Rezensionen von Buchtips.net

Russel Norman: Comfort Food

Buchinfos

Verlag: Prestel Verlag ([weitere Bücher von diesem Verlag zeigen](#))
Genre: [Sachbuch](#)
ISBN-13: 978-3-7913-8331-6 ([bei Amazon.de bestellen](#))
Preis: 7,54 Euro (Stand: 29. April 2025)

Ein breiter Blick auf den "New York Way auf Live", was das Essen angeht

Eine kurze, aber anregende Vorrede und dann hinein ins Vergnügen, bis zur letzten Seite, so kann man von außen betrachtet dieses Rezeptbuch der "anderen Art" (was die Rezepte angeht) beschreiben. Einige atmosphärisch dichte Bilder und ein einleitender Text vermögen es ohne Weiteres, den Leser "abzuholen" und in das brodelnde New York zu versetzen. All die Serien und Filme, mit denen die Welt fast "geflutet" wird, all die Diners, in denen die Schauspieler sich bewegen und die Handlungen immer wieder auf Streifzug vorbeikommen, tauchen vor dem inneren Auge des Lesers umgehend auf. Und da geht es nicht nur um den allseits vorhandenen "Hamburger" oder das "Steak".

Bruch, Breakfast, Diner, Lunch, Apple Pie und Armer Ritter, das Rezeptbuch ist Seite für Seite gefüllt mit einer hohen Vielfalt an Anregungen, Gerichten, Ideen. Salbei-Chilli-Eier? Linsen mit Sardellen und weichgekochtem Ei? Klippfisch-Toast? Oder exotischer? Ein Entenleber & Zweibel-Marmeladen-Crostini? Kartoffel-Sardellen-Brennessel-Pizzetta? Klar, auch der "Chipotle-Cheeseburger" könnte eine Alternative sein, aber ein "Garnelen-Po-Boy-Burger" sieht, zumindest auf dem Foto im Buch, noch anregender und appetitlicher aus, als so ein Fleischburger es hinbekommt.

Eine gewisse innere Ordnung erhält das Rezeptbuch nicht nur durch die verschiedenen Tageszeiten, viel eher noch durch bestimmte Zutaten (zu Beginn Eier oder auch die erwähnten Pizzettas), die vielfachen Variationen und interessanten Kombinationen Seite für Seite vor den Augen vorbeiziehen. Die Rezepte an sich sind klar nachvollziehbar, Mengenangaben und Zutaten genau benannt, ebenso, wie die Zubereitungsweise natürlich abschließend ihren Platz hat. In der Regel ergibt eine Doppelseite ein Rezept (mit Bild und Text), ergänzt durch Drinks und kleinere "Zugaben", so dass bei 295 Buchseiten gut 120, 130 Rezepte ihren Platz finden. Zu erwähnen ist noch das Glossar, mit dem jedes einzelne Rezept umgehend zu finden ist (wenn man sich einmal in Ruhe durch die Lektüre orientiert hat, was je interessant sein könnte).

Nicht nur "mal was anderes", sondern als Rezeptbuch und von den Speisen her durchaus ein neuer, anregender Ansatz, der die Vielfalt der Stadt und der darin verschmelzenden Kulturen ebenso aufzeigt, wie das, was da den Tag über gerne und viel gegessen wird.

9 von 10 Sternen

Vorgeschlagen von [Lesefreund](#)
[07. Juni 2017]