



TASTY™

Das Original

PRIDE

75 REZEPTE UND GESCHICHTEN

AUS DER QUEER

FOOD COMMUNITY

MIT REZEPTEN VON
einfach
TASTY
MIT REZEPTEN VON

südwest





TASTY

Das Original

PRIDE

75 REZEPTE UND GESCHICHTEN

AUS DER QUEER

FOOD COMMUNITY

Jesse Szewczyk

südwest

© der deutschsprachigen Ausgabe 2021 by Südwest Verlag, einem Unternehmen der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH, Neumarkter Straße 28, 81673 München

Die Originalausgabe erschien 2020 unter dem Titel »Tasty Pride: 75 Recipes and Stories from the Queer Food Community« bei Clarkson Potter. Tasty und Einfach Tasty sind Marken von BuzzFeed, Inc.

(This translation published by arrangement with Clarkson Potter / Publishers, an imprint of Random House, a division of Penguin Random House LLC, New York. TASTY is a trademark of BuzzFeed, Inc., and used under license. All rights reserved.)

Copyright © BuzzFeed, Inc. 2020
Fotografie © Lauren Volo 2020

Hinweis

Alle Rechte vorbehalten. Vollständige oder auszugsweise Reproduktion, gleich welcher Form (Fotokopie, Mikrofilm, elektronische Datenverarbeitung oder durch andere Verfahren), Vervielfältigung, Weitergabe von Vervielfältigungen nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags.

Hinweis: Das vorliegende Buch ist sorgfältig erarbeitet worden. Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr. Weder Autoren noch Verlag können für eventuelle Nachteile oder Schäden, die aus den im Buch gegebenen Hinweisen resultieren, eine Haftung übernehmen.

Sollte diese Publikation Links auf Webseiten Dritter enthalten, so übernehmen wir für deren Inhalte keine Haftung, da wir uns diese nicht zu eigen machen, sondern lediglich auf deren Stand zum Zeitpunkt der Erstveröffentlichung verweisen.

Der Inhalt dieses E-Books ist urheberrechtlich geschützt und enthält technische Sicherungsmaßnahmen gegen unbefugte Nutzung. Die Entfernung dieser Sicherung sowie die Nutzung durch unbefugte Verarbeitung, Vervielfältigung, Verbreitung oder öffentliche Zugänglichmachung, insbesondere in elektronischer Form, ist untersagt und kann straf- und zivilrechtliche Sanktionen nach sich ziehen.

Redaktionsleitung: Dr. Harald Kämmerer
Projektleitung: Ann-Kathrin Kunz
Übersetzung: Dr. Ulrike Kretschmer
Redaktion & Satz: Matthias Liesendahl
Umschlaggestaltung für die deutschsprachige Ausgabe: OH, JA!
(www.oh-ja.com) unter Verwendung eines Fotos von Lauren Volo.

ISBN 978-3-641-26537-3
V003
www.suedwest-verlag.de

Inhalt

Einleitung

Mitwirkende

Geräte & Ausstattung

Dips, Fingerfood & Snacks

Rind, Lamm & Schwein

Geflügel

Fisch & Meeresfrüchte

(Überwiegend) Vegetarisch

Beilagen

Süßes

Danksagung

Über die Mitwirkenden

Register





**An all die queeren
Köch*innen, die sich schon
so lange wünschen, in den
Mainstream-Fachmedien
vertreten zu sein: Wir sind
längst in jedem Restaurant,
in jedem Hotel, in jeder
Testküche, in jeder
Catering-Firma, in jedem
Studio und in jeder
Publikation. Dieses Buch
und die Geschichten darin
beweisen, dass es für alle
einen Platz am Tisch gibt.**



Einleitung

Als ich 2010 an meiner ersten Kochschule anfang, bezeichnete ein Lehrer einen der wenigen offen queeren Studenten vor versammelter Mannschaft als Tunte. Ich war außer mir vor Wut: dass der Lehrer ihn herausgegriffen hatte; dass der Student sich nicht dagegen wehrte. Am meisten jedoch war ich wütend auf mich selbst. Denn obwohl ich der LGBTQ+ Community angehöre, sagte auch ich kein Wort. Ich stand einfach nur da und ließ es geschehen. Und wusste, dass ich für den Rest des Tages und für den Rest meiner Zeit in der Küche dieser Kochschule weiterhin vorgeben würde, jemand zu sein, der ich nicht war.

