

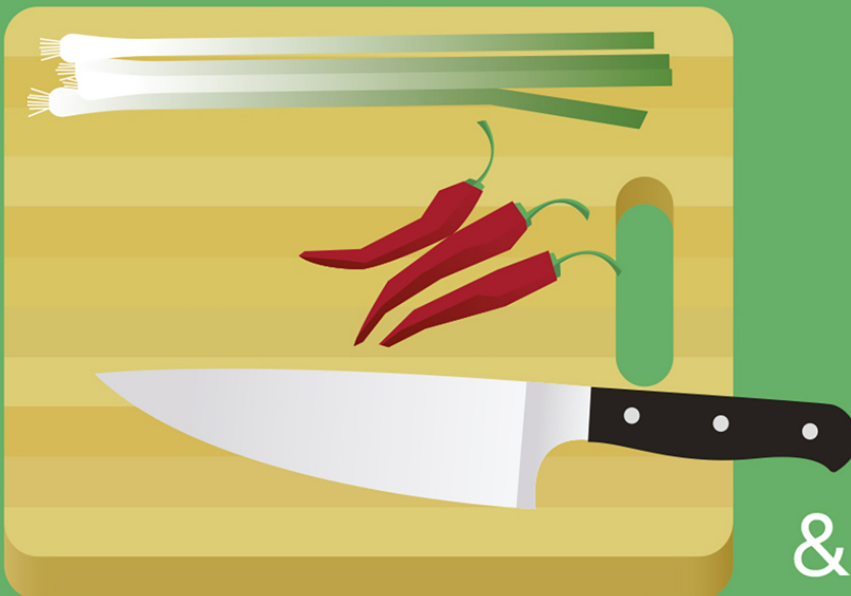


Kunstmänn



# Zuhause kochen

Oder: Wie ich lernte,  
auf Rezepte zu pfeifen  
(und meine Mikrowelle  
zu lieben)



David Chang  
& Priya Krishna

# Zuhause kochen

Oder wie ich lernte, auf  
Rezepte zu pfeifen (und  
meine Mikrowelle zu lieben)

David Chang & Priya Krishna

Mit Fotografien von Horatio Baltz und Illustrationen von  
Stanley Chow

Verlag Antje Kunstmann

## Widmung

Für Mama Chang, die ihr Galbi Jjim auf größter Flamme kocht und es irgendwie schafft, nie irgendetwas anbrennen zu lassen. Und für Mama Krishna, die Roti mit bloßen Händen über einer offenen Flamme Blasen schlagen lässt. Die beiden haben ihr Leben lang kein Rezept befolgt und werden es auch nie tun.

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Einleitung

Ein paar Gedanken zur Benutzung dieses Buches (Diesen Teil bitte nicht überspringen!)

Die mit Abstand wichtigste Lektion von allen: Wie man würzt

Unsere Lieblingszutaten

Checkliste: Eine gute Ausstattung für jede Küche

Die Wissenschaft sagt: Halt dich nicht an Rezepte

FAQs zum Thema Lebensmittelsicherheit

→ **Wie ich fast jedes Fleisch koche Oder auch: Der Tempur-Matratzen-Test**

Was passiert eigentlich, wenn man einen großen Brocken Rinderbrust mit Vollgas erhitzt?

Rinderbrust (Brisket)

Hühnerfleisch

Rindernacken und -schulter (Beef Chuck)

Schweineschulter und -nacken (Boston Butt)

Short Ribs

Ochsenschwanz

Hackfleisch und mariniertes Fleisch, oder: Wie man das Beste aus allem herausholt

Wie man bessere Marinaden hinkriegt

Die Regeln für das Marinieren von Fleisch (Es gibt keine)

Noch ein tolles Gericht mit dünn geschnittenem Fleisch: Shabu Shabu

→ Dinge, die ich besonders gern in der Mikrowelle mache (Im Grunde werfe ich so gut wie alles rein)

Wie funktioniert eigentlich eine Mikrowelle?

Eine Bitte habe ich: Halt deine Mikrowelle sauber!

