Enrique Sánchez y su cocina
Autor*in:
Enrique Sánchez
Gutachter*in:
Susanne Viegener

Enrique Sánchez y su cocina (Enrique Sánchez und seine Küche)

Autor: Enrique Sánchez

Verlag: Ediciones Alfar, November 2020, 251 Seiten

Gutachterin: Susanne Viegener

Autor

Der große andalusische Küchenstar und Fernsehkoch Enrique Sánchez ist in Sevilla geboren und in Málaga aufgewachsen. Schon sein Vater war Koch. Jahrelang hat er mit ihm in der Küche gestanden, was ihn derart inspirierte, dass er schließlich sein Medizinstudium aufgab für seine große Leidenschaft, das Kochen. Nach seinem Abschluss an der Hotelfachschule in Sevilla trainierte er sein kulinarisches Können in renommierten Restaurants innerhalb und außerhalb der Iberischen Halbinsel und perfektionierte seine Kochkunst in Ländern wie USA, Japan, Mexiko, Portugal, Italien, Russland und der Dominikanischen Republik.

Inzwischen ist Enrique Sánchez Autor verschiedener Kochbücher und in ganz Spanien bekannt durch seine Fernsehkochshow „Cómetelo!“ („Iss!“), die seit 2010 täglich auf Canal Sur ausgestrahlt wird, begleitet von seinem eigenen Blog und YouTube-Kanal. Außerdem ist er auf Facebook, Instagram, Twitter und Pinterest vertreten. Medial quasi omnipräsent, moderiert der Küchenchef darüber hinaus eine ganze Reihe anderer Kochshows auf verschiedenen Sendern, leitet eine Cateringfirma, Events und Kochseminare sowie professionelle Coaching-Veranstaltungen für Firmen aus dem Food-Bereich.

Sein neuestes Kochbuch „Enrique Sánchez y su cocina“ war das meistverkaufte Kochbuch in Andalusien und liegt bereits in dritter Auflage vor.

Inhalt und Struktur

Eine anrührende Widmung an seinen Vater, der sein Lehrmeister war, steht am Anfang des Buches. Ihr folgt das Inhaltsverzeichnis, detaillierte Saisontabellen über Obst- und Gemüsearten, Fisch- und Fleischsorten und eine bebilderte Beschreibung der verwendeten Gewürze und Kräuter. Im nächsten Kapitel verrät der Küchenchef seine Tipps und Tricks zur Vereinfachung des Kochens und zum Umgang mit bestimmten Lebensmitteln.

Nun folgt die Kür. Hundert Rezepte in acht Kapiteln, am Seitenrand farblich voneinander

unterschieden, damit man bereits beim Aufschlagen genau das findet, was man sucht: Tapas, Salate & Kalte Vorspeisen, Warme Vorspeisen, Suppen & Eintöpfe, Reis-, Nudel- und Eierspeisen, Fisch & Meeresfrüchte, Fleisch & Geflügel, Desserts & Gebäck.

Die Rezepte, denen jeweils eine Doppelseite gewidmet ist, sind pragmatisch strukturiert und einfach verständlich durch ihre stichpunktartig formulierten Anweisungen zur Zubereitung und die rot gedruckten Zutatenlisten auf der linken Seite. Unter jedem Rezept gibt der Autor seine persönlichen Zubereitungstipps für das jeweilige Gericht.

Rechts daneben befinden sich die Bilder der Gerichte von Sergio Escrivá, einem Fotografen aus Valencia, der seine Fotografie optimal auf Sánchez' Spezialitäten abgestimmt hat. So fügen sich Escrivás Fotos perfekt ins Gesamtbild und versprechen nicht mehr und nicht weniger als das, was Sánchez' Kochkunst sein will: Originelle Traditionsküche mit phantasievollen Kombinationen, modernem Esprit und einfachen, leicht zu beschaffenden Zutaten. Absolut alltagstauglich!

