

Was wäre ein Pfeffersteak ohne Pfeffer?

Das Deutsche Institut für Koch- und Lebenskunst hat „Pfeffer“ aus dem Mandelbaum Verlag zum Kochbuch des Monats November 2011 gekürt. Die Begründung der Jury: Pfeffer – Rezepte und Geschichten um Macht, Gier und Lust. Wenn dieser Untertitel „Geschichten um Macht, Gier und Lust“ uns nicht neugierig machen kann, zumal er auf dem Umschlag eines Kochbuchs steht, schafft das keiner. Die feinen Gourmandisen des kleinen Mandelbaum-Verlages haben noch nie bloße Rezepte in die Welt gesetzt. Immer waren sie kurzweilig mit Texten zur Kulturgeschichte gepaart.

Beschreibungen der Pfeffersorten, sowohl der echten als auch der falschen (man glaubt gar nicht, wie viele es davon dank der Gier allzu geschäftstüchtiger Händler gibt), der Anbauländer und auch der Verwendung sind den 80 Rezepten vorangestellt, die von Marlene Dietrichs Frühstück (Rührei mit Pfeffer, Thymian und Schnittlauch) über balinesische Spieße vom Schwein, bis zu einer leicht alkoholisierten weißen Pfeffersauce zu Fisch reichen.

Natürlich wurde der Klassiker,

das Pfeffersteak nicht vergessen, das man hier zudem mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch und einem Spritzer Cognac würzt. Eine hilfreiche Tabelle mit der Bratzeit für verschiedene Garpunkte schließt sich an.

Beim Nachtisch, einem Pistazienkäse mit rosa Pfeffer, haben wohl vor allem die Farben die Kombination diktiert. Der Oriental Orange Surprise oder der Café Touba – da geht auch der eingefleischte Bloody Mary-Trinker gern mal fremd.

► Pfeffer, 272 Seiten, 24,90 Euro, Verlag: Mandelbaum.

