



Hilke Maunder

Burgund

Coq au Vin & Chardonnay

Rezepte & Geschichten aus der Bourgogne

Mit Fotos von Thomas Müller

Christian 2023 · 256 S. · 39.99 · 978-3-95961-751-2 ★★★★★

Dieses Buch ist weit mehr als ein Kochbuch. Aber allein schon wegen der Rezepte ist es empfehlenswert. Dabei wird auch auf Faux-Pas hingewiesen, die man vermeiden muss. Beim berühmten Bœuf bouguignon sollte man weder Knoblauch noch mediterrane Kräuter, schon gar kein Olivenöl verwenden. Diese Zutaten sind im Burgund nicht heimisch. Verwendet werden Butter und der Pinot noir aus dem Burgund. (S. 188) Bekannte Köche haben Rezepte beigesteuert – als da sind „Andouillette au Chablis“, „Carpe au vin rouge“, „Lapin à la moutarde de Dijon“ u. a. „Die Andouillette ist eine Wurst aus Innereien, die es überall in Frankreich gibt – doch jede Region hat ihre eigene Art.“ Man kann sie mit Marc de Bourgogne oder Pflaumenschnaps flambieren. (S. 166f.) Dazu ist anzumerken: Sicher gibt es Vegetarier im Burgund, aber die meisten Rezepte in diesem Buch sind nicht für sie. Schnecken (S. 40) dürften auch nicht auf ihrem Speiseplan stehen. Da entgeht ihnen was. In dem Artikel über die Schneckenzüchterin Martine Belin (S. 44f.) erfahren wir einiges über diese Spezialität.

Diese Artikel und andere Geschichten machen dieses Buch besonders lesenswert. Die berühmten Weinregionen werden vorgestellt (S. 28 f.), die Charolais-Rinder (S. 176f.), die Käsesorten (S. 108f.), und „Das Beste vom Schwein“ darf auch nicht fehlen (S. 160ff.) ebenso wenig wie die Geflügel aus der Bresse (S. 146ff.). Feines Bier wird auch im Burgund gebraut (S. 36f.). Seine Reise durch die Bourgogne kann man nach den Märkten ausrichten, von denen einige vorgestellt werden (S. 88f.). Ich empfehle da noch den Markt von Châtillon-sur-Chalaronne (samstags) in der und um die alte Markthalle.

Vegetarische Gerichte findet man natürlich auch in diesem Buch. Zum Beispiel die „Tarte aux poireaux“, wo der Lauch so richtig zur Geltung kommt (S. 104), die Karotten aus dem Nivernais (S. 99) und einige andere. Sehr lecker sind auch die Cornichons, denen ein eigener Artikel gewidmet ist (S. 96f.) Feine Backwaren werden vorgestellt, z. B. der Gewürzkuchen („Pain d'épices“, S. 234), oder die „Gargaisse de Borgogne“, das sind kleine in Fett gebackene Krapfen, die gerne zur Karnevalszeit auf den Tisch kommen (S. 244). Und ein Menü startet man mit einem Kir aus dem Cassis de Bourgogne und dem Aligoté, diesem kräftigen Weißwein oder mit Champagne („Kir royal“, S. 20f.) Insgesamt kann man sagen: Wir sind im Schlemmerland!

Hilke Maunder kennt sich im Burgund aus, ja in ganz Frankreich. In ihrem Blog findet man viele dazu viele Informationen: www.meinFrankreich.de