

# 12 FARBEN

KOCHEN  
NACH FARBEN

# 12 MENÜS

**PRESTEL**

MÜNCHEN · LONDON · NEW YORK

VORWORT

—  
S.3

ÜBER DIESES BUCH

—  
S.4

ANMERKUNGEN

—  
S.5



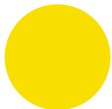
MENÜ  
**01**  
S.6



MENÜ  
**02**  
S.22



MENÜ  
**03**  
S.38



MENÜ  
**05**  
S.70



MENÜ  
**06**  
S.86



MENÜ  
**07**  
S.102



MENÜ  
**09**  
S.134



MENÜ  
**10**  
S.150



MENÜ  
**11**  
S.166

INFOGRAFIK

—  
S.198

MENÜ-ÜBERSICHT

—  
S.200

NACHWORT/DANK

—  
S.202

## VORWORT

---

Allzu oft gehen wir wie Schlafwandler durch unser Leben. Wir existieren, versäumen es aber, im Alltagstrott noch eine aktive Rolle zu spielen.

Denken Sie nur mal an Ihre letzte Mahlzeit. Weshalb haben Sie sie so zusammengestellt, wie Sie es taten? Sehr wahrscheinlich war es eine eher beliebige Entscheidung: ein Griff nach einem Sandwich in der Auslage eines Cafés oder ein Blick in den Kühlschrank auf die Reste von gestern Abend. An manchen Tagen ist Essen nichts als Routine, geradezu eintönig.

Der amerikanische Schriftsteller Paul Auster kennt sich damit aus, die Banalität des Alltags lebhaft herauszufordern. Die Figuren seiner Romane sind oft Besessene oder Querdenker, die entweder von Alltagsroutinen gefesselt oder auf fast erschreckende Weise frei von ihnen sind. Zum Beispiel Maria Turner aus *Leviathan*, für die Auster sich die französische Konzeptkünstlerin Sophie Calle zum Vorbild nahm. Im Roman dreht sich Marias künstlerische Arbeit darum, durch Experimente mit künstlich auferlegten Zwängen ihren Alltag zu bereichern. Sie verbringt ganze Tage im Zeichen eines einzelnen Buchstabens; sie fotografiert Hotelzimmer, bevor sie sauber gemacht werden, um etwas über das Leben des abgereisten Gasts zu erfahren; und sie isst täglich jeweils nur Mahlzeiten in einer bestimmten Farbe.

Dieser letzte Selbstzwang gab die Anregung zu diesem Buch: Wie würde wohl ein Kochbuch für Marias einfarbigen Speiseplan aussehen? Und wie wäre es, tatsächlich nur Gerichte in einer einzigen Farbe zu kochen und zu essen? Für die Menüs in diesem Buch müssen Sie also Gerichte in einer einzigen Farbe kreieren, sei es Weiß, Violett, Rot oder Dunkelgrün. Die Rezepte lassen keinen Raum für Beliebigkeit und verlangen peinlich genaue Aufmerksamkeit für Details.

Diese Art zu kochen zwingt Sie in gewisse Schranken und gibt starre Strukturen vor. Aber womöglich werden Sie dabei entdecken, dass solche Beschränkungen auch Ihren Horizont erweitern und dem Alltäglichen neues Leben verleihen können.

Darum hätte wohl auch Maria Turner ihre Freude an diesem Buch: Es setzt feste Grenzen, führt aber schließlich zu mehr Kreativität im Alltag.

TRISH LORENZ



MENÜ  
**04**  
S. 54



MENÜ  
**08**  
S. 118



MENÜ  
**12**  
S. 182

ZUTATEN-INDEX

—  
S. 204

## ÜBER DIESES BUCH

---

Einfarbiges Essen? Wie schmeckt das?  
Nach zwei Jahren ausgiebigem einfarbigem Kochen können wir sagen: Es sieht nicht nur außergewöhnlich aus, es schmeckt auch so!

