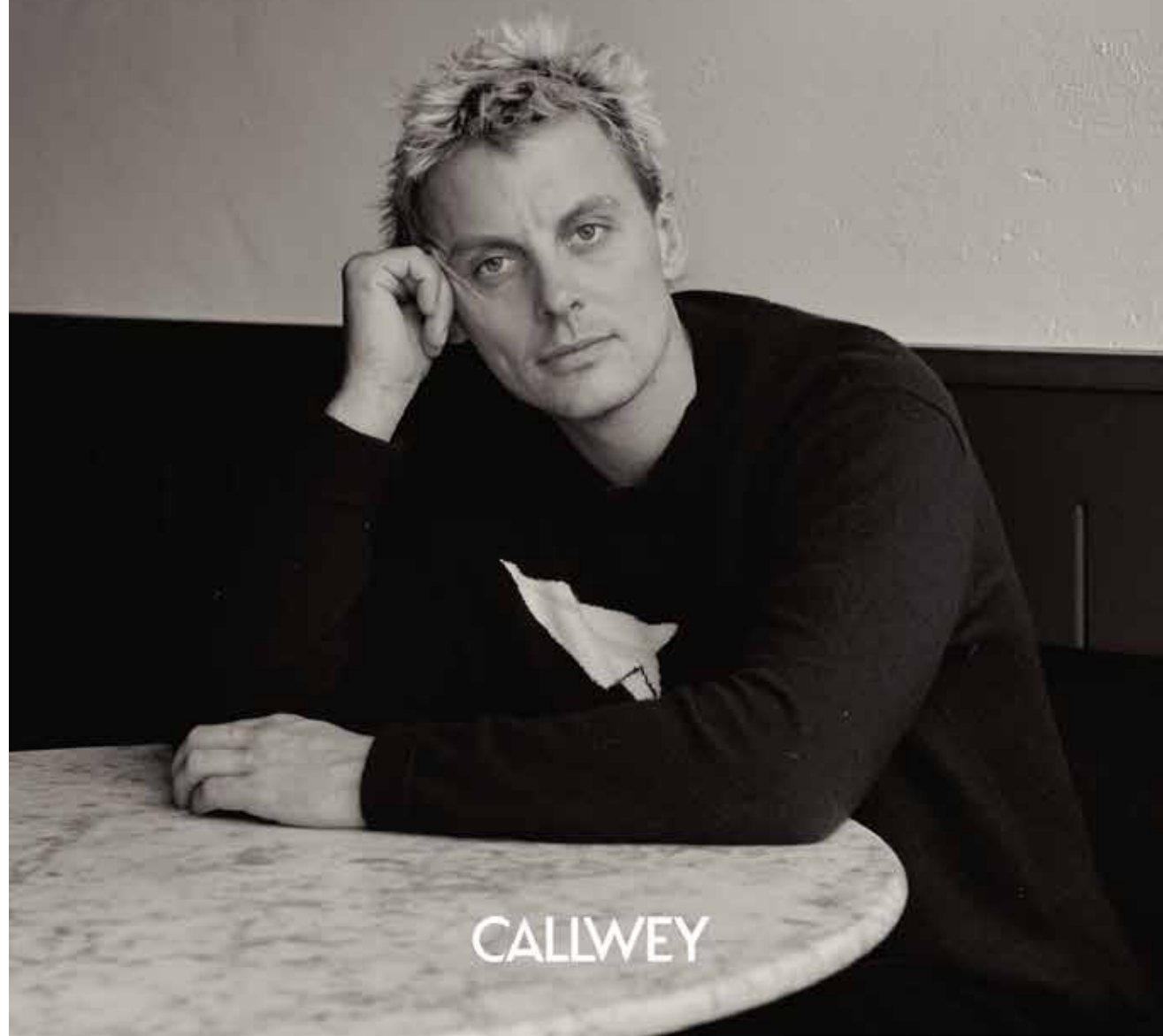


REZEPTE
die du
LIEBEN
wirst

Thomas
Straker



CALLWEY



INHALT

Einleitung	6
Butter	14
Brot	26
Salat	52
Suppe	78
Pasta	94
Fisch	120
Fleisch	162
Saucen	206
Gemüse	222
Dessert	252
Register	278