Reis

Wenn wir schon über Reis reden: Reden wir über gebratenen Reis

Hühnerschenkel

Chawanmushi

Was ich sonst noch gern in der Mikrowelle mache

→ Wer hat schon einen Fischhändler vor Ort? (Ich nicht! Ein realistischer Ansatz für die Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten)

Venusmuscheln und Miesmuscheln

Gedämpfter Fisch

Kurzer Werbeblock für asiatische Tontöpfe (und zwei One-Pot-Gerichte, die man darin zubereiten kann)

Tiefkühlgarnelen

Dein Gefrierschrank ist deine Vorratskammer

Wie man Lebensmittel richtig einfriert

→ Wie man grandioses Gemüse zubereitet Auch wenn man gerade nur mittelprächtige Produkte dahat

Methode 1: Schmoren

Methode 2: Roh lassen

Methode 3: Kurzbraten/Sautieren

Methode 4: Sauer einlegen

Methode 5: In die Mikrowelle stecken

Schluss mit dem Schälwahnsinn

Was können Champignons eigentlich *nicht*?

Wie man an Tiefkühlgemüse Freude hat: Bloß nicht auftauen

Meine Methoden der Fleischzubereitung funktionieren auch bei Bohnen, Linsen und sogar für Gemüsesuppen

→ Wenn ich keinen Reis esse, esse ich höchstwahrscheinlich Nudeln (Oder beides: Doppelte Stärke hält besser)

→ Das Brot, das sich jeder traut

Fladenbrot backen – Aus Sicht der Wissenschaft

→ **Wie man eine Würzsauce macht**

Würzsaucen auf Mayo-Basis

Würzsaucen und Vinaigretten auf Essig-Basis

Würzsaucen auf Chili-Basis

→ **Noch ein paar Dinge, die ich gern koche**

Nachwort

Echte Expert:innen

Danksagung

Register

## Vorwort

Du hältst hier ein Kochbuch ohne Rezepte in den Händen. Wir versprechen dir, dass du damit in der Lage sein wirst, in kurzer Zeit leckeres Essen zu kochen – mit über hundert Rezepten, die eigentlich gar keine sind. Aber zuerst einmal wollen wir ein bisschen über Rezepte an sich reden und über unseren Umgang damit.

Je länger wir an diesem Buch gearbeitet, je mehr wir über die Regeln des Rezepteschreibens erfahren, uns mit anderen Rezeptentwicklern ausgetauscht und miteinander gesprochen haben, desto deutlicher wurde uns bewusst, dass Rezepte einengend sind.

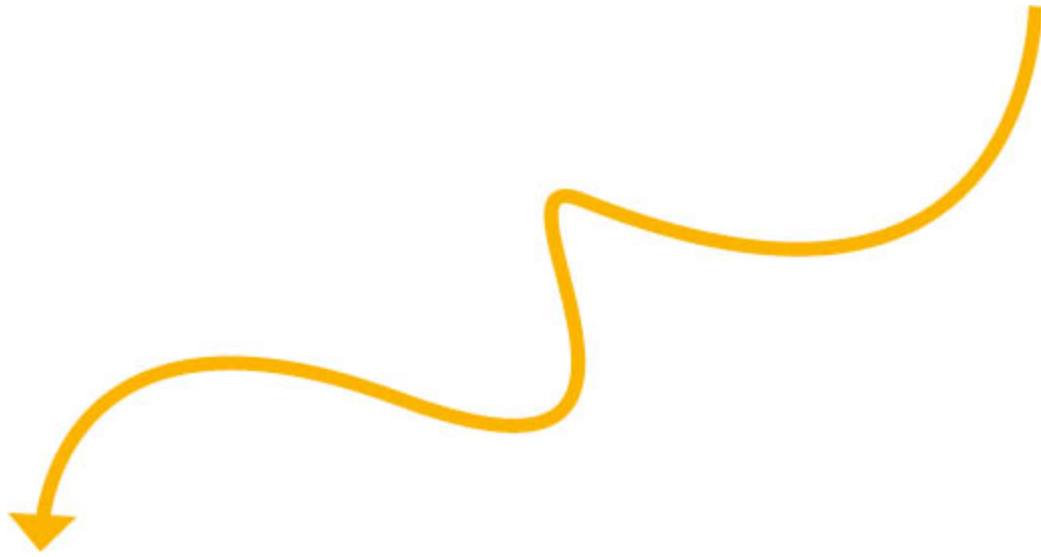
Wir sind beide nicht mit Rezepten aufgewachsen. Unsere Eltern kochten Mahlzeiten so nebenbei, mit dem, was gerade da war. Sie besaßen keine Kochbücher, und ihre Familienrezepte wurden mündlich weitergegeben. Viele Gemeinschaften, ganz besonders die People of Color, kochen aus Überzeugung ohne Rezept. Als Priya an den Rezepten für ihr Kochbuch *Indian-ish* arbeitete, bat sie ihre Mutter darum, die einzelnen Schritte der Gerichte, für die sie berühmt war, aufzuschreiben. Bei der Vorstellung, dass jemand zehn Gramm frischen Koriander abwiegen würde, um ihn über eine Schüssel Dal zu streuen, musste Mama



