

Guido Cantz präsentiert 50 Rezepte mit Humor: Zu Gast im Restaurant Cantzini

Von **Stephan Eppinger** - 20. März 2023



Der Kölner Comedian Guido Cantz hat sein erstes Kochbuch veröffentlicht. Foto: Bopp (Archiv)

Köln Gerade hat der Kölner Comedian Guido Cantz die Karnevalssession als Redner in den Sälen der Stadt absolviert, nun präsentiert der leidenschaftliche Hobby-Küchenchef sein erstes eigenes Kochbuch. Die lange Corona-Zeit hat beim Porzer die Freude am Herd noch weiter gestärkt. Mit seinen Rezepten hat er bislang seine Community auf Instagram versorgt, jetzt gibt es diese auch ganz klassisch in Buchform.

„Nach vier Buchtiteln, die sich mit Humor und meinem Leben befasst haben, haltet ihr mein erstes Kochbuch in den Händen. In meinen 51 Lebensjahren habe ich gemerkt, dass es fast einfacher ist, eine Sauce Hollandaise selber zu machen, als einen Tetra-Pak zu öffnen“, schreibt der Kölner im Vorwort zu seinem „Restaurant Cantzini“, das gerade bei der Edition Lembertz erschienen ist.

EIN „KOCHZEITS“-BUCH ALS GESCHENK ZUR HOCHZEIT

Angefangen hat bei Cantz alles bei dessen Hochzeit. „Unsere Freunde hatten meiner Frau und mir ein ‚Kochzeits-Buch‘ geschenkt. Eine super Idee. Jeder Gast hat sein Lieblingsrezept beigesteuert. Unsere Flitterwochen waren nicht nur glücklich, sondern auch lecker. Kochen ist im Laufe meines Lebens eine große Leidenschaft geworden“, berichtet der begeisterte Hobbykoch.

Bei den Vorspeisen beschäftigt sich Cantz zum Beispiel mit Kohlrabi-Carpaccio und mit Beefsteak-Avocado-Tatar – „fruchtiger, würziger und schärfer“, verspricht Cantz seinen Lesern. Auch Dips wie Guacamole finden Eingang in das aufwendig illustrierte Werk. Bei den Suppen liebt der Kölner mit schwäbischen Wurzeln Maronen sowie seine ganz eigene Version der kölschen „Ähzezupp“, bei der es als Zutat noch einen Exkurs in die Mundart am Rhein gibt.

SENF DARF BEI GUIDO CANTZ IM KÜHLSCHRANK NIE FEHLEN

Wenn man den Entertainer fragt, was bei ihm nicht im Kühlschrank fehlen darf, lautet die Antwort „Senf in unterschiedlichen Ausführungen“. Und so wundert es auch nicht, dass als erstes Hauptgericht ein Rinderfilet mit Senfkruste auf den Tisch kommt. Es folgen Roastbeef im Kräutermantel und ein indischer Curry-Seelachs-Auflauf, aber auch Mett-Zucchini à la Müllemer Böttche.



Das Cover des neuen Kochbuches. Foto: Lempertz

Den ersten Ausblick in die schwäbische Seite der Familie gibt es beim Wildgulasch mit Spätzle und Preiselbeeren. Natürlich fehlen bei Guido Cantz auch die berühmten Maultaschen nicht. Diese bezieht der Nachfahre einer Stuttgarter Metzgerdynastie vakuumverpackt und fertig von seinem Vetter Oli Cantz, um sie geschnitten in der Pfanne anzubraten. Dazu kommt der schwäbische Kartoffelsalat à la Margot, Cantz' beste Patentante der Welt.

VON SCHWÄBISCHEN MAULTAUSCHEN ÜBER ÄHZEZUPP BIS ZUM THAI-CURRY

Es darf aber gerne wie beim Thai-Curry oder bei der Paella auch mal etwas exotischer sein. Extrem schnell zubereitet ist der Mais-Thunfisch-Salat. Sommerlich wird es beim Salat mit Erdbeeren und Rucola oder beim

Spargelsalat mit Pfifferlingen. Auch Klassiker wie der Caesar Salat oder Chili con Carne finden Eingang in das Kochbuch.



Nach dem Hauptgang kommen beim Mann aus dem Kölner Süden Desserts wie Amarettini-Himbeer-Creme, Kaiserschmarrn, Tiramisu oder Apple Crumble auf den Tisch. Zu den festen Bestandteilen bei den Geburtstagsfeiern im Hause Cantz zählt der Marmorkuchen. Aber auch die Waffeln à la Guido oder der Kirschstreuselkuchen und der Kalte Hund sind nicht zu verachten.

Guido Cantz: Restaurant Cantzini – 50 Rezepte mit Humor, Edition Lempertz, 130 Seiten, 28,99 Euro