EINLEI- TUNG

Meinen ersten Fisch fing ich, als ich vier Jahre alt war. Zusammen mit meinem Vater dümpelten wir in einem Boot auf dem See, und meine Zwillingschwester Alice und ich saßen an den Außenseiten, jeder mit einer Angel samt Fliegenköder am Ende. Wir fingen beide einen Fisch und freuten uns darauf, abends unsere Beute zu genießen. Mein Vater ist nicht gerade für seine Kochkünste bekannt, aber er war bei der Armee und ist gut im Feuer machen. Er brutzelte ein paar Würstchen und briet die Forellen: Surf and Turf. Ich erinnere mich noch an jedes Detail dieses Tages. Er verkörperte das, was ich am Essen mag: den Jäger-Sammler-Aspekt. Und er bewies, dass eine gewöhnliche, schlichte Mahlzeit immer noch etwas Wundervolles sein kann.

Meistens ist der einfachste Weg auch der beste, zumindest wenn es um Essen geht. Aus diesem Grund wollte ich dieses Kochbuch schreiben. Ich mag anspruchslose Gerichte, die man jeden Tag schnell und unkompliziert zubereiten kann.

Nach meiner Erfahrung geht es beim Essen nicht nur um den Geschmack, sondern auch um die Erinnerungen, die ein Gericht

weckt, oder um die Menschen, mit denen wir es genießen. Ich liebe die Kreativität des Kochens, die Freiheit, und nicht zu vergessen das befriedigende Gefühl, das in einem aufkeimt, wenn man ein paar simple Zutaten mischt und ein erstaunliches Ergebnis erhält.

Ich habe lebhaftere Erinnerungen an meine Mutter, die in der Zeit, als ich in Herefordshire aufwuchs, für die Familie kochte. Sie ist eine großartige Hausköchin. Und sie macht – zumindest in meinen Augen – das beste Brathähnchen, mit Olivenöl und Knoblauch eingerieben und mit Rosmarin bestreut. Wir hatten einen kleinen Gemüsegarten, den meine Mutter angelegt hatte. Wenn wir uns zum Abendessen am Tisch versammelten, pflegte meine Mutter zu sagen: „Das ist alles von uns. Die Kartoffeln und der lila Brokkoli sind aus meinem Garten, und unsere lärmenden Hühner haben die Eier gelegt. Wir haben dieses Lamm selbst aufgezogen und vom Gras auf unseren Feldern ernährt.“ Das alles bedeutete etwas.

Diese aufrichtige Liebe für besonders gute Produkte und Zutaten hat sie an mich weitergegeben, was dazu führte, dass ich schon immer

die besten saisonalen Produkten auf köstliche Weise kombinieren wollte. Das versetzt mich in meine Kindheit zurück.

Viele Köche haben wahrscheinlich noch nie einem Bauernhof betreten. Dabei ist es wichtig zu wissen, woher die Lebensmittel kommen, und ich hatte als Kind das Glück, das zu erleben. Neben dem Anbau von Kräutern und Gemüse hielten meine Eltern ein paar Schafe, einige Schweine und Hühner. In der Küche meiner Mutter erfuhr ich Trost und Verbundenheit; ich war im Einklang mit allem, was mit Essen zu tun hatte.

Während meiner Zeit auf der weiterführenden Schule stand eine Dorfkneipe aus dem 16. Jahrhundert zum Verkauf, und innerhalb weniger Wochen hatte meine Mutter sie gekauft. Ich glaube, der Impuls, *The Bridge Inn* zu führen, gründete ebenso sehr auf dem Bedürfnis, ein Stück Geschichte zu bewahren, wie darauf, ein Unternehmen zu besitzen. Sie interessierte sich für Lebensmittel, woher sie kamen, wie sie aufgezogen oder angebaut und wie sie zubereitet wurden. Sie war überzeugt, dass gutes, authentisches Essen köstlich schmeckt,

nachhaltig produziert und bezahlbar ist. Dementsprechend machte sie aus diesem Pub in Michaelchurch Escley etwas Besonderes: einen Ort, an dem man sich treffen und neue Freunde finden konnte.