Krishna kichern. Sie betonte immer wieder, dass die exakten Mengenangaben unwichtig seien, weil das Gericht – selbst wenn die Leute ein paar Tomaten mehr, ein paar Zwiebeln weniger oder ein bisschen mehr Kardamom benutzen würden – noch immer so schmecken würde, wie es sollte, oder sogar noch besser, nämlich wie eine *eigene* Version des Gerichts. Und tatsächlich ist einer der Gründe, warum Kochen so viel Spaß macht, dass man den Instinkt fürs Kochen aus seinen eigenen Vorlieben heraus und nicht aus denen anderer entwickeln kann.

Das Kochen hat sich in so viele brillante Richtungen entwickelt, weil die meisten Leute im Laufe der Geschichte *keine* Rezepte befolgt haben. Die besten Köche, die du kennst, wurden nicht zu den besten Köchen, die du kennst, indem sie Anleitungen auswendig gelernt haben. Sie haben gelernt, auf ihren eigenen Instinkt zu hören und das zu machen, was aus ihrer Sicht köstlich war, ohne sich an die Regeln und Beschränkungen von Rezepten zu halten.

Als Koch und als Journalistin glauben wir natürlich an Kodifizierung. Es ist wichtig, schriftlich festzuhalten, wie wir kochen und essen. Aber es gibt auch eine inklusivere, gleichberechtigtere und köstlichere Welt des Kochens zuhause, in der Rezepte keine strenge Gebrauchsanleitung, sondern eher ein bunter Lückentext sind: ein Text, der jede Köchin und jeden Koch darin bestärkt, unterwegs eigene Entscheidungen zu treffen und eigene Wege zu gehen.



Wenn dich mal wieder das Verlangen nach Mamas Pho oder Papas Enchiladas packt, dann frag sie nicht per Mail nach dem Rezept, sondern geh zu ihnen und koch mit ihnen gemeinsam in ihrer Küche. Nutze die wertvolle gemeinsame Zeit, um sie danach zu fragen, wie das Gericht entstanden ist und warum sie diese oder jene Zutat verwenden. Und achte eher auf deine Sinneswahrnehmungen als auf die Mengenangaben – dadurch lernst du viel mehr.



## Einleitung

Ich bin ein schlechter Koch, der richtig leckeres Essen machen kann. 

Stimmt, ich bin von Beruf Koch, aber ich hatte lange Zeit das Gefühl, dass mir das Kochen nicht gerade leichtfällt. Es hat jedoch eine Weile gedauert, bis mir klar wurde, dass das, was „kochen“ bedeutete, lange Zeit *für* mich definiert worden war, und zwar von anderen. Zuerst bei der Kochausbildung, wo man mir beibrachte, dass es beim Kochen einen „richtigen“ und einen „falschen“ Weg gibt, egal ob es um Schmorbraten oder Pastasaucen geht. Danach arbeitete ich am Beginn meiner Laufbahn vor allem in Restaurants, die von der europäischen Küche geprägt waren, wo es die ganze Zeit nur darum geht, immer wieder das Gleiche zuzubereiten – auf dieselbe akribische Art und Weise. Du musst dich an die

Regeln halten. Du kannst dir nicht einfach irgendwas ausdenken. Und so zwang ich mich selbst dazu, diese Regeln zu lernen.