Ich hatte mehrere Jahre zuvor, an der Highschool im Mittleren Westen, bereits damit begonnen, in Restaurantküchen zu arbeiten, und war dort nur sehr selten Köch*innen begegnet, die wie ich aussahen oder sich wie ich gaben. Damals musste ich ohnehin erst einmal mit meiner eigenen Sexualität zurechtkommen, ich war noch überhaupt nicht bereit, mich mit dem Rest der Welt darüber auszutauschen. Es gab außerdem noch nicht viele offen queere Küchenchef*innen, die Kochbücher schrieben oder im Fernsehen auftraten, weshalb ich schlicht annahm, mein kulinarisches Streben und meine Sexualität seien nicht in Einklang zu bringen. Restaurantküchen werden laut Medien seit je von heterosexuellen, weißen Cisgender-Männern dominiert. Und so gab ich mich meiner zukünftigen Karriere halber während der Arbeit als solcher aus.

War ich mit Freund*innen oder der Familie zusammen, war ich stolz darauf, schwul zu sein – in der Küche aber war ich jemand ganz anderes.

Erst als ich 2017 nach New York zog und dort einer Community an queeren Köch*innen begegnete, die liebevoll, unterstützend und – zu meiner freudigen Überraschung – ungeheuer erfolgreich waren, konnte ich auch öffentlich feiern und ohne Einschränkung zeigen, wer ich wirklich war. Mit diesem ganz neuen Selbstvertrauen und Stolz wendete sich mein berufliches Leben zum Positiven. Jetzt, als Foodautor, der die Ehre hat, für Tasty arbeiten zu dürfen, eine der weltweit größten und wiedererkennbarsten Medienmarken im Foodsektor, möchte ich meine Reichweite dazu nutzen, das Talent queerer Köche in den Fokus der Aufmerksamkeit zu rücken. Damit hoffe ich, anderen das gleiche Gefühl des Stolzes zu vermitteln, das ich empfunden habe, als ich nach New York zog und das erste Mal meine blühende Community erlebte. Ich möchte das Geschenk der gegenseitigen Freude am Erfolg weiterreichen, und dank der Unterstützung von Tasty kann ich das nun auch.

Dieses Kochbuch mit seinen Rezepten und Geschichten soll Menschen, die meinem jüngeren Ich ähneln, zeigen, dass es mittlerweile viele queere Profis in der Kochbranche gibt. Das hier versammelte unglaubliche Können beweist, wie sehr die Foodwelt inzwischen von queeren Köch*innen bestimmt wird. Die meisten Rezepte in diesem Buch stammen von Menschen, die mir vor Beginn des Projekts vollkommen unbekannt waren, doch haben viele von ihnen den Weg zu einer inklusiveren, liebevolleren und toleranteren Küche geebnet. Von Julia Turshens Soulfood »[Spaghetti mit Pute-Ricotta-Fleischbällchen](#)« bis zu Ruby Tandohs süß-salzigen »[Saftig-weichen Misobrownies](#)«

stehen die Rezepte für den wunderbaren Regenbogen der Vielfalt und Talente innerhalb der Community. Ob du nun selbst ein Mitglied der Community bist oder ein Verbündeter auf der Suche nach Kochinspiration – ich bin mir sicher, dass du auf den folgenden Seiten mehr als nur ein Rezept finden wirst, das du fortan nicht mehr missen möchtest.