Ein besonderes Detail von *The Bridge* ist mir in Erinnerung geblieben. In der Küche hing über dem Herd eine Tabelle mit Garzeiten für Fleisch: „Für medium-rare zwei Minuten auf jeder Seite braten, für medium drei Minuten auf jeder Seite.“ Wenn ich jetzt als erfahrener Koch zurückblicke, gibt mir diese Tabelle zu denken, denn für mich hat Kochen mehr mit Haptik und Bauchgefühl zu tun. Ich bringe den Leuten – hoffentlich auch Ihnen – bei, nach Gefühl zu kochen.

In der Schule war ich ein ehrgeiziger Faulpelz, und man kann wirklich sagen, dass meine Noten den mangelnden Eifer widerspiegeln. Ich war nie ein Freund von Routinen und wusste, dass ein Bürojob nichts für mich ist. Während meine Freunde sich also auf den Weg zur Uni machten, meldete ich mich in Irland für einen Kochkurs an. Der dreimonatige Kurs an der berühmten *Ballymaloe Cookery School* in Cork kostete ein Vermögen. Meine Eltern erklärten sich



widerwillig bereit, ihn zu finanzieren, sagten aber unmissverständlich: „Das ist das Letzte, das wir noch für dich bezahlen werden.“ Es war die beste Investition, die irgendjemand jemals in mich gemacht hat.

Einige Tage nach Abschluss des Kurses musste ich mir bereits einen Job suchen. Mein Vater war kurz zuvor zum Mittagessen im Londoner Dorchester Hotel gewesen und war zufällig dem Chefkoch Henry Brosi begegnet, der meinte: „Schicken Sie ihn zum Vorstellungsgespräch vorbei!“

Meine Mutter bestand darauf, dass ich einen Anzug tragen sollte. Ich war 19 und besaß keine auch nur annähernd formale Kleidung, also sagte sie zu mir: „Keine Sorge, zieh einfach den Anzug deines verstorbenen Onkels an.“ Plötzlich fand ich mich in diesem muffigen, lächerlichen, schlecht sitzenden, sehr großen Dreiteiler wieder, marschierte durch die Drehtür des großen Haupteingangs an der Park Lane und meldete mich beim Lobbypersonal an. Die meisten Köche schlurften in Jeans und einem Paar alter Vans durch den Serviceeingang, doch hier stand ich – von Kopf bis Fuß in Tweed gehüllt. Trotz einiger kichernder Souschefs bekam ich die Stelle und sammelte zwei Wochen Berufserfahrung.

Im Gegensatz zur Opulenz und Frivolität in den oberen Etagen des *Dorchester*, versammelten wir Köche uns unter der Erde und parierten, schnitten, hackten und schälten stundenlang vor uns hin. Bei meiner ersten Schicht in der Küche bereitete ich 400 Brokkolis vor.

Später auf dem Heimweg wartete ich auf einer menschenleeren Straße im strömenden Regen auf den Bus, der sich endlos verspätete. Ich dachte nur: „Mein Gott, ich hätte mich in der Schule mehr anstrengen sollen.“ Aber nach diesen zwei Wochen bot mir das Dorchester einen Job an, und in diesem Moment machte es Klick und ich beschloss: „Ich werde das durchziehen und zwar richtig.“ So wurden aus zwei Wochen drei Jahre.

Und auch wenn der Beruf des Küchenchefs mit viel Stress und hohem Einsatz verbunden ist und man viele Stunden in engen, schweißtreibenden Küchen verbringen muss, hat er etwas Magisches an sich. Man muss hart im Nehmen sein. Man muss bereit sein, Fehler zu machen, und wenn einem etwas nicht gefällt, muss man weiterziehen. Auch wenn es keine glamouröse Sterneküche ist, versuche ich immer allen, für die ich koche, größtmöglichen Genuss zu bieten. Und ich hoffe, dass jeder, der dieses Kochbuch benutzt, maximalen Spaß daran hat. Um Verständnis und Wertschätzung für Aromen und Techniken zu entwickeln und unvergessliche kulinarische Erfahrungen zu schaffen, habe ich in mühsamer, zeitintensiver Vorarbeit jedes Rezept, das ich auf diesen Seiten vorstelle, perfektioniert, damit Sie das nicht tun müssen.

