

Wie ich eine kleine Chefköchin wurde

Ich kann nicht so richtig kochen. Ich kann Wasser erhitzen, Pizza in den Backofen schieben und Fischstäbchen in die Pfanne hauen. Wenn man mich bei einem Date in einen kulinarischen 5-Gänge-Wohlfühl-Tempel schleppt, um mich zu beeindrucken, bin ich heillos überfordert.

07.10.2015 - von Kim Vanessa Schang

Ich möchte das auch gar nicht. Ich bevorzuge den Italiener um die Ecke mit robuster Einrichtung, rot-weißer Tischdecke, Kerzen in alten Weinflaschen und billigem Bordeaux de Großmarkt auf dem Tisch. Was soll ich sagen: Ich war schon immer ein kleiner Gourmet.

Als ich gefragt wurde, einen neuen Kochdienst auszuprobieren, der sich home eat home nennt, war ich zunächst einmal skeptisch. Aber da man mich mit Essen immer locken kann, hab ich natürlich direkt zugesagt. Es klingt aber auch alles so einfach: App runterladen, anmelden, eines der drei wöchentlich wechselnden Gerichte auswählen, bezahlen und Station in der Nähe raussuchen, wo man die Tüte mit den Zutaten zum selber kochen abholen kann. Und das alles ohne Supermarkt, meterlange Schlangen an der Kasse und Einkaufslisten, die man sowieso nach fünf Minuten schon wieder irgendwo verloren oder verlegt hat.

Irgendwo muss es da einen Haken geben. Das sagt mir meine jahrelange Koch-Katastrophen-Erfahrung (ich habe mir als Kind mal alle fünf Fingerkuppen der rechten Hand verbrannt, weil ich einen Teller aus dem heißen Backofen mit der bloßen Hand rausnehmen wollte. Ich wollte meinem Hund ein überbackenes Käse-Toast machen. Fragt nicht.)

Die Qual der Wahl aus 3 leckeren Gerichten Die Auswahl war nicht leicht, da alle drei Gerichte wirklich gut klingen. Ich habe mich schlussendlich für den „Klassiker mit Pfiff“ entschieden: Knusprigen Ziegenkäse mit roten Linsen, Aprikosen-Chutney und Babymangold. Da ich das Ganze für zwei Personen kochen konnte, habe ich eine gute Freundin eingeladen, mir als

<http://www.meine-vitalitaet.de/article/view/id/1192>

© 2019 MEINE VITALITÄT / Green Vital Media GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Eine Vervielfältigung ist nur mit Genehmigung durch die Green Vital Media GmbH gestattet

-

Testesser zur Seite zu stehen. Sie liebt Ziegenkäse. Ich glaube, sie ernährt sich heimlich ausschließlich davon. Ich war mir sicher, wenn eine Person mir sagen kann, ob das alles auch wirklich gut schmeckt, ist es sie. Auf meine eigene Meinung lege ich in solchen Fällen nicht viel Wert, sie ist schließlich getrübt vom „stundenlangen in der Küche“-Stehen. Da halte ich mich dann schon – Schuld sind natürlich die ganzen eingeatmeten Dämpfe beim Kochen – für den nächsten Tim Mälzer.

Nachdem ich das Futter besorgt hatte (mit einem kleinen zehn-minütigem Umweg-Schlenker an der Abholstation vorbei – mein GPS verarscht mich manchmal ganz gerne), habe ich mich zu Hause direkt ans Kochen gemacht. Das Gute an der Tüte: es ist wirklich alles frisch und wurde genau für 2 Personen abgepasst. So hat man nicht immer Essen für vier Wochen, nur weil man einmal im Jahr auf die Idee kommt, man könnte ja mal wieder selber 'ne Suppe zuzubereiten... Und man schlussendlich mit Zutaten für einen 10-Personen-Haushalt dasteht. Muss sich schließlich lohnen, wenn man schon mal den Kochlöffel schwingt. Das passiert mit einer genau portionierten Tüte also nicht.