Und noch etwas: Monochromes Kochen belohnt nicht nur mit neuen Farb- und Geschmackserlebnissen, sondern lädt auch dazu ein, mit bisher unbekanntem Aromen und Zutaten zu experimentieren. Es ist aber ebenso eine Herausforderung an unseren gewohnten Geschmack und auch an liebgegewonnene Zubereitungsarten. Nicht zuletzt ist es eine Einladung, alternative Zutaten und Gewürze für bekannte und traditionelle Rezepte auszuprobieren.

Was könnte zum Beispiel beim Menü Rot als Ersatz für das grüne Basilikum in der roten Tomatensauce dienen? Oder durch welche Zutat könnte ein Brownie grün werden?

Das Ergebnis sind neue Kreationen in Anlehnung an vertraute Rezepte. Optisch und geschmacklich wird dabei einiges geboten. Wie stellt man sich zum Beispiel den Geschmack von schwarzem Essen vor? Oder werden Farben automatisch bestimmten Geschmäckern zugeordnet? Umso erstaunlicher ist, dass ein schmackhaftes Menü in jeder Farbe möglich ist! Und: Von süß bis salzig und deftig bis lieblich sind alle Gaumenfreuden vorhanden. Da mit einem einzelnen Gericht nicht wirklich eine intensive einfarbige Geschmackserfahrung erlebbar wird, haben wir das Thema auf ganze Menüs ausgeweitet: je vier Gänge und drei begleitende Getränke.

Die gewählten Farben haben sich aus einer Art Saisonkalender-Analyse entwickelt. Alle Zutaten sollten möglichst frisch, regional und saisonal sein, denn nur dann sind sie aromatisch, reif, saftig und, ganz pragmatisch, leicht erhältlich. Wir haben jedem Monat eine passende Farbe zugeordnet, die möglichst den saisonalen Gemüse- und Obstsorten entspricht. So sind die Farben auf natürliche Weise kochbar. Im Sommer kräftige Farben, im Winter die Nicht-Farben, das Frühjahr startet mit leisen Farbtönen und der Herbst bietet satte, reife Nuancen. Auf diese Weise entstand das Konzept, ein Jahr lang jeden Monat in einer anderen Farbe zu kochen: 12 Farben – 12 Menüs.

Die Rezepte des Buches haben wir entwickelt, indem wir zuerst die möglichen Zutaten der vorgesehenen Farbe in einer Liste zusammengetragen haben. Als Erstes wurde dann das Hauptgericht festgelegt. Daran orientierten sich Entrée und Vorspeise, das Dessert sowie die drei Getränke. Manchmal sind es Rezepte, die wir schon vorher mochten und die wir in abgewandelter Form den Farben angepasst haben. Oftmals wurde aber auch ausprobiert und experimentiert, spontan improvisiert oder noch einmal gekocht, um den gewünschten Geschmack und auch den gewünschten Farbton zu erreichen.

Wir haben immer im Team gekocht, denn das „Kochpensum“ eines so umfangreichen Menüs ist nur schwer allein zu bewältigen! Manchmal waren wir zu acht, manchmal nur zu dritt. Zubereitet wurde alles an einem Tag in einer 11 Quadratmeter großen Küche und die Ergebnisse wurden gleich im improvisierten Fotostudio festgehalten. Dazu haben wir zuerst die Zutaten roh zusammengetragen, fotografisch dokumentiert und später dann noch einmal die fertigen Gerichte fotografiert.

Aber am besten: Seht selbst, probiert aus und lasst euch inspirieren – guten Appetit!