Und jetzt wünsche ich mir, dass Sie diese Ideen und Rezepte zuhause umsetzen.

Zu Beginn des Lockdowns im Jahr 2020 hatte ich in den sozialen Medien etwa 900 Follower. Wie der Rest der Welt tüftelte ich zu-



hause herum, backte Sauerteig und lernte Kreuzstichstickerei. Wenn ich in der Küche herumexperimentierte, kochte ich Rezepte, die mich glücklich machten, und bezeichnete sie als „Food you want to eat.“ Daher stammt das Konzept (und der Titel) dieses Buchs, denn ich kochte mit Zutaten, auf die ich wirklich Lust hatte und von denen ich hoffe, dass auch Sie Lust darauf haben werden.

Aus einer Laune heraus fing ich an, meine eigenen aromatisierten Buttersorten zu kreieren und die Ergebnisse auf Video festzuhalten. Schon das allererste Video, in dem ich drei Schüsseln mit Butter durchs Bild wirbeln ließ, fand großen Anklang. In weniger als 30 Minuten hatte das Video etwa 2 Millionen Aufrufe.

Eine Butter mit Hühnerhaut, die ich machte, hatte 10 Millionen Aufrufe. Als ich ein Video über verbrannte Butter drehte, bekam ich

20 Millionen Views. Es war der Wahnsinn. Ich machte mehr als 100 verschiedene Buttersorten. Die Leute liebten sie. TikTok liebte sie.

An meinem 32. Geburtstag unterschrieb ich den Pachtvertrag für mein Restaurant Straker's und noch im selben Jahr, im November 2022, war die Eröffnung. Unser Konzept ist nicht wirklich neu: Wir servieren unverschämt leckeres Essen so, wie es sein sollte – einfach und gekonnt. Unsere Gäste kommen, um zu essen, sich zu amüsieren und die Atmosphäre aufzusaugen: Wir bieten ein Gesamterlebnis, einen Ort, an dem man sich zuhause fühlt und mit Freunden entspannen kann. Wir versuchen, Vertrautes noch besser zu machen.

Wie gehen wir vor? Wie ich bereits sagte, geht es darum, die allerbesten Produkte zu verwenden. Das Menü ist also unkompliziert und

bodenständig, aber die in der Küche eingesetzten Techniken wurden sorgfältig durchdacht, um jede Zutat zur Geltung zu bringen. Ich liebe es, frühmorgens in der Obst- und Gemüseabteilung herumzustöbern, zu entscheiden, was wir zum Mittag- und Abendessen auf den Tisch bringen, und dabei immer saisonale Produkte in den Mittelpunkt zu stellen. Das ist einer meiner Lieblingsmomente des Tages.

Wenn ich unser Menü im Restaurant erstelle, folge ich dabei ganz einfachen Regeln. Und ich denke, wenn Sie zuhause ein Festessen veranstalten, sollten Sie genauso vorgehen. Ein gelungenes Menü sollte saisonal und ausgewogen sein. Und das gilt unabhängig davon, ob Sie an einem Montag für einen Netflix-Abend zuhause kochen oder für einen Tisch mit acht Personen, die bei Straker's eine Feier veranstalten.

Die meisten Gerichte in diesem Buch sind für wirklich jeden machbar. Aber nicht alle sind schnell und einfach. Auf den folgenden Seiten finden Sie beispielsweise viele einfache Gerichte wie angemachte Krabben oder Artischockensalat, aber das Zerlegen einer Krabbe und die Zubereitung von Artischocken sind Fähigkeiten, die Sie erlernen müssen. Kochen ist ein Handwerk und Sie müssen es praktizieren (und vor allem Fehler machen), um besser zu werden.

Aber je mehr Zeit Sie in der Küche verbringen, desto besser werden Sie, und ich verspreche Ihnen, es wird sich lohnen.