Währenddessen kochte ich eigentlich nie zuhause. Ich habe in Interviews sogar damit angegeben, dass mein Kühlschrank hauptsächlich voller Bier war. Ich lebte in meinen Restaurants. Meine Wohnung war zum Pennen da, und so war das Kochen im Restaurant die einzige Art zu kochen, die ich kannte.

Aber jetzt ist das alles anders. Ich habe eine Ehefrau, zwei Kinder und Schwiegereltern, und meistens ist es mein Job, sie alle zu füttern. Zum ersten Mal in meinem Leben musste ich lernen, wie man zum „Familienkoch“ wird, und das ist etwas völlig anderes, als wenn ich im Restaurant koche. Jetzt lasse ich mir aus der Not heraus irgendwas einfallen, und meine neuen Leitprinzipien lauten: In so kurzer Zeit wie möglich etwas auf den Tisch zu stellen, das so lecker wie möglich ist, und dabei so wenig Chaos wie möglich anzurichten.

Zuhause handle ich völlig aus dem Bauch heraus: Ich benutze die Mikrowelle, obwohl es verpönt ist, werfe jegliche Ästhetik über Bord und halte mich in der Regel nicht

an irgendeinen besonderen Stil oder eine bestimmte Küchentradition. Wenn du viel um die Ohren und eine Familie hast und Essen auf den Tisch bringen musst, dann tust du, was getan werden muss. Während ich das hier schreibe, sitze ich in der Küche eines Ferienhauses, wo meine Familie wegen der Corona-Pandemie in Quarantäne ist. Als wir ankamen, gab es in den Küchenschränken nichts als getrockneten Thymian und Brühwürfel. Ich löste einen Brühwürfel in Wasser auf, vermischte das Ganze mit gestückelten Tomaten und gab etwas Zucker, Salz und Fischsauce dazu, die wir mitgebracht hatten. Das servierte ich zu Pasta. Es war großartig.

Und erst, nachdem ich damit begonnen hatte, zuhause zu kochen, wurde mir klar, dass die meisten Regeln übers Kochen einfach deshalb existieren, weil sie sich irgendjemand irgendwann einmal ausgedacht hat. In den USA beruhen diese Regeln sehr oft auf einer europäischen Weise zu kochen. In manchen Fällen sind sie genial und naturwissenschaftlich begründet, in anderen vollkommen willkürlich. Wenn dir aber ständig beigebracht wird, dich immer nur an die Regeln zu halten, dann hast du keine Möglichkeit, das eine vom anderen zu unterscheiden. *Diese Zutaten passen nur zu jenen Zutaten. Dieses und jenes vermischt man nicht miteinander. Das eine Rezept ist eine „Herausforderung“, das andere dagegen „einfach“.* Diese Fixierung auf Regeln hat dazu geführt, dass wir Generationen von Menschen hervorgebracht haben, die auf Rezepte angewiesen sind und ohne sie eigentlich überhaupt nichts kochen können.

Dabei ist Kochen wirklich einfach, wenn du es so angehst wie ich jetzt: ein bisschen Improvisation, ein paar ernährungswissenschaftliche Grundlagen und ein kleines bisschen Intuition. Pfeif auf die „richtige“ Art, die Dinge zu tun. Gewöhn dich einfach daran, dir mal eben schnell etwas

auszudenken. In diesem Buch hier geht es darum, dir das nötige Werkzeug dafür an die Hand zu geben – und außerdem um eine ganze Reihe von Gerichten und Ideen, die ich großartig finde.





Ich glaube, dass Kochen nichts Endgültiges sein sollte, sondern etwas Dynamisches. Und das heißt für mich, sich nicht strikt an Rezepte zu halten. Ein Rezept zu befolgen, heißt, ein fremdes Drehbuch zu lesen. Zuhause kochen sollte Improvisation sein – und Rezepte nur eine Richtschnur.