## ANMERKUNGEN ZU DEN REZEPTEN UND DER ZUBEREITUNG

---

Wir haben die Menüs in einer sehr kleinen Küche mit einfacher Ausstattung zubereitet. Einige Utensilien mussten gekauft werden oder wurden von Freunden ausgeliehen. In unseren Rezepten haben wir häufig einen Mixer verwendet und gehen davon aus, dass mittlerweile in jedem Haushalt ein Mixer oder Pürierstab vorhanden ist. Wir haben auch einen leistungsstarken Entsafter benutzt, der vielleicht nicht in jedem Haushalt zu finden ist, aber bestimmt im Bekanntenkreis ausgeliehen werden kann. Ansonsten schlagen wir vor, nach alternativen Lebensmitteln zu suchen. Die Auswahl auf dem Markt ist groß.

Die Gerichte wurden auf einem Gasherd und im Umluftofen zubereitet. Abhängig davon und auch von vielen anderen Gegebenheiten, wie individuelle Zubereitung, Kochutensilien etc., ist auch die Zubereitungszeit. So sind die in den Rezepten vermerkten Zeiten ungefähre Angaben. Auch die Temperaturangaben sind die Werte für den Herd und den Ofen, die wir benutzt haben. Jeder sollte also seine eigenen Erfahrungen mit einbringen, damit zum Beispiel die Baisers trotz langer Backzeit weiß bleiben und der grüne Brownie keine zu braune Kruste bekommt.

Olivenöl ist für uns eine Grundzutat und wurde deswegen oftmals ohne Maßeinheit erwähnt, wenn wir es zum Beispiel zum Braten benutzen. Ebenso verhält es sich mit Salz und Pfeffer, alles je nach Gusto. Auch haben wir je nach Farbe verschiedene Sorten von Salz und Pfeffer verwendet.

Im Buch sind die Rezepte immer für vier Personen angegeben, aber sie lassen sich natürlich auf größere Gruppen hochrechnen. Grundsätzlich möchten wir den Tipp geben, das Menü mit mehreren Köchen zu planen und die Zubereitung der einzelnen Gänge vorher untereinander aufzuteilen. Denn der Aufwand für das Besorgen der Zutaten und die Zubereitung sollte unbedingt berücksichtigt werden. Je heterogener die Gruppe, desto besser, denn jeder bringt seine Kocherfahrung mit ein. Doch sollte bedacht werden, dass jeder auch eine andere Farbwahrnehmung hat. Bei Schwarz und Weiß ist das problemlos, aber beispielsweise Grün hat viele Nuancen.

Der experimentelle Geist des Projektes soll beim Selbstkochen zur Improvisation und zum Verwenden von alternativen Zutaten anregen. Beispielsweise könnte der Wildspargel durch grünen Spargel ersetzt und dadurch auch eine andere Zubereitungsart entwickelt werden. Für diese individuellen Notizen, Erfahrungen und Kritzeleien haben wir im Rezeptteil ein Werkpapier gewählt, das dazu einladen soll, das Experiment einfarbig zu kochen selbst fortzuführen.

M E N Ü

01







Apéritif

**SALZIGER LASSI**

Entrée

**SOMMERROLLEN**

Vorspeise

**PASTINAKEN-SUPPE**

Getränk

**WEISSWEIN-SCHORLE**

Hauptgericht

**SEEZUNGE AN WEISSWEIN-  
SAUCE MIT BLUMENKOHL-RISOTTO UND  
GEDÜNSTETEN PERLZWIEBELN**

Dessert

**PANNA COTTA  
MIT KOKOS UND BAISER**

Digestif

**PASTIS**

Entrée

## SOMMERROLLEN

---

- 8 runde Reispapierblätter
- ½ Rettich
- 1 Petersilienwurzel
- 2 weiße Rüben
- 1 Pastinake
- 1-2 Salatherzen
- 100 g Glasnudeln
- 125 g Tofu
- 100 g Mungobohnen-Sprossen
- 1 Packung Enokitake-Pilze (auch Samtfußbrübling)
- 4 Frühlingszwiebeln
- 8 Knoblauchzehen
- 15 g Ingwer
- ½ Bund Koriander
- 4 Blätter Pergamentpapier plus Bindfaden