Abgesehen von den fantastischen Kochideen sind es die Geschichten, die dieses Buch so besonders machen: Geschichten von Liebe, Toleranz und Stolz. Ich habe alle Mitwirkenden gebeten, mir neben dem Rezept auch zu erzählen, wie Essen ihre oder seine Identität geprägt hat. Einige Rezepte feiern die Triumphe unserer Community, etwa Bill Yosses' »[Mousseau-Chocolat-Torte](#)«, die während der Präsidentschaft von Barack Obama im Weißen Haus serviert wurde – dem ersten amerikanischen Präsidenten, der sich für die gleichgeschlechtliche Ehe aussprach. Andere Rezepte trösteten in entscheidenden Momenten des Lebens, darunter Amelia Rampes »[Blumenkohlsandwiches mit geräuchertem Gouda und Peppadews](#)«, die es an jenem Abend gab, als sie und ihre Tochter sich voreinander outeten. Die »[Garnelen-Schweinefleisch-Wan-Tan mit Chilisauce](#)« kräftigten die Bande zwischen Melissa King und ihrer neuen Wahlfamilie, und mit ihrer pikanten »[Pasta Puttanesca](#)« verzauberte Karen Akunowicz ihre neue Freundin. Essen hat die einzigartige Macht, zu verbinden, zu nähren und zu inspirieren, und genau so, hoffe ich, wirst du dich fühlen, während du dich durch dieses Buch kochst.

Danke, all ihr tollen queeren Köch*innen, die ihr dieses Buch möglich gemacht habt. Eure Geschichten werden in den Herzen vieler Menschen Widerhall finden, eure Rezepte werden Menschen, die einander lieben, zusammenbringen. Und

denjenigen, die das Gefühl haben, sich verstecken oder ändern zu müssen, um in der Foodbranche erfolgreich zu sein, soll dieses Buch den Beweis liefern, dass sie hundertprozentig zu sich stehen können, sowohl in als auch außerhalb der Küche.

Mit Liebe und Stolz,
Jesse Szewczyk



Mitwirkende

Aaron Hutcherson

Alana McMillan & Sabrina Chen

Alex Koones

Amelia Rampe

Andre Springer

Andy Baraghani

Anita Lo

Anna Hieronimus & Elise Kornack

Antoni Porowski

April Anderson

Arnold Myint

Art Smith

Ben Mims

Bill Smith

Bill Yosses

Bo Durham

Brian Hart Hoffman

Bryan Petroff & Douglas Quint

Casey Elsass

Charlie Monlouis-Anderle

Deborah VanTrece & Lorraine Lane

Diana Yen

Edd Kimber

Elazar Sontag

Elizabeth Falkner

Elle Simone Scott

Eric Kim

Frances Tariga-Weshnak

Gabriella Vigoreaux

Hannah Hart

Iliana Regan

Irvin Lin

Jake Cohen

James Park

Jesse Szewczyk

Jesse Tyler Ferguson

Jessica Battilana

John Birdsall

Jonathan Melendez

Josie Smith-Malave

Julia Turshen

Justin Burke-Samson

Justin Chapple

Karen Akunowicz

Katy Smith

Kia Damon

Kristopher Edelen

Libby Willis & Bill Clark

Liz Alpern

Lukas Volger

Melissa King

Michael Marino & Jorge Moret

Natasha Case & Freya Esteller

Nik Sharma

Ollie Walleck

Orlando Soto

Pichet Ong

Preeti Mistry

Rebekah Pepler

Rick Martinez

Rita Sodi & Jody Williams

Ruby Tandoh

Ryan Alvarez & Adam Merrin

Sana Javeri Kadri

Sarah Kirnon

Sean Dooley

Susan Feniger

Ted Allen

Tiffani Faison

Vaughn Vreeland

Virginia Willis

Von Diaz

Woldy A. Reyes

Yotam Ottolenghi

Zac Young

Geräte & Ausstattung

Die Rezepte in diesem Buch stammen von einer ganzen Reihe von Küchenchef*innen und zeigen das beeindruckende Spektrum verschiedenster Kochstile. Manche der Köch*innen arbeiten in Profiküchen und benutzen Geräte, mit denen du vielleicht nicht vertraut bist. Zwar sind alle Rezepte so konzipiert, dass die Gerichte leicht zuzubereiten sind, doch braucht man für einige spezielle Utensilien – wovon du dich jedoch nicht abschrecken lassen solltest. Die meisten dieser Utensilien bekommst du in Haushaltswarenläden oder im Internet.