Wenn wir uns zu eng daran halten, steuern sie uns. Genau wie bei Google Maps: Unsere Orientierung ist mittlerweile so schlecht, weil wir einfach nur blind dem folgen, was unser Handy uns vorgibt. (Die Ausnahme hiervon bilden Süßspeisen, bei denen es auf Maße und Genauigkeit ankommt. Deshalb backe ich auch nicht.)

Wenn du Angst davor hast, ohne Rezept zu kochen, bist du damit nicht allein. Die Leute, die für sie verantwortlich sind (Redakteure, Autoren und Küchenchefs), lassen alles respekt einflößender aussehen, als es eigentlich ist. Blindes Vertrauen in Rezepte bringt Köche hervor, die erst noch schnell jede einzelne Zutat auf der Liste im Laden besorgen müssen, die nicht wissen, wie man ein Rezept ein bisschen abwandelt, damit es leckerer wird oder einfach nur bei ihnen zuhause funktioniert, oder die glauben, dass sie ein Gericht, das sie kochen wollen, nicht kochen können, weil sie dafür nicht die richtige Pfanne besitzen.

Und diese übermäßige Betonung der „richtigen“ Art, etwas zu tun, führt oft dazu, dass die Leute Angst davor zu haben, überhaupt irgendwas zu kochen. Das ist der Grund, warum ich gern den Advokaten des Teufels für die „falsche“ Art zu kochen spiele, und das soll heißen: für das, was dir

gerade richtig vorkommt. Ich erkenne großen Wert in Dingen, die andere für schlechte Ideen halten. Was macht etwas eigentlich zu einer schlechten Idee? Geht es da nur um kulturelle Übereinkünfte, oder stehen Vernunft und kritisches Denken dahinter?

Hier ist ein Beispiel: frische Erbsen. Die Leute lieben sie. Natürlich will man eine Suppe aus den frischesten und schönsten Erbsen machen. Aber ich weiß auch, dass der Zuckergehalt frischer Erbsen extrem schwankt. Ihr Geschmack kann sich vom Moment des Pflückens an von einem Tag auf den anderen ändern. Statt frische Erbsen zu pülen, ohne zu wissen, ob sie überhaupt gut sein werden, ist es leichter, einfach tiefgefrorene Erbsen zu verwenden, die normalerweise zum Zeitpunkt ihrer größten Reife gepflückt und haltbar gemacht werden. Sie sind vielleicht nicht *ganz so* gut wie die allerbeste frische Erbse, aber bestimmt besser als eine nicht so tolle frische Erbse – und außerdem weißt du, welchen Geschmack du bekommst. Warum empfehlen nicht mehr Kochmagazine Tiefkühlgemüse? Weil man sich darauf geeinigt hat, dass frisch immer am besten ist.

Wir alle sollten Rezepte hinterfragen, weil diese uns oft nicht den leckersten und effizientesten, sondern eher den konventionellsten Weg weisen. Es stimmt, dass Rezepte wichtig sind, um die kulinarische Geschichte festzuhalten, und nützlich, wenn man Gerichte eins zu eins nachbauen muss. Aber wenn man zuhause kocht, dann ist es okay, dass Zeitaufwand und Geschmack Vorrang haben. Sicher, es lohnt sich zu wissen, wie man Rindfleisch perfekt scharf anbrät und dadurch Aroma erzeugt (auch bekannt als Maillard-Reaktion), wenn du dich an schicker französischer Restaurantküche versuchen willst. Wenn ich allerdings das gleiche Fleisch stattdessen in einer aromatischen Flüssigkeit kochen und mir so 30 Minuten Zeit, einen fettigen Herd und

einen Haufen schmutziges Geschirr sparen kann? Bye-bye, Maillard-Reaktion! Es ist eine Frage der Wertigkeiten. Die Maillard-Reaktion? Wichtig. Genauso wichtig, wie Zeit mit meiner Familie zu verbringen? Nicht mal annähernd. Du kannst dich ruhig über meine Brühwürfel lustig machen, aber das Abendessen stand in 20 Minuten auf dem Tisch. Ich wollte damit nicht behaupten, dass meine Brühwürfel-Marinara das ultimative Verfahren zur Herstellung einer Tomatensauce ist – das wäre ein Problem. Aber sie *war* lecker.