### DIP

- 6 EL Reisessig
- 3 EL weißer Zucker
- 1 Limette, ungespritzt
- 1 Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 15 g Ingwer
- 1 Stange Zitronengras
- 1 Prise Salz

Tofu trocken tupfen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Ingwer, Knoblauch und das Grüne der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Jeweils eine Scheibe Tofu mit Ingwer, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Koriander belegen, in Pergamentpapier einpacken und zubinden. Tofupäckchen für 7 Min. in einem Topf über Wasserdampf dämpfen. Abkühlen lassen. Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln entfernen und Tofuscheibe in schmale lange Streifen schneiden.

Glasnudeln in Salzwasser garen und abkühlen lassen. Den hellen, fast weißen Teil der Salatherzen fein raspeln. Den weißen Teil der Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden. Das restliche Gemüse in sehr feine Streifen schneiden. Reispapierblätter kurz durch eine Schüssel Wasser ziehen und auf einem Holzbrett auslegen. Dann gleichmäßig mittig mit den verschiedenen Gemüstreifen, Tofu, Glasnudeln, Enokitake und Mungobohnen-Sprossen belegen. Zuerst von unten etwas aufrollen, dann seitlich einschlagen und weiter aufrollen.

Für den Dip Limettenschale fein abreiben und den Saft auspressen. In einer Schüssel den Zucker im Reisessig auflösen und den Limettensaft dazugeben. Zitronengras in dünne Scheiben schneiden, Chilischote von den Samen befreien, Knoblauch pressen, Ingwer reiben und alles zusammen (weiße Teile des Zitronengrases zurückbehalten) mit dem Limettenabrieb und einer Prise Salz in einen Papierteefilter geben. Diesen in die Schüssel hängen und über Nacht ziehen lassen. Vor dem Servieren Filter entfernen und den Dip mit den weißen Teilen vom Zitronengras garnieren.

Zubereitungszeit: 1 Std. + 12 Std. ziehen lassen

Vorspeise

**PASTINAKEN-SUPPE****GEMÜSEFOND**

750 g gemischtes weißes Gemüse  
 (z. B. weiße Karotten, Blumenkohl, Knollensellerie,  
 Petersilienwurzel, das Weiße vom Lauch)  
 2 weiße Zwiebeln  
 1 Knoblauchzehe  
 3 Gewürznelken  
 3 Lorbeerblätter  
 2,5 l Wasser  
 Salz  
 frisch gemahlener weißer Pfeffer  
 Sonnenblumenöl

**SUPPE**

500 g Pastinaken  
 1 Petersilienwurzel  
 1 weiße Zwiebel  
 200 ml Sahne  
 frisch gemahlener Muskat  
 Salz  
 frisch gemahlener weißer Pfeffer  
 Sonnenblumenöl

Für den Gemüsefond Gemüse waschen, putzen und würfeln. Die anderen Zutaten ebenfalls zerkleinern. Öl in einem großen Topf erhitzen, Gemüse hinzugeben und kurz anbraten, mit 2,5 l Wasser etwa 1 Std. auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit auf 1,5 l reduziert hat. Beiseitestellen und weitere 20 Min. ziehen lassen. Brühe durch ein feines Sieb passieren, etwas salzen und pfeffern und den Fond direkt weiterverwenden.

Für die Suppe Pastinaken würfeln, Petersilienwurzel in dünne Scheiben schneiden, weiße Zwiebel fein würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen. Pastinaken, Zwiebelwürfel und Petersilienwurzel kurz darin anbraten und dann mit dem heißen Gemüsefond angießen. Die Suppe aufkochen und bei reduzierter Hitze ca. 30 Min. köcheln lassen.

Wenn das Wurzelgemüse weich gekocht ist, Topf vom Herd nehmen und die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, weißem Pfeffer und geriebenem Muskat abschmecken. Sahne schlagen und esslöffelweise unter die Pastinaken-Suppe ziehen, bis sie eine feine, luftige Konsistenz hat.