BUTTER

Die Wirkung meiner Online-Butterserie wurde mir bewusst, als ich ein Restaurant in Tribeca, Lower Manhattan, besuchte. Auf der anderen Straßenseite rief mir ein Kerl in Cowboykleidung zu, „Da ist der Buttermann!“ Diese Serie entstand aus meiner tiefen Liebe zu Butter. Für mich war Butter schon immer ein Lebenselixier. Ich habe immer gerne darin geschwelgt, sei es in Form eines wunderbar dekadenten, butterweichen Rührreis oder eines Stücks frisch gebackenen Sauerteigbrots, dick mit kalter, gesalzener Butter bestrichen. Da geht mir einfach das Herz auf.

Butter (und Brot) gehören zum Beginn jeder Mahlzeit, und haben definitiv eine emotionale Seite: Butter weckt bei uns Gefühle. Im Laufe meiner Karriere habe ich immer gerne aromatisierte Butter zu Brot als Begleiter von Mahlzeiten kreiert, und das hat sich richtiggehend in ein Butter-Business verwandelt. Man könnte sagen, ich habe viel in Butter investiert!

Butter passt zu fast allem, und man kann sie auch mit praktisch allem kombinieren. Sie kann sowohl eine Nebenrolle spielen als auch der

Star sein. Ich habe schon Radieschen hineingetaucht, sie mit Sardellen zu einer Paste gerieben, und, wie die meisten Menschen, das Brot so dick damit bestrichen, dass man seine Zahnabdrücke darin sehen konnte. In der Küche – vor allem in meiner Küche – ist überall Butter drin. Saucen werden damit angereichert, Nudelsaucen damit gebunden, Fleisch und Fisch darin gebraten, Zwiebeln darin karamellisiert. Wenn man Fleisch in brauner Butter ruhen lässt, verleiht sie ihm eine wunderbare Nussigkeit. Butter ist das erste und letzte in nahezu jeder Pfanne.

Tatsächlich sind einige der einfachsten aromatisierten Buttersorten in diesem Kapitel meine Favoriten. Die braune Butter ist ein echter Klassiker, ihr süßer, nussiger Geschmack ist unglaublich, aber mein Kandidat für die letzte Mahlzeit auf Erden wäre wirklich die Knochenmark-Butter ... die Butter mit dem ultimativen Pfiff.

Jede der hier vorgestellten Buttersorten hält sich in einem luftdichten Behälter oder in Backpapier eingewickelt bis zu einer Woche im Kühlschrank oder bis zu zwei Monate im Tiefkühler.



Gesalzene Butter

Stellen Sie diese köstliche salzige Butter selbst her: Alles, was Sie brauchen, sind Sahne und Salz. Die Sahne wird aufgeschlagen, um das Fett von der Buttermilch zu trennen. Buttermilch ist in der Milchindustrie oft ein Abfallprodukt, aber zuhause kann man sie zum Marinieren von Hähnchen verwenden (siehe Seite 164). Normalerweise enthält gesalzene Butter 2–3 Gewichtsprozent Salz; je höher der Salzgehalt, desto salziger schmeckt die Butter.

Ergibt etwa 550 g

1 l Sahne
10 g Meersalzflöcken
5 g feines Meersalz

Die Sahne in die Schüssel einer Küchenmaschine mit Schneebesenauflatz geben. Bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeit etwa 5 Minuten aufschlagen, bis sich Butter und Buttermilch vollständig getrennt haben. (Es empfiehlt sich, den Standmixer abzudecken, da dieser Vorgang wahrscheinlich etwas spritzen wird).

Die Butter aus der Schüssel nehmen und unter kaltem Wasser abspülen, um alle Milchreste zu entfernen (damit die Butter nicht ranzig wird). Die abgospülte Butter in ein sauberes Geschirrtuch wickeln und ausdrücken, um die restliche Flüssigkeit zu entfernen. Die Buttermilch abgedeckt im Kühlschrank für andere Zwecke aufbewahren.

Die Schüssel des Standmixers spülen und trocknen und die Butter mit beiden Salzsorten hineingeben. Die Butter auf kleiner Stufe rühren, bis das Salz untergemischt ist, dann zu einem Block formen und in Backpapier einwickeln. Im Kühlschrank bis zu 1 Woche aufbewahren oder bis zu 2 Monate einfrieren.

