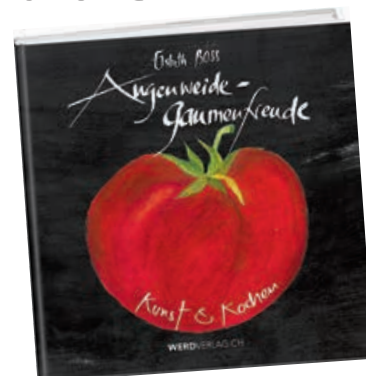


Liebeserklärung an Lebensmittel

Augenweide – Gaumenfreude

Die 72-jährige ehemalige Lehrerin Elsbeth Boss hat ein originelles und fantasievolles Kochbuch herausgegeben. Kochbücher gibt es in Buchhandlungsregalen meterweise – dieses Werk aber fällt aus dem Rahmen. Gekonnt und gluschtig illustriert.



(r/z) «Haben Sie einem Spiegelei ins Auge geschaut?», fragt die Rapperswiler Koch-, Schreib- und Malkünstlerin Elsbeth Boss im Vorwort zu «Augenweide - Gaumenfreude». Hat man, aber nicht wirklich intensiv. Nicht mit dem goldgelben Dotter Blickkontakt aufgenommen – und schon gar nicht gemerkt, wie er einem zublinzelt. Elsbeth Boss äussert sich verliebt über Lebensmittel – und das Augenzwinkern, aber auch das lustvolle Betrachten und Darstellen von Esswaren, geht durchs ganze Buch.

Schriften sagen viel über einen Menschen aus. Jene von Elsbeth Boss ist bewusst gestaltet, aber temperamentvoll, mit Schwung und Bewusstsein für Form und Raum. Die kunstvoll gemalten Rezeptbilder sind augenzwinkernde Verführung zu optischer Schlemmerei und gleichzeitig praktische Anleitung zum Kochen und Geniessen.

Kunstkochbuch

Das Buch ist gegliedert in Kapitel wie Gemüse, Früchte, Fleisch & Wurst, Fisch & Co., Gebäck, süsse Verführung, Drinks und neben jedem Bild findet sich das entsprechende Rezept. So kreativ und unkonventionell wie die Bilder sind auch die Rezepte. «Malen ist so sinnlich wie kochen», betont die Künstlerin. «Kochen ist kommunizieren, Kochen weckt Erinnerungen, Kochen ist entdecken, Kochen heisst Illusionen in Realität verwandeln, Kochen inspiriert und ist kunstvolles Tun». Wer so denkt, zaubert aus frischen Zutaten aus dem Garten und vom Markt wahre Wunderwerke. Gerichte werden zu Kunstobjekten.

Augenweide – Gaumenfreude: Kunst & Kochen, Elsbeth Boss, WerdVerlag, 2015, 240 S., ISBN 978-3-85932-748-1, CHF 49.00

Originalbilder kann man bestellen bei Elsbeth.Boss@sunrise.ch

Zitronenpoulet mit Rosmarin und Knoblauch

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Poulet
- 4 Zitronen
- 6 Rosmarinzwieglein
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- Zitronenpfeffer
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung

Das pfannenfertige Poulet aussen und innen mit Salz und Zitronenpfeffer einreiben.

Das Poulet mit den in Scheiben geschnittenen Zitronen, 4 Rosmarinzwieglein und den gerüsteten Knoblauchzehen füllen. Das Poulet mit Olivenöl einreiben, mit den restlichen Rosmarinnadeln bestreuen und in eine ofenfeste Form legen.



Das Poulet im auf 200 °C vorgeheizten Ofen zirka 1 Stunde braten.

Zitronen-Ingwer-Likör

Zutaten

- 60–80 g frischer Ingwer
- 2 Limetten
- 200 g Zucker
- 200 ml Wasser
- 400 ml Wodka
- Mengenangabe für 700 ml

Zubereitung

Den Ingwer dünn schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Limettenschale so dünn abschälen, dass nichts Weisses mehr daran haftet. Limetten auspressen (zirka 100 ml), den Saft zusammen mit Wasser, Zucker, Limettenschale und Ingwer in einem Topf aufkochen. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Abkühlen lassen. Den Wodka dazugießen,



in saubere Gläser abfüllen. Gut verschliessen. Nach 2 Wochen durchsieben und in eine Flasche abfüllen.