Früher bestand ich immer darauf, die Dinge auf meine Art zu machen. Ich wollte, dass andere Leute meinen Geschmack teilen. Aber ich lag falsch. Gutes Essen ist keine statische Idee. Ich bin ein koreanisch-amerikanischer Typ, der viel Zeit in Japan und anschließend in den europazentrierten Küchen von Fine-Dining-Restaurants in New York verbracht hat. Jetzt bin ich ein in Los Angeles lebender Papa, der seine Frau, seine Kleinkinder und seine gesundheitsbewussten Schwiegereltern durchfüttert und gemeinsam mit einer Foodwriterin, die fast jeden Abend Dal isst, ein Buch schreibt. Mein Geschmack ist nicht allgemeingültig: Alles, was ich mag, ist durch meine persönlichen Erfahrungen geprägt worden. Und so hat sich mit meiner Perspektive auch mein Geschmack verändert.

Deine Perspektive ist wahrscheinlich eine ganz andere als meine: Sie ist geprägt von dem, was du magst, was du als Kind gegessen hast, wo du lebst und wofür du je nach Lebensstil genug Zeit und Geld hast. Es ist sehr gut möglich, dass du eines meiner Lieblingsgerichte zu kochen versuchst und dabei feststellst, dass es dir gar nicht schmeckt. Die Tatsache, dass ich etwas köstlich finde, darf nicht als eine unumstößliche Wahrheit betrachtet werden. Falls du ein Rezept ausprobierst und einen Weg findest, der besser zu

deinem Leben passt oder deiner Meinung nach besser schmeckt, dann mach es einfach so.

Dein ganz eigener Zugang – nicht das blinde Befolgen von Vorgaben, die irgendjemand anders gemacht hat – ist das, was deinem Leben (und deinem Essen) Gehalt und Sinn verleiht.



Womit wir uns beschäftigen sollten, sind nicht die Rezepte, sondern die Prinzipien hinter den Gerichten – was sie ausmacht, wie sie für uns funktionieren können und ob sie überhaupt für uns funktionieren. Darum geht es in diesem Buch.

Statt dir einfach nur Rezepte vorzugeben, werde ich mit dir zusammen meine Lieblingsgerichte und meine Lieblingskocharten durchgehen, wobei Flexibilität immer großgeschrieben wird: eine einfache, leckere Sache, die du in mehrere Gerichte verwandeln kannst, eine Technik, die man auf viele verschiedene Weisen einsetzen kann, oder ein Grundgerüst für die Zubereitung toller Suppen oder Würzsaucen.

Dieses Buch ist als ein Bündel von Leitlinien zu verstehen, und du triffst deine eigenen Entscheidungen, je nachdem, für wie viele Leute du kochst, zu welchen Aromen du dich hingezogen fühlst, wie weich du dein Gemüse magst usw. Es ist zwar aus meiner Perspektive geschrieben, aber ich hoffe, dass du deine eigene beim Lesen in den Mittelpunkt rücken wirst – deinen eigenen Geschmack erkundest und lernst, auf dein Bauchgefühl zu hören. In deiner Küche hast du das Sagen. Diese Motivationsrede unterliegt folgendem Vorbehalt: Wenn du die Gerichte so kochst, wie ich sie beschreibe, also ohne präzise und detaillierte Rezepte, sind gelegentliche Misserfolge quasi vorprogrammiert. Aber das ist okay, weil man in Wahrheit vor allem besser wird, indem man scheitert und lernt, das Ganze beim nächsten Mal etwas abzuwandeln. Wenn man im Leben etwas wagen will, dann sollte das auch für das Kochen zuhause gelten. Es gibt auf der Welt kein besseres Gefühl, als aus dem Bauch

heraus etwas Köstliches zuzubereiten – als wäre man ohne ein Skript aufs Podium gestiegen, um dann die Rede seines Lebens zu halten.