Sardellen-Butter

Probieren Sie diese Butter in einem Sandwich mit den Resten einer langsam gebratenen Lammshulter, oder streichen Sie sie über gegrillten Spitzkohl (siehe Seiten 169 und 224). Sie passt auch hervorragend zu allen anderen Kohlsorten: zu Weißkohl, Brokkoli, lila Sprossenbrokkoli ...

Ergibt etwa 300 g

250 g weiche Butter, gewürfelt
50 g Sardellenfilets aus Kantabrien oder andere Sardellen von guter Qualität, abgetropft
Meersalzflöcken und schwarzer Pfeffer (10 Umdrehungen der Mühle)

Butter, Sardellen und schwarzen Pfeffer in einen Mixer geben und pürieren, bis alles vermischt ist.

Abschmecken und nach Geschmack salzen.



Miso-Butter

Hier steckt richtig viel Umami drin. Diese Butter passt hervorragend zu gegrilltem Spitzkohl (siehe Seite 224), falls Sie dafür keine Sardellen-Butter verwenden möchten.

Ergibt etwa 300 g

250 g weiche Butter, gewürfelt
3 EL weiße Misopaste
1 EL helle Sojasauce
1 EL Honig
Saft von ½–1 Limette
Meersalzflocken

Butter, Miso, Soja, Honig und die Hälfte des Limettensafts in einen Mixer geben und vermengen.

Nach Geschmack mit Salz und dem restlichen Limettensaft abschmecken.

Braune Butter

Zimmerwarm schmeckt diese Butter hervorragend zu frisch gebackenem Sauerteigbrot oder auf einem Fladenbrot (siehe Seite 44). Ich verwende geschmolzene braune Butter, angereichert mit Rosmarin und Knoblauch, als „Bad“, in dem ich Fleisch nach dem Garen ruhen lasse, um ihm einen genialen Geschmack und ein nussiges Aroma zu verleihen.

Ergibt etwa 250 g

250 g weiche Butter, gewürfelt
fein abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone
Meersalzflocken

Einen hohen Kochtopf auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Butter in den Topf geben und schmelzen lassen. Dabei gelegentlich umrühren, damit die Feststoffe sich gleichmäßig verteilen.

Weiterkochen, bis die Butter nussig riecht und eine hellgoldene Farbe angenommen hat. Falls ein Thermometer verwendet wird, mit dem Kochen aufhören, wenn 146 °C erreicht sind.

Vom Herd nehmen und in eine große Schüssel umfüllen, damit der Kochprozess gestoppt wird.

Als Nächstes eine größere Schüssel mit Eis und etwas Wasser füllen und die Butterschüssel daraufstellen. Der Boden der Schüssel sollte mit dem Eiswasser in Kontakt sein, aber es darf kein Wasser in die Butterschüssel gelangen. Diesen Schritt nach Möglichkeit in einer Spüle durchführen, um Sauerei zu vermeiden.

Mit einem Spatel rühren, bis die Butter wieder fest wird, aber noch formbar ist, dann mit ein paar kräftigen Prisen Salz und Zitronenabrieb würzen.





Algen-Butter

Diese Butter passt gut zu Spargel oder anderem grünen Gemüse der Saison und ist auch eine tolle Verzierung für simplen gekochten Weißfisch.

Ergibt etwa 250 g

3 Nori-Algenblätter
250 g weiche Butter,
gewürfelt
Saft von 1 Zitrone
Meersalzflocken

Zuerst die Noriblätter einige Sekunden lang über eine offene Flamme halten, um sie zu rösten und ihre Öle freizusetzen: dabei ändern sie leicht ihre Farbe.

Butter, Noriblätter und Zitronensaft in einen Mixer geben und alles gut durchmischen. Mit Salz abschmecken.

Bärlauch-Butter

Diese Butter können Sie einfach aufs Brot streichen oder auch Nudel- und Fischgerichte damit verfeinern. Wenn Bärlauch gerade Saison hat, mache ich gerne große Mengen davon und friere sie ein, um mich bei ihrem Verzehr an den Frühlingsanfang zu erinnern.

