Nicht mehr nur ein Fachgebiet für einige Laborwissenschaftler

Wenn Sie ein Bratenstück im Topf schmoren, bekommt es eine braune und leckere Kruste. Das wissen nicht nur Hausfrauen, sondern jeder Koch kennt dieses Phänomen und macht es sich ohne Nachzudenken zunutze. Wer aber weiß, dass dahinter die Maillard-Reaktion steht, eine der ungewöhnlichsten und in ihren vielen Facetten noch gar nicht vollständig aufgeklärten chemischen Reaktionen? Sicher bekommen wir unseren Braten auch ohne die Kenntnis Braun und schmackhaft, aber vielleicht juckt es den einen oder anderen Profi- oder Hobbykoch ja vielleicht doch, einmal die physikalischen und chemischen Abläufe etwas näher kennen zu lernen, die sich im Küchenbereich abspielen. Für alle neugierigen Küchenbenutzer ist dieses Buch jedenfalls das Richtige. Ergänzt wird die Erläuterung der naturwissenschaftlichen Vorgänge bei Vorbereitung und Zubereitung von Speisen durch zahlreiche Kochrezepte, bei denen praktisch nachvollziehbar wird, wie sich die vorgestellten naturwissenschaftlichen Vorgänge tatsächlich auswirken. Die Auswahl der Rezepte ist allerdings manchmal etwas exotisch und nur wenige werden diese wirklich so nachkochen wollen. Aber wer dieses Buch kauft, ist sowieso experimentierfreudig und wird sich vielleicht gerade deswegen mit dem Nachkochen der Rezepte viel Mühe geben und dadurch sicher belohnt werden, denn lecker liest es sich schon. Letztingst ist der Bereich der chemischen und physikalischen Vorgänge in der Küche nicht mehr ein Fachgebiet für einige Laborwissenschaftler, sondern selbst Spitzenküche der Sternküche haben sich mit Wissenschaftlern, die sich auf diese Fachrichtung spezialisiert haben, zusammen gesetzt und sind so zu neuen, raffinierten Rezepturen gekommen. Obwohl schon umfangreich, kann das Buch das Thema nicht vollständig behandeln. So fehlt etwa die Erklärung, warum wir Salz zum Kochen begeben (nicht etwa wegen des Geschmacks, sondern weil durch die Siedepunkterhöhung nach Salzzugabe die Zellen besser aufgeschlossen werden und die Speisen bekömmlicher werden – keine Spaghetti "al dente" ohne Salz beim Kochen) oder wie wir mit Salz Eiscreme erzeugen können. Für alle Neugierigen bietet das Buch aber so viele Informationen, dass man diese kleinen Lücken leicht verschmerzen kann.

hah16.11.2005

Quelle: www.literaturmarkt.info