Hi, ich bin's, Priya.  Ich schalte jetzt mal kurz auf meine Perspektive um. Denn so funktioniert Mitautorenschaft: Ich schreibe, als wäre ich Dave. In vielen Fällen gebe ich einfach wortwörtlich das wieder, was Dave zu mir gesagt hat. In anderen Fällen lasse ich meinen inneren David Chang zu Wort kommen. An dieser Stelle wollte ich allerdings etwas als ich selbst einwerfen, weil du mittlerweile ja vielleicht festgestellt hast, dass du gerade ein Kochbuch von einem berühmten Küchenchef gekauft hast, das keine Rezepte enthält, und möglicherweise verwirrt bist. Oder enttäuscht. Oder in Panik gerätst. Ich kann dich beruhigen: Als ich mich das erste Mal hinsetzte, um gemeinsam mit Dave dieses Buch hier zu schreiben, habe ich all das auch gefühlt.





Hier sind ein paar  
Originaltonschnipsel dieses  
ersten Treffens:



Lass uns doch die Rezepte auf einer separaten Website aufnehmen, die wir selbst bauen.

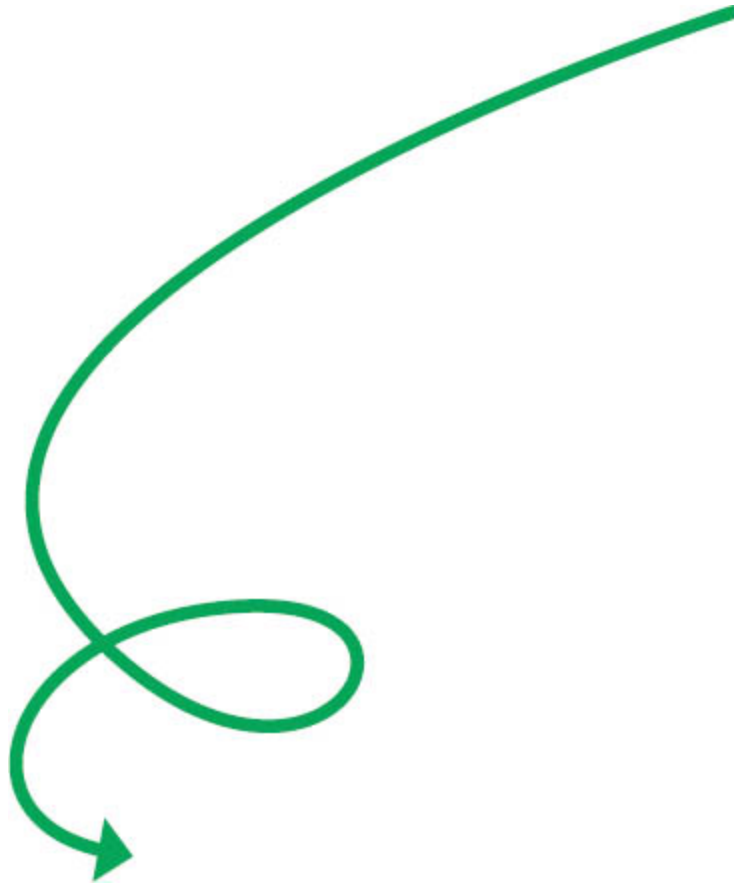
Können wir ein Kapitel zum Thema Lieferessen machen?

Wir fotografieren das ganze Kochbuch einfach mit unseren Handys!

Ich konnte mich den größten Teil des Treffens zusammenreißen, aber als ich anschließend nach Hause ging, war ich schweißgebadet. Wie zum Teufel sollte ich den Wortschwall dieses Mannes, der hauptsächlich in philosophischen Ideen, Sportmetaphern und David-Foster-Wallace-Zitaten sprach, in ein wirklich nützliches Kochbuch verwandeln?

