

Tim Mälzer

Born to Cook

Mosaik bei  
**GOLDMANN**



Das VOX-Logo und das »Schmeckt nicht, gibt's nicht«-Logo sind eingetragene Marken der VOX Film- und Fernseh-GmbH & Co. KG, Köln.

Umwelthinweis:

Dieses Buch und der Schutzumschlag wurden auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt.  
Die Einschumpffolie (zum Schutz vor Verschmutzung) ist aus umweltfreundlicher und recyclingfähiger PE-Folie.

## Impressum

30. Auflage

© 2004 der deutschsprachigen Ausgabe  
Wilhelm Goldmann Verlag, München,  
in der Verlagsgruppe Random House GmbH  
Koordination: Ralf Nöbel (VOX), Sybille Schlumpff  
Redaktionelle Mitarbeit: Brigitte Jurczyk  
Textredaktion: Annette Baldsuhn  
Rezeptredaktion: Oliver Triffic  
Bildredaktion: Elisabeth Franz  
Art-Direction: Thomas Dreher, München  
Layout: Simone Wöcker  
Food-Fotografie: Jan-Peter Westermann, Hamburg  
Foodstyling: Pio, Hamburg  
Styling: Maria Grossmann, Hamburg  
Übrige Fotos auf den Seiten:  
Marlo-Arts, Hamburg 20, 34, 66, 67, 90, 121, 144, 157  
Sebastian Schmidt, Hamburg 4, 6, 21, 35, 41, 47, 48, 52, 53, 81,  
91, 97, 104, 105, 114, 117, 120, 123, 124, 132, 133, 135, 145, 156, 159  
Südwest Verlag, München/R. Hofmann 108  
Jan-Peter Westermann 8, 9, 16, 22, 23, 31, 36, 37, 38, 50, 54,  
55, 60, 63, 65, 68, 69, 77, 80, 92, 93, 95, 103, 106, 107, 118, 122,  
129, 134, 146, 147, 152, 158  
Collagen  
(nummeriert von links nach rechts und oben nach unten)  
auf dem Vorsatz:  
Marlo-Arts 1, 2, 4, 5, 6, 9, 13, 14, 16, 19, 21, 22, 25, 26, 28, 31,  
37, 39, 44, 49, 50, 54, 56  
Schmidt 18, 20, 27, 35, 36, 43  
VOX/F. Hempel 3, 11, 15, 17, 30, 33, 41, 46, 53, 55  
VOX/F. P. Wartenberg 7, 47, 51  
Westermann 8, 10, 12, 23, 24, 29, 32, 34, 38, 40, 42, 45, 48, 52  
im Mittelteil S. 78/79:  
Marlo-Arts 1, 3, 5, 7, 9, 10, 15, 16, 18, 21, 24, 25, 26, 28, 32, 35,  
36, 38, 39, 43, 46, 47, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 56, 59  
Schmidt 6, 11, 13, 17, 20, 22, 29, 34, 37, 44, 48, 60  
VOX/F. Hempel 23, 40, 42, 55, 58  
VOX/F. P. Wartenberg 2, 14  
Westermann 4, 8, 12, 19, 27, 30, 31, 33, 41, 45, 57  
auf dem Nachsatz:  
Marlo-Arts 2, 3, 5, 7, 9, 12, 15, 16, 19, 21, 23, 30, 31, 36, 37, 40,  
45, 47, 49, 50, 51, 54  
Schmidt 6, 11, 17, 24, 26, 27, 33, 39, 46, 48, 57  
VOX/F. Hempel 13, 20, 29, 44, 55  
VOX/F. P. Wartenberg 1, 8, 25, 28, 43  
Westermann 4, 10, 14, 18, 22, 32, 34, 35, 38, 41, 42, 52, 53, 56  
Umschlaggestaltung: Thomas Dreher, München  
Umschlagfotos: Jan-Peter Westermann  
Reproduktion: Lorenz & Zeller, Inning am Ammersee  
Druck und Bindung: Mohn Media GmbH, Gütersloh  
Printed in Germany  
ISBN: 978-3-442-39079-3  
www.mosaik-goldmann.de

# Dank:

Ich möchte mich an dieser Stelle bei all den fleißigen und geduldigen Menschen bedanken, die mich so enorm bei der Verwirklichung meiner Träume (eigenes Restaurant, Kochshow und nun auch noch mein Kochbuch) unterstützt und begleitet haben. Wie es anders kaum sein könnte, geschieht dies in absolut ungeordneter Reihenfolge:

Meiner gesamten Familie, insbesondere **meiner Mutter**, ohne die ich trotz meines Alters (ich bin kein Muttersöhnchen!) komplett aufgeschmissen wäre. **Meinem Vater**, Rainer Mälzer, der mir die Realisierung des »Weißen Hauses« erst ermöglicht hat und mir dabei auch als Freund zur Seite gestanden hat. **Meinen Großeltern**, ohne die alles sowieso keinen Wert hätte. **Manu** für Rat und Tat. Der gesamten Crew vom »Weißen Haus« und meinem Compagnon **Christian Senkel**, an dessen Stelle ich nicht sein möchte. Namentlich seien genannt die Küche: **Sebastian** (the machine), **Patrick** (Strandpirat), **Max** (Azombi), **Jeff** (Black of House manager), **Tom** (east meets west) und **Sven** (Mister X). Der Service: Nochmal **Christian** (the caterpillar man), **Sybille** (Ilse), **Techno Tosch**, **Sachpasch**, **Lena** (we will rock it) und **Johanna** (poland rules). Nicht unerwähnt darf hierbei auch die »rich bitch residence« für Asyl und großartige Menschen bleiben – Danke. Meinen besten Freunden **Max**, **Milenko**, **Haggi** für alles. Den vielen großartigen Köchen, denen ich über die Schulter schauen durfte, insbesondere **Helmut Hellwig**, **Gennaro** und **Jamie**, **Rojan**. **Nina**, du weißt wofür. Diejenigen, die hier und jetzt nicht auftauchen: Fühlt euch nicht auf den Schlips getreten. Ich habe euch nicht vergessen, sondern keinen Platz mehr.

Keep on rockin'  
cooking

Tim Mälzer

Gewidmet ist dieses Buch meiner Toppenstedter Familie, ohne die es all dieses überhaupt nicht gäbe.  
Ich vermisse euch.

# Tim Mälzer

Mit Rezeptfotos von Jan-Peter Westermann

Foodstyling von Pio

Born  
to **C**ook

Mosaik bei  
**GOLDMANN**



Speisekartoffel  
5kg Sack  
Lands. nat. 1.50  
Kartoffel 2.50  
1/2 sack 1.50

Trockenbohnen  
Bohnen 1.50  
Kartoffel 2.50  
1/2 sack 1.50

NEW YORK  
48

# inhal

Hall of Fame – Tims Lieblingsgerichte .....	9
Banalitäten .....	23
Sonntagsbraten .....	37
Family-Food .....	55
Cooking for Two .....	69
... vom Küchenbullen .....	81
Auf die Faust .....	93
Klassiker – Huldigung und 'tschuldigung .....	107
Men's Health .....	123
Sweeties .....	135
Fisherman's Friends .....	147
Back to Basics .....	159
Register .....	166

Tim Mälzer



Keine Angst und fürchtet euch nicht! **Meine Botschaft** ist einfach: Beim Kochen kann eigentlich nichts schief gehen. Alles wird gut – und zum Schluss ist man satt und glücklich. Überglücklich, denn was da vom Teller in den Magen gelangt, soll schmeicheln: der Zunge und dem Gaumen, eigentlich allen Sinnen, und vor allem: Es soll Sie **überraschen!** Immer wieder aufs Neue.

Aber seien Sie nicht enttäuscht: In diesem Buch finden Sie keine Richtlinien, keinen festgeschriebenen Fahrplan zum Kochen – nur Anregungen. Ich selbst hasse es, nach Rezept zu arbeiten. Und deshalb sind meine Vorschläge nur als Ideen zu verstehen. Kochen und Essen sind **pure Lebensfreude**, und die hält sich nun mal an keinerlei Gesetze. Deshalb: Seien Sie mutig, probieren Sie aus, experimentieren Sie! So viel vorweg.

Und was finden Sie in meinem ersten Kochbuch? Ein **buntes Sammelsurium** meiner leckersten Gerichte – einfach alles, was ich selbst gern koche und esse. Dass diese kulinarischen Höhenflüge so leicht zu erreichen sind, liegt daran, dass alle Rezepte nicht länger als maximal 30, 40 Minuten brauchen, einige kommen sogar mit 5 Minuten aus. Die Zutaten sind easy zu bekommen, dazu würze ich meine Gerichte meist nur mit Salz und Pfeffer, und **aufwändiges Kochgeschirr** müssen Sie sich auch nicht extra anschaffen.

Ich freue mich, wenn ich Leute zum Kochen bringe. Fangen Sie einfach an! Es kann nicht wirklich etwas danebengehen – versprochen! Und wenn, dann fühlen Sie sich bitte in bester Gesellschaft: Auch Topköche machen Fehler, und viele großartige Gerichte sind gerade auf diese Weise entstanden. Meine **kochende Leidenschaft** begann zum Beispiel mit einem Hühnchen, das ich in Wein ertränkte. Da war ich zehn und wollte meine Eltern mit einem selbst gekochten Hühnerfrikassee beeindrucken. Aus dem Rezept, das vor mir lag, ging nicht klar hervor, mit wie viel Wein das Huhn angegossen werden sollte. Daher schüttete ich so viel hinein, bis es schwamm. Das waren etwa zwei Flaschen. Das Hühnchen war also **ziemlich beschwipst**, meine Eltern dafür aber ziemlich begeistert. Muss ihnen wohl geschmeckt haben. Ich bin gespannt, was Ihnen auf den ersten Blick danebengehen wird – und auf den zweiten so gut schmeckt, dass Sie es bald zu Ihrem Lieblingsgericht ernennen werden. Nur **Mut zur Überraschung!**

Und noch etwas sehr Wichtiges: Kochen Sie mit Freunden und Familie und **genießen** Sie es, mit ihnen an einem großen Tisch zu sitzen und zu essen. Es gibt einfach nichts Schöneres!



