



Wolfgang Mader, Johannes Maria Geurtz **Mediterrane Bordküche**

Die besten Rezepte aus der Pantry

1. Auflage
176 Seiten, 539 Fotos (farbig), Format 17,9 x 28,6 cm,
Klappenbroschur

€19,90 (D) / €20,50 (A)

ISBN 978-3-667-10277-5

Delius Klasing Verlag, Bielefeld

Hunger auf Meer

Auf hoher See und vor Gericht ist man in Gottes Hand. Das könnte man doch auch einmal andersrum betrachten. Bei hoher See denke man an einen Segeltörn mit Freundin oder Freund. Und bei Gericht? An die Kombüse und das Brutzeln eines delikatsten Leibgerichts

„Mediterrane Bordküche“: So heißt ein appetitlich bebildertes Kochbuch, das Wolfgang Mader und Johannes Maria Geurtz im Delius Klasing Verlag kredenzen. „Die besten Rezepte aus der Pantry“ lautet klarsichtig der Untertitel, denn gedacht sind die Speisen für Segeltörns, und eine Yachtkombüse ist bekanntlich keine Großküche. Brauchbar ist der Band selbstredend nicht nur im Mittelmeer, doch die Zutaten kommen allesamt von dort.

Am Anfang (des Törns und somit dieses Buchs) stehen einige Vorüberlegungen. Welches Kochgerät gehört an Bord und welche Menagerie? Und schon geht es zu den Rezepten, sämtlich erprobt und gewürdigt von der Kochbuch-Crew. Beginnen wir mit den Vorspeisen und mit Salaten aus allerlei mediterranen Regionen: Griechischer Salat, Salade Niçoise, spanischer Feigensalat (Vorsicht: erotisch!) oder ganz was Feines! Caçik aus Tunesien.

Bei den Hauptgerichten (und den Bildern dazu) läuft dann vollends das Wasser im Mund zusammen. Griechische Lasagne, Kräuterspaghetti mit Schinken, Hähnchenschenkel mit Rotwein, Eintopf auf kroatische Art und natürlich jede Menge Fischgerichte, vom Kabeljau mit Serranoschinken über Garnelen mit Paprika bis zum schnellen Doradenfilet, das in einer halben Stunde zubereitet ist. Die Kochzeiten sind immer vermerkt, die Zutaten für zwei Personen sowieso. Apropos Zutaten: Zum süffigen oder erfrischenden Abschluss wartet der Band mit herrlichen Desserts auf: Schokomousse mit Chili und Orangenfilets (und rosa Pfefferbohnen!), Limetten-Tiramisù, Crème Brûlée... Damit aber alle Leckereien korrekt vom Markt an Bord gelangen, hilft am Ende ein mehrsprachiges Küchenlexikon: „Basilikum“ etwa heißt auf Griechisch Vasilis und auf Türkisch Feslegen. Na, dann mal: lecker Loslegen!

Erhältlich im Buchhandel oder unter der Hotline (0521) 55 99 55

Ihr Ansprechpartner: **Christian Ludewig**

Telefon (0521) 55 99 02, Fax (0521) 55 99 01

E-Mail: c.ludewig@delius-klasing.de