In den ersten paar Monaten sah ich Dave einfach beim Kochen zu. Ich machte mir Notizen, ich transkribierte seine Tiraden. Ich versuchte, ihn dazu zu bringen, sich an eine grobe Rezeptliste zu halten, die wir zusammengestellt hatten – vergeblich. Wenn ich ihn fragte, wie viel Fischsauce er in den Hühnereintopf gekippt hatte, hatte er es längst wieder vergessen. Wenn ich ihn bat, beim Fladenbrotbacken langsamer zu machen, damit ich mir seine Technik anschauen könne, wurde er unglücklicherweise schneller. Und wenn ich wollte, dass er mir Schritt für Schritt zeigte, wie man Galbitang macht, erteilte er mir Karriereratschläge, in denen unweigerlich Verweise auf *Game of Thrones* auftauchten.

Nachdem wir rund ein Dutzend Mal zusammen gekocht hatten, begann ich, die winzigen Brotkrumen einzusammeln, die er mir hinwarf, und mir zuhause einen Reim darauf zu machen. Dabei folgte ich den Mengenverhältnissen, die ich durch bloßes Zuschauen bei ihm geschätzt und notiert hatte. Bei den Gerichten, die ich in irgendeiner Form vorher schon einmal gekocht hatte (Pasta Cacio e Pepe, Parmigiana di Melanzane), funktionierte alles auf Anhieb; bei allen, die ich noch nie ausprobiert hatte (ehrlich gesagt alles mit großen Fleischbrocken), gab es jede Menge Katastrophen. Und wenn ich dann zu Daves Wohnung zurückging und mich beschwerte, dass das Rezept nicht funktionierte, war seine Antwort immer dieselbe:



Es funktioniert. Du musst einfach damit aufhören, eine Anleitung zu erwarten, der du blind folgen kannst. Du musst begreifen, was das Gericht ausmacht, und von da aus weitermachen.

Was Dave Chang von mir wollte, war etwas, das er selbst „sandbagging“ nennt. Wer ein bisschen Zeit mit ihm verbringt, bekommt dieses Wort ständig zu hören. Es ist ein Begriff, der im Golfsport verwendet

wird, wenn Spieler vortäuschen, schlecht zu spielen, um auf ein höheres Handicap zu kommen.

Er wird aber auch in Restaurantküchen verwendet und meint dort das notwendige Übel, Gerichte manchmal vorkochen zu müssen, um bei Hochbetrieb Schritt halten zu können. Beim „sandbagging“ geht es darum, clever und umsichtig zu sein – sich einen Vorsprung zu verschaffen, um gewinnen zu können (auch wenn zu viel davon möglicherweise unprofessionell wirkt).

Beim Kochen zuhause bedeutet es Improvisation, mit dem zu arbeiten, was gerade da ist (auch wenn es keine Premiumprodukte sind), und daraus auf kreative und einfallsreiche Art etwas Leckeres zu machen. Als Dave mir dieses Konzept zum ersten Mal erläuterte, reagierte ich ein wenig verwirrt. Er schüttelte nur den Kopf und sagte, ich wisse doch längst, wie man improvisiert, wobei er auf mein erstes Kochbuch, *Ultimate Dining Hall Hacks*, verwies, das College-Kids zeigt, wie man aus den Sachen, die man in der Cafeteria kriegt, fantastische Gerichte zaubern kann.

Nach einer Reihe von Fehlversuchen gab ich nach. Okay, Dave, wir spielen nach deinen Regeln. Von da an hörte ich auf, mir irgendwelche Mengenangaben aufzuschreiben. Ich gab tropfenweise Fischsauce in mein Salatdressing und kostete es so lange, bis ich es lecker fand. Ich gab einen Spritzer Reisessig in die Ingwer-Frühlingszwiebel-Sauce, weil es ihr für meinen Geschmack an Säure fehlte. Ich kochte Fleisch, bis es gar zu sein schien, nahm es dann heraus und kochte die Brühe so lange, bis sie einreduziert war und gut schmeckte. Ich hörte auf mein Bauchgefühl.

Schritt für Schritt versuchte ich mich an meiner eigenen Form von „sandbagging“ – ich begann zu improvisieren. Ich