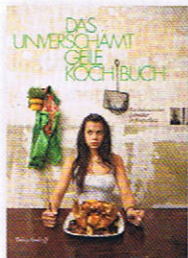


Schmöker in Bioqualität



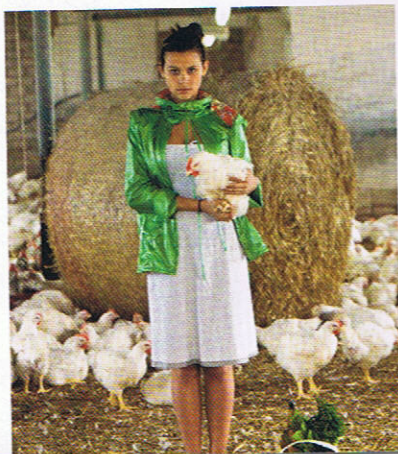
Er ist Kabarettist und Jazz-Musiker. Jetzt gibt es von **Tobias Sudhoff** auch ein Kochbuch – mit einem frechen Titel und durchaus umsetzbaren Inhalten

Man muss auch bei Büchern nicht alles beim Wort nehmen. „Das unverschämte geile Kochbuch“ ist jedenfalls nicht unverschämt, sondern nur frech. Und geil ist es auch nur im übertragenen Sinne. Wer also Rezepte für die Sinnlichkeit sucht, sich anregende oder gar aphrodisierend wirkende Speisen erwartet, der wird lange blättern. Aber Kochbuchkenner wissen ja spätestens, seit Jamie Oliver als „The Naked Chef“ Karriere machte, dass mit der Nacktheit die Ehrlichkeit gemeint ist.

Ganz ohne kleine Frivolitäten geht es dann doch nicht. Immerhin ist Autor Tobias Sudhoff nebenbei auch noch Kabarettist und angesehener Jazz-Musiker. Er hat zur Melodie von „Besame Mucho“ einen Song über die „Bechamel-Sauce“ geschrieben, in dem natürlich der Becher Mehl nicht fehlen darf. Und er hat eine Jazz-Nummer „Szechuan Pepper“ getauft. Auf seiner Visitenkarte steht „Diversionist“. Der Mann kann eben Diverses. Auch Kochen und Schreiben. Zusammen mit seinem Co-Autor Falko Jüssen und einigen fachkundigen Profis hat er hier den „kulinarischen Schmöker in Bioqualität“ vorgelegt, den der Untertitel verspricht.

Das Vorwort stammt vom Berliner Sternkoch Tim Raue, der zu den originellsten Köpfen der Branche zählt. Für den ist Sudhoffs Kochbuch „kurios, einzigartig und glücklicherweise auch humorig“. Und er preist Sudhoffs „Mischung aus präzisiertem Handwerk und Kunst; der Kunst, einzigartige Geschmacksgranaten zu definieren“. In Deckung gehen muss dabei niemand, denn Sudhoff trickst nicht. Das alles ist von aufgeschlossenen bis ambitionierten Hobbyköchen nachzuarbeiten. Die zahlreichen Fotos sind nicht „gestylt“, sondern entstanden live während des Anrichtens. Und für die Zutaten braucht man auch keinen Spezialitätenservice: Sämtliche Ingredienzien lassen sich auf Wochenmärkten oder in gut sortierten Biomärkten erwerben. Fast logisch, dass rund ein Drittel der Rezepte vegetarisch sind.

Prompt ist schon die allererste „kleine Schweinerei“ ein rein vegetarisches



Maryatta Wegerlf (2)

Avocado-Brunoise mit Kürbiskernöl-Dressing. Beim Kaviar nach James Bond Art ruhen die Fischeier dann auf einem Gelatinebett, in dem Martini seinen Auftritt hat. Mal regiert der Stabreim wie bei der Makrelenterrine mit Marzipan, mal kommt Sudhoffs Prosakennntnis zum Tragen wie bei der Günter-Grass-Platte (ganzer Butt mit Venusmuscheln und Lavendel-Orangen-Vinaigrette). Der sprichwörtliche „Dialog vom ...“ darf nicht fehlen, aber hier wetteifern zwei Zubereitungen vom Tafelspitz: pochiert und ofengegart. Wenn es dann doch erotisch wirken soll, präsentiert Sudhoff eine Schokotorte mit getrüffeltem, weißer Schoko-Parmesan-Sauce. Das Trüffelöl bereitet er selbst zu - und im Kapitel Trüffel kommt es dann doch vor, das S-Wort: „Trüffel - guter Sex bei Tisch ...“. Sudhoffs Vergleich zwischen kommerziellem Trüffelöl und selbstgemachtem ist nicht jugendfrei, aber sein Versprechen ist zitierfähig: „Mit einem guten Trüffelöl lässt sich auf jeden Fall mancher kulinarische Sündenfall im Laufe des Abends in einen viel angenehmeren Sündenfall verwandeln ...“

/ Rainer Wagner

Tobias Sudhoff „Das unverschämte geile Kochbuch“, Druckverlag Kettler, 227 Seiten, 29,90 Euro