Einfache Zubereitung nach Anleitung Neben den Zutaten ist in der Tüte außerdem eine genaue Schritt-für-Schritt-Anleitung, was wie zu machen ist. Für die ganz doofen Köche sozusagen. Also für mich. Außerdem können die Nutrition-Fans unter uns in einer genauen Nährwerttabelle einsehen, wie viele Fette, Kalorien und böse Geister sie mit dem jeweiligen Gericht zu sich nehmen. Was ich wirklich großartig finde: parallel kann man sich bei Spotify eine bereits ausgesuchte Ziegenkäse-Playlist anhören. Der Link ist direkt neben dem Rezept vermerkt. Die perfekte Wein-Empfehlung zu diesem Gericht steht ebenfalls in der Broschüre (ist aber natürlich nicht obligatorisch).

Frohen Mutes, endlich mal was richtig Cooles selber zu kochen, ging ich also ans Werk: Zuerst habe ich mich daran gemacht, das Gemüse zu schälen und zu schneiden. Anschließend habe ich die Linsen gekocht, das Chutney mit den Aprikosen vermengt und den geschmolzenen Ziegenkäse vorbereitet. Zu guter Letzt die Linsen mit dem Babymangold angerichtet und mit Pfeffer abgeschmeckt. Und dann... War's das eigentlich schon.

Das perfekte Essen in 35 Minuten Ich bin ehrlich gesagt immer noch überrascht, wie einfach das alles war. Gedanklich hab ich mich ja schon den ganzen Abend fix und fertig am Herd gesehen. Aber was soll ich euch sagen, nach exakt 35 Minuten war alles fertig. Wenn man dann schon mal

<http://www.meine-vitalitaet.de/article/view/id/1192>

© 2019 MEINE VITALITÄT / Green Vital Media GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Eine Vervielfältigung ist nur mit Genehmigung durch die Green Vital Media GmbH gestattet

-

so ein schönes Gericht selber zubereitet, möchte man natürlich auch das perfekte Ambiente dafür gestalten: Kerzenschein, Wein ins Glas, Sportschau an und alles schön auf zwei Tellern zum Verzehr anrichten.

Es sah alles wirklich sehr gut aus. Jetzt kommt es quasi nur noch auf den Geschmack an. Ehrlich gesagt war ich ein kleines bisschen aufgeregt, weil ich die Idee mittlerweile richtig klasse finde. Ich habe mir wohl einfach gewünscht, dass das alles gut schmeckt, eben weil es so idiotensicher zuzubereiten ist. In Gedanken habe ich mir schon ausgemalt, wen ich damit alles beeindrucken könnte, dass ich jetzt richtig kochen kann. Eben weil die meisten wissen, dass das sonst nicht so mein Ding ist. Aber eine niedrige Erwartungshaltung ist in solchen Fällen ja nicht schlecht – die Überraschung am Ende ist dann größer.

Zurück zum Essen: es sah nicht nur wirklich lecker aus, es schmeckte auch unfassbar gut. Mir wurde sogar der Ziegenkäse vom Teller geklaut, was ich aber großzügig über mich ergehen ließ, weil ich das Aprikosen-Chutney noch viel besser fand. Für jemanden, für den Schafskäse schneiden, Tomaten halbieren und Nudeln mit Pesto servieren schon kochen ist, ist so eine kleine Kochschule für zu Hause also gar nicht so schlecht, um Freunde und Familie mal beeindrucken und überraschen zu können.

Fazit des Abends: Ein unglaublich leckeres Essen. Meine Ziegenkäse-Freundin war ebenfalls hell auf begeistert, was mich in der Meinung bestärkte, dass home eat home echt eine grandiose Idee ist – für mich aktuell eine der besten kulinarischen Erfindungen auf dem Food-Markt.

Es geht schnell, es ist einfach und unkompliziert. Wie viele andere Dinge im Leben auch sein sollten.

Weitere Informationen:

Vegetarisch - Vegan: Vom Trend bis zur Lebenseinstellung

Sushi: Japanisches Fastfood selbst gemacht

<http://www.meine-vitalitaet.de/article/view/id/1192>

© 2019 MEINE VITALITÄT / Green Vital Media GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Eine Vervielfältigung ist nur mit Genehmigung durch die Green Vital Media GmbH gestattet

-