Die Rezeptauswahl reicht von klassischen Tortillas, Paellas, Kroketten und Fleischbällchen über Tintenfisch, Gambas al ajillo, Lammfilet und Brathähnchen bis hin zu Milchreis, Flan und dem „brazo de gitano", der traditionellen spanischen Biskuitrolle. Allesamt Rezepte, die in keinem Standardwerk der spanischen Küche fehlen dürfen. Enrique Sánchez wahrt die Tradition, allerdings verleiht er jedem einzelnen der überwiegend typischen Gerichte raffinierte Facetten, überraschende Kombinationen und eine kreative Präsentation. Wie er das macht, verraten die Fotos des letzten Kapitels „Making off", die die Entstehung des Kochbuchs dokumentieren und den Küchenchef bei der Arbeit zeigen. Das Buch endet mit einem Schlagwortregister.

Sprache und Übersetzungsmöglichkeiten

So machbar und pragmatisch wie seine Rezepte, ist auch die Sprache des Autors einfach und klar verständlich. Hier wird nicht lange um den heißen Brei geredet oder das Kochen zu einer großen Philosophie hochstilisiert. Hier wird kurz und bündig aufgelistet, welche Zutaten man braucht und was man damit zu machen hat. Enrique Sánchez spricht eine ehrliche Sprache: simpel, praxisorientiert und ohne jeglichen Firlefanz, der Schwierigkeiten in der Übersetzung darstellen könnte. „Butter bei die Fische", würde man hierzulande sagen.

Bewertung

„Enrique Sánchez y su cocina" ist eine runde Sache. Beeindruckend unaufgeregt und bodenständig mit seinen schönen und einfach umsetzbaren Rezepten, die jeder nachkochen kann. Kein Wunder, dass der Autor in Spanien einer der Superstars unter den Fernsehköchen ist. Schließlich trifft er den Geschmack eines riesigen Publikums. Trotz seines großen Erfolges ist er auf dem Teppich geblieben. „Ich möchte meine Leidenschaft und Freude am Kochen einfach weitergeben", sagte Enrique Sánchez 2017 in einem Interview. Und das ist ihm sowas von gelungen! Er kocht Auge in Auge mit seinen Zuschauern und Lesern und weiß ganz genau, was seinem Publikum schmeckt. Solide spanische Traditionsküche in modernem Gewand für das alltägliche und sonntägliche Menu, mit kleinen Raffinessen, nicht zu gewagten Kombinationen und Zutaten, die jeder zu Hause hat. Schön und besonders arrangiert, ohne überkandidelt zu sein. Trotzdem phantasievoll und trendbewusst, wie sein „Albondiburger" (Fleischbällchen-Burger) oder seine mit Gazpacho gefüllten Sardinen beweisen. Auch Couscous, Curry, Ingwer, Koriander und Kurkuma kommen zum Einsatz. Bei einem waschechten Andalusier darf die nordafrikanische Note natürlich nicht fehlen. Das Buch zeugt von großer Freude am Essen und an seiner Zubereitung. Summa Summarum: Feines Kochen ohne große Unbekannte und unnötigen Beschaffungsaufwand. Auf das Wesentliche kommt es an!

Ein rundum schönes Buch, das das Zeug zum Standardwerk hat und generationenübergreifend

verschenkt werden kann. Pragmatisch und einfach, aber dennoch besonders und modern. Dabei stets so simpel, dass man erst einmal darauf kommen muss. Ein ideales Kochbuch für jeden jungen Erwachsenen, der das elterliche Heim und den elterlichen Herd verlässt. Und das nicht nur in Spanien. „Enrique Sánchez y su cocina“ ist ebenso ideal für die vielen Spanier in Deutschland, ihre Kinder und Kindeskinder, sowie für die unzähligen Spanienfans unter uns, denn bei Sánchez‘ Gerichten ist selbst dem deutschen Gaumen nichts fremd. „Nada del otro mundo!“ Und all das für ca. 25,00 €.

Vegetarische oder vegane Rezepte muss man in Enrique Sánchez‘ Buch mit der Lupe suchen, was einerseits nicht verwundert, da es in der Natur der spanischen Traditionsküche begründet liegt, andererseits aber bestimmte Käufergruppen von vornherein ausschließt. Enrique Sánchez ist eben ein traditionsbewusster Andalusier und genauso authentisch kocht er auch. Getreu seinem Motto „Trau Dich, sei du selbst!“

Vamos al ataque! Eine Übersetzung würde ich unbedingt empfehlen.