Zubereitungszeit: 3 Std.

Hauptgericht

## SEEZUNGE AN WEISSWEIN- SAUCE MIT BLUMENKOHL- RISOTTO UND GEDÜNSTETEN PERLZWIEBELN

### BLUMENKOHL-RISOTTO

#### Blumenkohlcreme

300 g Blumenkohl  
50 ml Sahne  
50 ml Milch  
50 ml Hühnerbrühe  
Schale mit eiskaltem Wasser

#### Risotto

250 g Risottoreis (z. B. Arborio)  
500 ml Hühnerbrühe  
40 ml trockener Weißwein  
40 ml weißer Wermut  
1 weiße Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
3 TL Mascarpone  
40 g Parmesan, frisch gerieben  
Salz  
frisch gemahlener weißer Pfeffer  
Olivenöl

### PERLZWIEBELN

20 Perlzwiebeln  
Salz

Für die Blumenkohlcreme Blumenkohl in Röschen schneiden und für etwa 2–3 Min. in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren, dann sofort in einer Schale mit eiskaltem Wasser abschrecken. Hühnerbrühe, Sahne und Milch zum Kochen bringen, die blanchierten Röschen hinzufügen und 30 Min. köcheln lassen. Anschließend im Mixer zerkleinern und durch ein feines Sieb passieren.

Für das Risotto Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. In einem großen Topf das Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Reis dazugeben und unter Rühren ebenfalls kurz glasig dünsten. Gleichzeitig Hühnerbrühe in einem zweiten Topf erhitzen. Weißwein und Wermut zum angedünsten Reis hinzugießen und unter Rühren vollständig einkochen lassen. Dann nach und nach die heiße Hühnerbrühe dazugeben und den Reis unter Rühren köcheln lassen, bis er al dente ist. Derweil den Parmesan reiben. Am Ende der Kochzeit die vorbereitete Blumenkohlcreme und Mascarpone einrühren und für 1–2 Min. mitköcheln lassen. Topf vom Herd nehmen, den geriebenen Parmesan unterrühren und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Zwiebeln gründlich schälen und in wenig Salzwasser bissfest garen.

Zubereitungszeit: 1 Std.

**SEEZUNGENFILET AN WEISSWEIN-SAUCE****Fisch**

8–12 (pro Person 2–3) Seezungenfilets  
 50 ml Fischfond  
 40 g weiche Butter  
 Salz  
 frisch gemahlener weißer Pfeffer  
 Pergamentpapier

**Sauce**

150 ml trockener Weißwein  
 40 ml Wermut  
 150 ml Fischfond  
 100 ml Sahne  
 40 g kalte Butter  
 1 kleine weiße Zwiebel  
 50 g Meerrettich  
 1 ½ TL Weißweinessig  
 Salz  
 frisch gemahlener weißer Pfeffer

Für die Sauce Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Hälfte der kalten Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel kurz andünsten. Wein und Wermut dazugeben und auf die Hälfte einkochen lassen, dann 150 ml Fischfond und Sahne dazugeben. Meerrettich reiben, unterrühren und die Sauce um ⅓ reduzieren. Dabei gelegentlich umrühren.

Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C, Gas Stufe 2) vorheizen. Während der Reduktion eine flache, ofenfeste Form mit weicher Butter auspinseln. Die gewaschenen und trocken getupften Seezungenfilets leicht salzen und pfeffern, mit der glatteren Hautseite nach innen der Länge nach zusammengeklappt in die Form legen. Die Filets mit der übrigen weichen Butter bestreichen und mit 50 ml Fischfond übergießen. Mit Pergamentpapier abdecken und für 8–10 Min. auf der mittleren Schiene im Ofen backen. Oft kontrollieren, da der Fisch sehr schnell austrocknet und rechtzeitig aus dem Ofen genommen werden sollte!

Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und die restliche kalte Butter in kleinen Stücken nach und nach mit dem Schneebesen unterschlagen. Mit Weißweinessig, Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitungszeit: 30 Min.

**Zubereitungszeit insgesamt:**

1,5 Std.

Dessert

## PANNA COTTA MIT KOKOS UND BAISER

---

### PANNA COTTA

150 ml Kokosmilch

300 ml Sahne

40 g Vanillezucker

(selbstgemacht: weißen Zucker mit ausgekratzten  
Vanilleschoten in einem Glas über  
einen längeren Zeitraum ziehen lassen)

3 Blatt Gelatine

Schale kaltes Wasser

### BAISER (8 STÜCK)

1 Ei

50 g Puderzucker

1 Prise Salz

einige Tropfen Zitronensaft

Für die Panna Cotta die Gelatine in einer kleinen Schale mit wenig kaltem Wasser einweichen. Kokosmilch, Sahne und Zucker in einem Topf verrühren, kurz aufkochen und bei schwacher Hitze 5 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken und nacheinander in die heiße Kokos-Sahne-Mischung einrühren. Vier Förmchen kalt ausspülen, mit der Mischung füllen und für 4 Std. abgedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Baisers Backofen auf 150 °C (Umluft 130 °C, Gas Stufe 1) vorheizen. Ei trennen und das Eiweiß mit 1 Prise Salz und einigen Tropfen Zitronensaft in einer Schüssel mit dem Schneebesen langsam steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker hinzurieseln lassen und weiter schlagen, bis eine feste, glänzende Creme entsteht. Mit einem Esslöffel acht Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Den Backofen auf 100 °C (Umluft 80 °C, Gas Stufe 1) herunterschalten. Bei konventionellen Öfen die Tür einen Spalt mit einem Kochlöffel offen halten, bei Umluftöfen ist das nicht nötig. Die Baisers 3–4 Std. im Ofen trocknen lassen, sie sollen weiß bleiben.

Panna Cotta auf die Teller stürzen und mit zerhackten Baisers anrichten.

Zubereitungszeit: 35 Min. + 4 Std. Kühlzeit  
+ 3–4 Std. Trocknungszeit im Ofen

Apéritif

## SALZIGER LASSI

---

500 ml Joghurt (1,5%)  
200 ml Vollmilch  
Saft einer halben Zitrone  
Salz nach Belieben (z. B. Meersalz)

Alle Zutaten gut gekühlt im Mixer schaumig schlagen.  
Frisch servieren.

Zubereitungszeit: 5 Min.

Getränk

## WEISSWEIN-SCHORLE

---

1 Flasche trockener heller Weißwein (z. B. Gavi)  
1 Flasche Mineralwasser mit Kohlensäure

Beide Getränke im Verhältnis 1:1 in einer Karaffe mischen.  
Gekühlt servieren.

Zubereitungszeit: 5 Min.

Digestif

## PASTIS

---

12 cl Pastis  
600 ml Eiswasser  
Eiswürfel

Pro Person 3 cl Pastis in ein hohes Glas füllen. Eine Karaffe mit eiskaltem Wasser füllen. Nach Belieben zuerst Eiswasser (traditionelles Mischungsverhältnis von 1:5) zum Pastis geben, dann mit Eiswürfeln auffüllen.

Zubereitungszeit: 5 Min.

## 01

## ZUTATEN

- 
- ½ Rettich
  - 2 weiße Rüben
  - 700 g Pastinaken
  - 2 Petersilienwurzeln
  - 300 g Blumenkohl
  - 1-2 Salatherzen
  - 750 g gemischtes weißes Gemüse (z. B. weiße Karotten, Blumenkohl, Knollensellerie, Petersilienwurzel, das Weiße vom Lauch)
  - 1 Packung Enokitake-Pilze (auch Samtfußröbling)
  - 100 g Mungobohnen-Sprossen
  - 4 Frühlingszwiebeln
  - 20 Perlzwiebeln
  - 5 weiße Zwiebeln, davon 1 klein
  - 11 Knoblauchzehen
  - 50 g frisch geriebener Meerrettich
  - 30 g Ingwer
  - 1 Stange Zitronengras
  - 1 Chilischote
  - ½ Bund Koriander
  
