. chilli-Autor Kai Hockenjos hat sich darüber mit dem Starkoch unterhalten, auch, wie ungewöhnlich er – als erster Deutscher überhaupt – seine Ausbildung an der renommierten „Sushi Academy“ in Los Angeles finanzierte, die er dann mit Bestnote abschloss.

chilli: Steffen, seit Oktober nimmst du mit deiner Kochshow den ehemaligen Sendeplatz von Tim Mälzer ein – Segen oder Fluch?

Henssler: Beides zugleich. Einerseits ehrt es mich sehr, wir sind gut befreundet und er hat mich ja auch vorgeschlagen. Außerdem ist der Sendeplatz ideal, weil die Leute ihn kennen und wissen, dass dort gekocht

... mit Lottogewinn 
zum sushi-chef

wird. Andererseits gibt es immer den Vergleich zu Tim, der das so lange und so erfolgreich gemacht hat. Da nachzuziehen, ist schon eine schwere Bürde.

chilli: Stimmt das Gerücht, dass du einen Lotto-Gewinn in die Ausbildung einer von japanischen Meistern geführten Sushi-Akademie in Los Angeles investiert hast?

Henssler (lacht): Ja, das stimmt tatsächlich. Das war 1999 und ich wollte unbedingt einen Sushi-Laden aufmachen, dafür braucht man natürlich eine spezielle Ausbildung und ich hatte von der Akademie in Los Angeles gehört, da wollte ich unbedingt hin. Leider war

ich zu dieser Zeit ziemlich pleite, habe aus Spaß das Lotto spielen begonnen und hatte das große Glück, 5 Richtige zu tippen. 44.000 DM waren das damals, unglaublich! Jeder denkt immer, ich habe mir das ausgedacht, aber nein, es stimmt tatsächlich.

... Immer kräftig salzen!

chilli: Irre! Zurück in die Küche, welche Kochsünden gibt es?

Henssler: Zu wenig Salz! Das ist eine Sünde, das muss ich meinen Mitarbeitern auch immer wieder einbläuen! Das Problem ist, wenn du eine Soße im Topf probierst – sagen wir, weil es so schön passt, eine Chili-Butter – ist die gut gewürzt. Wenn du sie allerdings auf den Teller gibst und sich die Soße mit allen Geschmäckern der anderen Zutaten vermischt, bleibt davon nicht mehr viel übrig. Deswegen: immer kräftig salzen!

chilli: Du bist in Neuenbürg im Schwarzwald geboren, pflegst du auch die badische Kochkunst?

Henssler: Mein Vater hat damals dort gearbeitet und meine Mutter war dabei, deswegen wurde ich da geboren. Viele gute Köche kommen aus dem Schwarzwald, deswegen stört mich die Herkunft nicht, im Gegenteil. Badische Kochkunst ist bei mir allerdings noch nicht angekommen, ich übe noch (lacht).

chilli: Zuletzt, quasi als Dessert, dein Rat an Kochmuffel:

Henssler: Einfach mal ausprobieren, keine Angst haben, ran an den Herd und loslegen!



Besser kochen mit Jamie

Jamie Oliver | 2007 | 448 Seiten | Dorling Kindersley | 26,90 Euro

Mit seinem siebten Kochbuch präsentiert der englische Starkoch sein bislang umfangreichstes Werk. In „Besser kochen mit Jamie“ vermittelt er Basiswissen über hilfreiche Kochwerkzeuge, ausgesuchte Zutaten und professionelle Zubereitungsarten und macht Appetit auf gutes, modernes Kochen. In über 150 Rezepten gibt er ausführliche Tipps und Anleitungen für Salate, Pasta, Fleisch, Fisch, Gemüse und Desserts – über 320 Fotografien zeigen anschaulich, was sich in jeder Küche mit ein wenig Beistand vom Meisterkoch zaubern lässt. (nike)

Kochbuch

Tim Mälzer | 2007 | 308 Seiten | Mosaik bei Goldmann | 24,95 Euro



Eigenes Restaurant, erfolgreiche TV-Sendung, ausverkaufte Koch-Shows durch ganz Deutschland und jetzt auch noch ein neues Kochbuch – wie macht Tim Mälzer das nur? Was der selbsternannte Küchenbulle anpackt, wird zum Erfolg. Auch der neue Rezeptwälzer (300 Seiten stark!) glänzt mit leckeren Anleitungen zur unorthodoxen Küchenpraxis. Hübsch illustriert werden darin neue Rezepte aufgetischt, Küchentricks verraten und in kulinarischen Erinnerungen geschwelgt – ein echter Genuss! (hoc)

linarischen Erinnerungen geschwelgt – ein echter Genuss! (hoc)



Meze – Kleine Köstlichkeiten der griechischen und libanesischen Küche

Rena Salaman | 2007 | 64 Seiten | Hädecke | 12,95 Euro

In Spanien heißen sie „Tapas“, in Frankreich „Amuse-gueule“ und die Italiener sagen einfach „Antipasti“ dazu. Kleine Appetithäppchen, die man als Snack zwischendurch oder als Fingerfood so herrlich genießen kann. In der griechischen und libanesischen Küche tragen die verführerischen Happen den Namen „Meze“, die Autorin Rena Salaman kennt sie alle und hat die leckersten Rezepte nun veröffentlicht – eine köstliche Reise in die Sonne! (hoc)

Namen „Meze“, die Autorin Rena Salaman kennt sie alle und hat die leckersten Rezepte nun veröffentlicht – eine köstliche Reise in die Sonne! (hoc)



Schnelle Küche für Gäste

Donna Hay | 2007 | 192 Seiten | AT Verlag | 19,90 Euro

Gäste mit kulinarischen Spezialitäten verwöhnen und dafür nicht stundenlang in der Küche stehen – das ist eine ganz besondere Kochkunst. Die bekannte Kochbuchautorin Donna Hay zeigt wie es geht: ob zum Brunch oder Lunch, unter der Woche oder für den Samstagabend, für alle Gelegenheiten hat sie unkomplizierte, aber exquisite Menüs zusammengestellt.

Jedes Gericht ist meisterhaft von dem Food-Fotografen Con Poulos in Szene gesetzt. Hier läuft einem schon beim Durchblättern das Wasser im Mund zusammen! (nike)



Homemade. 99 kulinarische Mitbringsel

2007 | 144 Seiten | Gerstenberg | 19,90 Euro

Ob Party, bestandene Prüfung oder Krankenbesuch – wohl dem, der eine zündende Idee für ein persönliches Mitbringsel hat! In „Homemade“ finden sich 99 Rezepte für ausgefallene hausgemachte Leckereien und Augenweiden. Wie wär's zum Beispiel mit vergoldeten Hochzeitsmandeln, kandierten Rosenblättern oder den Beeren-Muffins im Blumentöpfchen? Oder einem „Sweet Thriller“ als süße Entschuldigung für ein

verschlammtes Buch? Der einzige Wermutstropfen: Fotos als zusätzliche Appetitanreger fehlen. (nike)