Ergibt etwa 300 g

250 g weiche Butter, gewürfelt
1 Bund (100 g) Bärlauch,
gewaschen und getrocknet,
grobe Stiele entfernt
Blätter von 1 Bund (30 g)
Petersilie
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
fein abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone
Meersalzflocken

Alle Zutaten in einen Mixer geben und mixen, bis die Butter grün und alles gut vermischt ist. Mit Salz abschmecken.

’Nduja-Butter

Schmeckt hervorragend zu gebratener Hühnerbrust oder als Beilage zu Muscheln und Meeresfrüchten. Oder Sie streichen sie auf ein Fladenbrot (siehe Seite 51) für ein Fladenbrot mit ’Nduja und Mozzarella.

Ergibt etwa 350 g

- 250 g weiche Butter, gewürfelt
- 100 g ’Nduja, auf Zimmertemperatur
- fein abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone
- Meersalzflocken und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Alle Zutaten in einen Mixer geben und vermischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Braune Chili-Butter

Diese Butter verleiht jedem grünen Gemüse einen besonderen Kick und hebt geröstetes Gemüse auf ein ganz neues Level.

Ergibt etwa 250 g

- 4 rote Chilischoten
- 250 g weiche Butter, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1 TL Chiliflocken
- fein abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone und Saft von ½–1 Zitrone
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer (10 Umdrehungen der Mühle)
- Meersalzflocken

Zuerst die Chilischoten rösten – entweder über einer offenen Flamme oder in einer heißen, trockenen Bratpfanne – und dabei regelmäßig wenden, bis sie rundum schwarz sind. (Dabei die Küchentür schließen und die Dunstabzugshaube einschalten.) Abkühlen lassen, dann den Großteil der Schale abziehen, aber ein wenig davon für den Geschmack übrig lassen.

Die Chilischoten entstielen und mit den restlichen Zutaten (außer dem Zitronensaft) in einen Mixer geben. Alles gut pürieren und abschmecken. Nach Belieben noch etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft hinzufügen.

Knochenmark-Butter

Auf warmem Sauerteigbrot ist diese Butter der ultimative Genuss. Wenn man sie auf ein Steak gibt, intensiviert sie den Fleischgeschmack. Nach der Zubereitung des Knoblauch-Confits lässt sich das übrig gebliebene Öl wunderbar für eine Mayonnaise verwenden (siehe Seite 210).

Ergibt etwa 300 g

- 6 ganze Knoblauchzehen, geschält
- 100–200 ml natives Olivenöl extra (je nach Größe des Kochtopfs)
- 2 Markknochen (längs halbiert), beim Metzger des Vertrauens bestellt
- 250 g weiche Butter, gewürfelt
- fein abgeriebene Schale von ½–1 unbehandelter Zitrone
- 10 Umdrehungen schwarzer Pfeffer
- Meersalzflocken