Antihafbeschichtete Backmatte und/oder Backpapier

Wenn du gern und oft backst, sind antihafbeschichtete Backmatten eine gute Investition. Sie bestehen aus biegsamem, lebensmitteltauglichem Silikon und können wiederverwendet werden. Backpapier sollte ebenfalls in keiner Küche fehlen: Es eignet sich hervorragend, um Backbleche auszulegen und Backformen auszukleiden, damit sich der Kuchen später leichter aus ihnen lösen lässt. Und natürlich kann man auch Gemüse und Fleisch auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech garen. Das hat den zusätzlichen Vorteil, dass sich das Blech nach der Verwendung im Handumdrehen reinigen lässt.

Digitale Küchenwaage

Viele Zutatenmengen in diesem Buch sind zwar in Ess- bzw. Teelöffeln oder in Litern bzw. Millilitern angegeben, doch gibt es

auch welche, etwa bei Schokolade oder Käse, die in Gramm abgewogen werden müssen. Manchmal reicht es, die Menge nach der Grammangabe auf der Packung lediglich abzuschätzen; allerdings sind Küchenwaagen, insbesondere digitale Küchenwaagen, natürlich wesentlich genauer.

Eisportionierer

Mit einem Eisportionierer mit Federmechanismus kann man nicht nur Eis, sondern auch Teig portionieren. Das geht leicht und stellt sicher, dass die Kugeln anschließend alle exakt dieselbe Größe haben. Im Notfall tun zwei Esslöffel es natürlich auch. Brian Hart Hoffmans »[Hochzeitskuchen-Cookie-Sandwiches](#)« sind ein gutes Beispiel für ein Rezept, das mit einem solchen Teigportionierer einfach besser gelingt.

Feinmaschiges Sieb

Dieses bescheidene Küchengerät ist der beste Freund aller Köch*innen. Es macht Saucen beim Durchsiehen seidig glatt und entfernt Klümpchen aus Dingen wie Kakaopulver, Mehl und Puderzucker – ein spezielles Mehlsieb braucht man da nicht mehr!

Fleischthermometer

Fleisch- oder Küchenthermometer messen die Innentemperatur dessen, was du gerade zubereitest, und das innerhalb von Sekunden. Sie eignen sich für Steaks, Huhn und Fisch. Statt die Proteinquelle aufzuschneiden, um nachzusehen, ob sie gar ist, steckt man einfach das Thermometer in die dickste Stelle des Fleisches. Man kann damit auch die Temperatur von Frittieröl messen, etwa bei der Zubereitung von Alex Koones' »[Luftige Beignets mit Everything-Bagel-Würzmischung](#)« .

Gemüsehobel

Damit kannst du Gemüse in hauchdünne Scheiben hobeln. Das geht technisch gesehen zwar auch mit einem Messer, der Hobel vereinfacht die Sache aber wesentlich. Doch Achtung: Die Schneiden sind äußerst scharf! Vergiss den Fingerschutz nicht und geh beim Hobeln langsam vor.

Grillpfanne

Wer keinen Garten zum Grillen hat, sollte zumindest eine Grillpfanne besitzen. Mit ihr ist man unabhängig von der Wohnsituation – und von der Jahreszeit sowie vom Wetter gleich mit dazu. Bei einigen Rezepten in diesem Buch kann man sowohl einen Außengrill als auch eine Grillpfanne verwenden, hat also je nach Gegebenheiten die Wahl.

Handreibe

Mit ihr kann man Zitrusfruchtschale abreiben und Gewürze wie beispielsweise Muskatnüsse frisch reiben, aber auch Käse und sogar Schokolade raspeln. Das Gerät ist ungeheuer nützlich und erzeugt einen unglaublich feinen Abrieb. Für viele Rezepte in diesem Buch braucht man die Handreibe für den Zitronen- oder Limettenabrieb – etwa für Justin Burke-Samsons »[Crinkle Cookies mit Zitrone und Mohn](#)« doch wer keine hat, verwendet einfach die feinsten Raspeln der Standreibe.

