

## Ein appetitanregendes Amuse-Gueule an Bildern und Rezepten

Seit ihrem Stapellauf im Dezember 2003 geht die "RMS Queen Mary 2" zu den neun größten Passagierschiffen der Welt, mit denen man die Weltmeere durchkreuzen kann. Rund 2620 Urlaubsreisende wollen nicht nur die fremden Länder unseres Planeten kennenlernen, sondern verlangen auch nach leckerer Verköstigung. Innerhalb einer sechs Tage andauernden Transatlantikfahrt werden 129 Tonnen Lebensmittel, darunter Kaviar, exotische Früchte und edelste Weine, benötigt, um jeden satt und zufrieden zu bekommen. Dafür sorgen in erster Linie die Kochcrew dieses Luxusliners, die mit ihren Gerichten den Passagieren eins ums andere Mal die reinste Verführung vorsetzt. Ein Stück davon bekommt man nun mit dem etwas anderen Kochbuch "Queen Mary 2. Rezepte aus der Speisekarte des Luxusliners".

Den drei Spitzenköchen Jean-Marie Zimmermann, Jean-François Mallet, Jean-Sébastien Petitmengin ist dieses prachtvolle Buch zu verdanken. Schließlich zeigen sie sich für die exquisiten Speisen und den ebensolchen Service an Bord verantwortlich und locken mit den neuesten Kreationen die Gäste in die sieben Restaurants und sorgen damit nicht nur für volle Mägen, sondern für regelrechte kulinarische Höhepunkte. Eine Auswahl von 56 Rezepten stellt den Hauptteil dieses Buches und lässt beim Leser das Wasser im Mund zusammenlaufen. Und doch sind sie längst nicht das einzige, was dieses Buch zu einem delikaten Augenschmaus machen.

Hintergrundinformationen über die Welt der Luxusliner, ihre Kombinationen und Restaurants, ein ausführliches Interview mit Jean-Marie Zimmermann höchstpersönlich und insgesamt 109 Farbfotos (darunter exzellente Food-Fotografie) machen diesen Band zu einer abwechslungsreichen Lektüre, die keineswegs zu einem Gebrauchswerk verkommt. Um in der Küche zu verweilen, ist dieses Buch viel zu schade. Schließlich sind die 224 Buchseiten die reinste Verführung, die den Leser einmal rund um die Welt führt. Finden sich hier doch Variationen aus der italienischen, russischen, englischen und asiatischen Küche, die Lust auf mehr machen.

Der relativ hohe Anschaffungspreis von knapp 50 Euro ist hier mehr als berechtigt. Ist "Queen Mary 2" doch ein Schmuckstück, dessen Rezepte den Magen knurren lassen und den Mund wässrig machen, während die zahlreichen Abbildungen vom nächsten (Luxus-)Urlaub träumen lassen und die kurzen "Essays" das geistige Futter darstellen. Vom appetitanregenden Amuse-Gueule über eine würzige Hauptspeise bis zum cremigen Dessert bietet dieses Buch ein kulinarisches Feuerwerk, das am Gaumen zergeht. Dann bleibt nur noch zu sagen: Guten Appetit!

Susann Fleischer 03.01.2011

Quelle: [www.literaturmarkt.info](http://www.literaturmarkt.info)