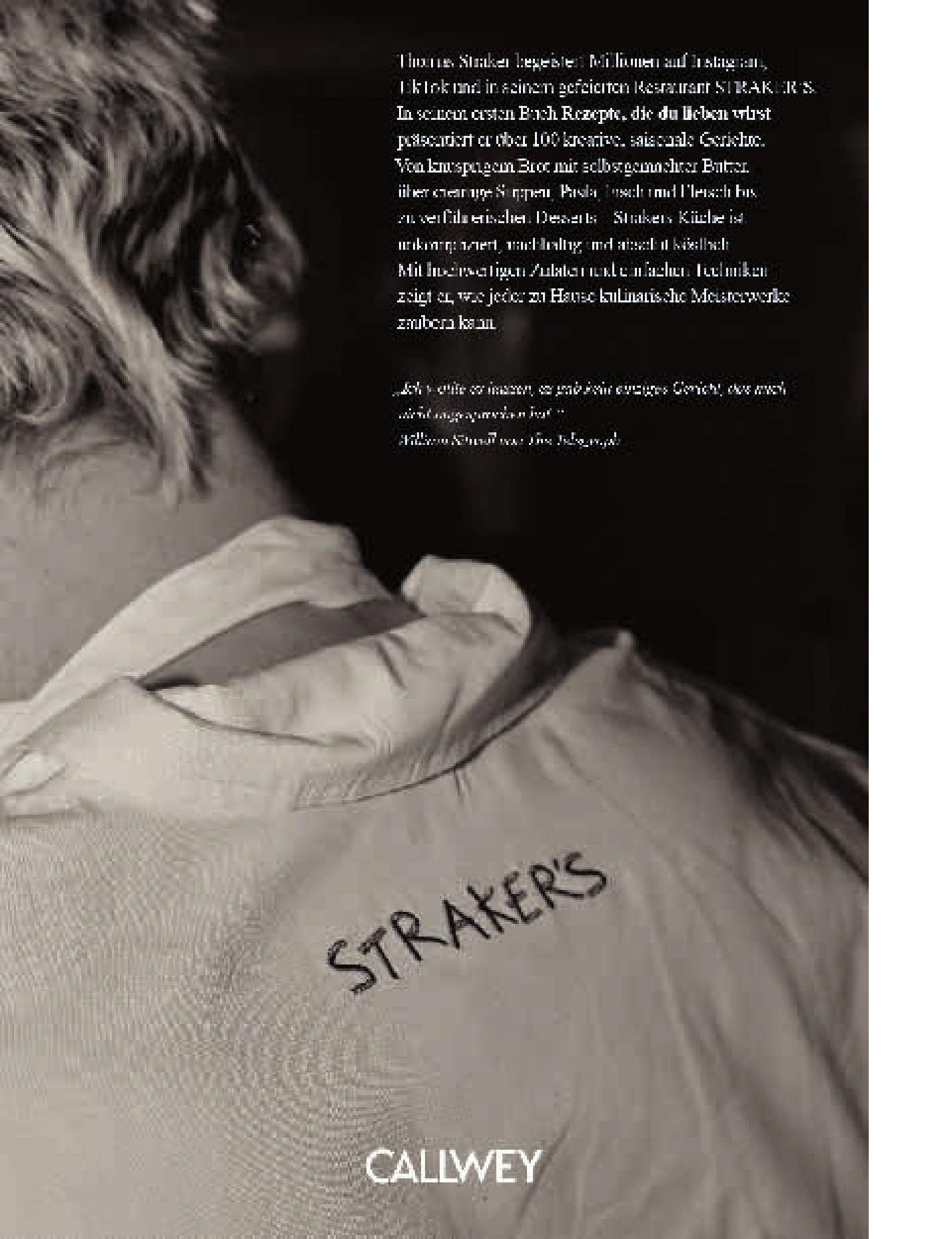
Den Backofen auf 220 °C (Umluft 200 °C) vorheizen.

Den Knoblauch in einen Topf geben und mit Olivenöl, 1 Schuss Wasser und Salz bedecken. Bei niedriger Hitze etwa 20 Minuten kochen, bis die Knoblauchzehen konfiert sind: Sie sollten weich, aber nicht gebräunt sein.

Die Markknochen auf ein Backblech legen und salzen. 15–20 Minuten im Ofen rösten, bis sie durchgegart sind. Aus dem Ofen nehmen, das Mark herauskratzen und zum Abkühlen beiseitestellen.

Das abgekühlte Mark in einen Mixer geben und die abgetropften konfierten Knoblauchzehen, die gewürfelte Butter, die Hälfte der Zitronenschale, den schwarzen Pfeffer und 1 Prise Salz hinzufügen. Pürieren, bis eine glatte Masse entsteht, dann abschmecken und nach Geschmack mit etwas mehr Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.





Thomas Straker begeistert Millionen auf Instagram, TikTok und in seinem gefeierten Restaurant STRAKER'S. In seinem ersten Buch *Rezepte, die du lieben wirst* präsentiert er über 100 kreative, saisonale Gerichte. Von knusprigem Brot mit selbstgemachter Butter über cremige Suppen, Pasta, Fisch und Fleisch bis zu verführerischen Desserts. Strakers Küche ist unkompliziert, nachklingend und absolut köstlich. Mit hochwertigen Zutaten und einfachen Techniken zeigt er, wie jeder zu Hause kulinarische Meisterwerke zaubern kann.

„Ich's stillt es innen, es gab kein einziges Gericht, das mich nicht begeistern hat.“

William Shatner war Live-Teilnehmer

STRAKER'S

CALLWEY