Hochleistungsmixer

Für einige Rezepte ist ein traditioneller Standmixer erforderlich, damit bestimmte Zutaten eine gewisse Konsistenz bekommen – dafür lohnt es sich schon, in den Schrank mit den selten benutzten Küchengeräten zu gucken. Professionelle Hochleistungsmodelle zaubern in Sekundenschnelle geschmeidige Saucen, Suppen und Pürees.

Küchenmaschine

Die Küchenmaschine ist unendlich hilfreich, ob man mit ihr nun Kräuter hackt, Karotten raspelt oder ganze Nüsse fein mahlt. Zu vielen Modellen gibt es Zubehör für verschiedene Aufgaben, etwa um Zutaten in Scheiben oder Streifen zu schneiden oder sie zu pürieren. Das Gerät ist einfach zu handhaben und kann dir wirklich Zeit ersparen. Unser persönlicher Favorit ist der 3,4-Liter-Food-Processor von Cuisinart, doch reichen kleinere Modelle mit einem Fassungsvermögen von zwei Litern zur Zubereitung von Pesto oder Hummus absolut aus.

Pürierstab

Mit dem praktischen und handlichen, aber leistungsstarken Gerät kann man Suppen gleich im Topf pürieren, schnell ein Salatdressing mixen und sogar Sahne steif schlagen – ohne vorher den besagten Schrank durchforsten zu müssen.

Schmortopf

Unter Schmortopf versteht man im Grunde jeden schweren Topf mit Deckel. Er eignet sich nicht nur für die Zubereitung von Schmorgerichten, sondern auch für die von Suppen und Saucen, die lange köcheln sollten – beispielsweise die Sauce für Ollie Wallecks »[Tagliatelle mit Lammbolognese](#)«. Da Schmortöpfe aus Emaille oder Gusseisen bestehen, sind sie schwerer als Standardkochtöpfe aus Metall, sodass der Inhalt weniger leicht ansetzt.

Standrührgerät

Mit dem Standrührgerät kann man mühelos Sahne steif schlagen und Teig kneten. In vielen Fällen geht das zwar auch mit einem elektrischen Handrührgerät, doch bei einigen Rezepten führen Leistung und Geschwindigkeit eines

Standrührgeräts zu einem anderen Ergebnis. Dazu gehört beispielsweise April Andersons »[Nasser Blaubeer-Butterkuchen](#)«, bei dem die Eier mit dem Standrührgerät zu einer kompakten Masse geschlagen werden. Auch für Standrührgeräte gibt es Zubehör, das verschiedenen Aufgaben dient, etwa dem Einarbeiten von Luft in Teige und Glasuren, um diese »leichter« zu machen. Mit dem Knethaken wird Teigkneten zum Kinderspiel, und der Rühraufsatz macht die Butter-Zucker-Mischung herrlich hell und luftig.



ÜBRIGENS: Viele der Rezepte in diesem Buch sind völlig neu entwickelt worden – quasi exklusiv für dich! Du erkennst sie am Sternchen neben dem Rezeptnamen.



Dips, Fingerfood & Snacks

Puerto-ricanischer Pimento Cheese

Luftige Beignets mit Everything-Bagel-Würzmischung

Bananenchili-Feta-Dip der Familie Attea

Geröstete Kichererbsen

Weiß-Bohnen-Dip mit Knoblauchbaguette

Gougères mit Schnittlauch und schwarzem Pfeffer

Süß-scharfer Party-Mix

Frittierte Kochbananen-Chips mit Limetten-Sour-Cream und Mango-Chilisauce

Popcorn mit gerösteten Mandeln und Nori-Algen

Gebackener Brie mit Steinfrüchten und Chili

Französischer Zwiebeldip

Puerto-ricanischer Pimento Cheese

Von Diaz

