

# Interview mit Yotam Ottolenghi

Bei einem Meet & Greet im Dezember 2014 haben wir Yotam Ottolenghi getroffen und die Gelegenheit genutzt, ihm ein paar Fragen zu stellen.

**DK:** Herr Ottolenghi, haben Sie in Ihrem neuen Kochbuch ein Lieblingsrezept?

**Y.O.:** *Auch wenn die Zutaten gerade nicht Saison haben, liebe ich den Tomaten-Granatapfel-Salat zu Beginn des Buches. Mit seinen süßen und säuerlichen Aromen ist dieser Salat für mich der Inbegriff von Frische und schmeckt richtig intensiv.*

**DK:** Gibt es noch andere Rezepte im Buch, für die Sie schwärmen?

**Y.O.:** *Eigentlich natürlich für alle, aber das Rezept für Kadaifi-Nester mit Auberginen mag ich auch sehr gerne. Die hauchdünnen Fäden der arabischen Teigart Kadaifi machen das Gericht handwerklich und optisch zu etwas Außergewöhnlichem. Und es schmeckt natürlich fantastisch.*

**DK:** Mit welcher Zutat macht es Ihnen im Moment am meisten Spaß zu kochen?

**Y.O.:** *Schwarzer Knoblauch! Das ist fermentierter Knoblauch, dessen Geschmack an Melasse und Tamarinde erinnert. Ich verwende ihn gerne in Marinaden, Saucen oder Dressings. Er verleiht Speisen eine unerwartete Vielschichtigkeit - sehr lecker! (Anm. d. Verlags: In »Vegetarische Köstlichkeiten« setzt Ottolenghi schwarzen Knoblauch z.B. im Rezept auf Seite 170 ein).*

**DK:** Sie gehen gerne neue Wege. Ursprünglich haben Sie Literaturwissenschaft studiert und wollten auch mal promovieren. Das haben Sie dann aber aufgegeben und kochen jetzt seit über 15 Jahren. Sehen Sie Parallelen zwischen der Arbeit mit Literatur und dem Kochen?

**Y.O.:** *Ja und nein. Es sind unterschiedliche Aktivitäten. Kochen ist für mich intuitiv, nicht so verkopft wie Literaturwissenschaft. Eine wichtige Erkenntnis, die ich aus der Arbeit mit Literatur mitgenommen habe, bringe ich aber bei meiner Art zu kochen ein: Man muss sich von Vorurteilen frei machen, kreativ sein und auch mal neue Herangehensweisen erproben. Nur dann geht man neue Wege.*

**DK:** Wir sind neugierig - was kocht ein Starkoch privat für sich, wenn er nicht arbeiten muss?

**Y.O.:** *Sie werden lachen, ich koche zu Hause sehr wenig und genieße dann gerne Einfaches wie Reis mit Parmesan. Den Ausgleich brauche ich manchmal. Aber am Wochenende koche ich sehr gerne für meine Familie.*

**DK:** Danke für das Interview!

**Y.O.:** *Danke auch!*



*Das Interview führte Sabrina Hupfer.*



DORLING KINDERSLEY VERLAG GMBH  
Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-0 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-400 • E-Mail: info@dk-germany.de  
www.dorlingkindersley.de