

THOMAS RATH

Mein Tischzauber

TRAUMHAFTE TISCHDEKORATIONEN
UND KREATIVE REZEPTE



GRÄFE
UND
UNZER



Inhalt

07 Vorwort

09 Kochen, schmücken, genießen

Meine Küche 10

Brodo, das »Zauberelixier« 18

Wenn Gäste kommen 24

Dresscode 32

39 Herbst

Gemütlichkeit ist Trumpf 40

Geschirr 42

87 Winter

Weihnachten liegt in der Luft 88

Gläser und Karaffen 92

137 Frühling

Zeit des Erwachens 138

Besteck 140

185 Sommer

Ab nach draußen! 186

Tischwäsche 190

235 Danksagung

236 Rezeptregister

240 Impressum





Vorwort

Nach der Mode ist Kochen meine große Leidenschaft, und ich weiß gar nicht, wie oft mich meine Gäste schon gefragt haben, warum ich eigentlich kein Kochbuch schreibe. Ganz besonders schlägt mein Herz für die klassische, bodenständige Küche, und das war die Inspiration für dieses Buch: mit traditionellen Gerichten – und der Kunst der abwechslungsreichen Tischkultur. Wichtig finde ich, dass beim gemeinsamen Essen schöne Erinnerungen in uns geweckt werden und wir von wohlbekannten Gerüchen und Geschmäckern umhüllt und verzaubert sind.

Generell ist die Atmosphäre wichtig, weswegen für mich zu einem guten Essen immer auch ein schön gedeckter Tisch gehört. Deshalb geht es in diesem Buch nicht nur um das Kochen, sondern auch um das Zelebrieren. Wir alle sollten unser Essen viel mehr genießen und uns mehr Zeit dafür nehmen. Fast Food ist genauso wenig angesagt wie Fast Fashion.

Zu meinem Glück habe ich einen Ehemann an meiner Seite, dessen Leidenschaft das schöne Wohnen ist. Mein Mann Sandro ist der Meister der prächtig inszenierten Tische und Räume in diesem Buch. Sie sollen Sie inspirieren, im wahrsten Sinn des Wortes über den Tellerrand hinauszuschauen. Ich würde mich freuen, wenn Sie sich ein wenig so fühlen, als wären Sie selbst Gast bei uns zu Hause.

Die Bilder in diesem Buch sind aus dem Vollen geschöpft, denn das ist auch ein wenig unser Lebensstil. Aber ich verspreche Ihnen: Wenn Sie dieses Buch gelesen haben, möchten Sie sofort ein paar antike, außergewöhnliche Stücke erwerben. Denn genau die machen aus einem Tisch eine Tafel und aus dem Essen ein Fest.

Viel Spaß beim Träumen und Bon appétit!



FARBENPRACHT

Die Natur gibt noch einmal alles und die vielen üppigen Farben inspirieren natürlich auch unsere saisonale Tischdekoration. Herbst heißt auch Wildzeit, dazu setzen wir gerne noch den ein oder anderen »tierisch schönen« Blickfang ein.



Saltimbocca vom Seeteufel

6 Scheiben Serranoschinken
12 frische Salbeiblätter
4–6 Seeteufelmedaillons
Pfeffer
1 EL Olivenöl
2–3 Knoblauchzehen
2 EL Butter

Den Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen. Den Schinken auslegen, je 1 Salbeiblatt daraufgeben. Die Seeteufelmedaillons pfeffern und dann einzeln in Salbei-Schinken einwickeln. Evtl. mit Zahnstochern fixieren.

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen, die zerdrückten Knoblauchzehen (in der Schale) sowie die eingewickelten Medaillons hineingeben und den Fisch von beiden Seiten 2–3 Min. anbraten.

Die Pfanne in den Ofen schieben und die Saltimbocca ca. 10 Min. fertig garen.

Währendessen die Butter schmelzen und den restlichen Salbei ca. 3 Min. darin anschwitzen (evtl. vorher zerrupfen oder klein schneiden). Die Saltimbocca vor dem Servieren kurz in der Salbeibutter schwenken.