  - 1 Zitrone
  - 1 Limette, ungespritzt
  
  - Salz
  - frisch gemahlener weißer Pfeffer
  - frisch gemahlener Muskat
  - 3 Gewürznelken
  - 3 Lorbeerblätter
  
  - 8-12 Seezungenfilets
  - 1 Ei
  
  - 500 ml Joghurt (1,5%)
  - 250 ml Vollmilch
  - 650 ml Sahne
  - 80 g Butter
  - 3 TL Mascarpone
  - 40 g Parmesan
  - 125 g Tofu
  
  - 200 ml Fischfond
  - 550 ml Hühnerbrühe
  - Olivenöl
  - Sonnenblumenöl
  - 6 EL Reissig
  - 1 ½ TL Weißweinessig
  - 150 ml Kokosmilch
  
  - 250 g Risottoreis (z. B. Arborio)
  - 100 g Glasnudeln
  - 8 runde Reispapierblätter
  - 3 EL weißer Zucker
  - 50 g Puderzucker
  - 40 g Vanillezucker
  - 3 Blatt Gelatine
  
  - 1 Flasche trockener heller Weißwein (z. B. Gavi) + 200 ml trockener Weißwein
  - 12 cl Pastis
  - 80 ml weißer Wermut
  - 1 Flasche Mineralwasser mit Kohlensäure
  
  - 600 ml Eiswasser
  - Eiswürfel
  
  - Pergamentpapier
  - Bindfaden











01



02



03



04



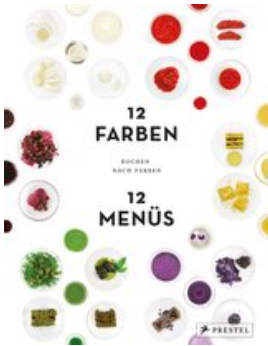
05



06



07



Tatjana Reimann, Caro Mantke, Tim Schober  
**Kochen nach Farben. 12 Farben – 12 Menüs**

Gebundenes Buch, Pappband, 208 Seiten, 21,0 x 27,0 cm  
400 farbige Abbildungen  
ISBN: 978-3-7913-4900-8

Prestel

Erscheinungstermin: März 2014

Kochen ganz in Weiß, Schwarz, Beige, Hellgrün, Gelb, Hellrot, Dunkelgrün, Rot, Violett, Orange, Dunkelrot und Braun: Dieses beispiellose, raffiniert gestaltete und hochwertig produzierte Kochbuch präsentiert zwölf innovative Menüs in jeweils einer Farbe. Das Buch zeigt nicht nur, dass das Kochen nach Farben tatsächlich funktioniert, sondern dass es auch sehr appetitlich ist! Die Menüs – bestehend aus je zwei Vorspeisen, einem Hauptgericht, einem Dessert und drei begleitenden Getränken in einer Farbe – sind ein Fest für Augen und Gaumen und garantieren einen unvergesslichen kulinarischen Abend mit den besten Freunden. Die insgesamt 84 sorgfältig zusammengestellten, delikaten Gerichte werden nur mit natürlichen Zutaten und ohne künstliche Farbstoffe zubereitet und reichen von selbstgemachten Safran-Zitronen-Ravioli über Melonensuppe bis hin zu Blaubeertörtchen.

Frei inspiriert von einem Kunstprojekt Sophie Calles entstanden die Farb-Menüs der drei Berliner Kreativen und ihrer Kochgruppe als eine ebenso ungewöhnliche wie überzeugende Verbindung aus Koch- und Designbuch: ein Augenschmaus für abenteuerlustige Köche und ein kulinarischer Genuss für Kreative.