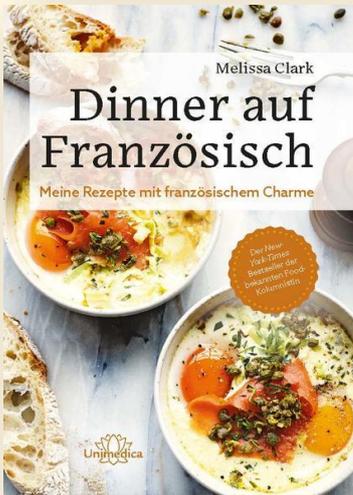


Bon appétit!



Melissa Clark

Dinner auf Französisch ☆☆☆

Meine Rezepte mit französischem Charme

a.d. Englischen von Anne-Katrin Grube
 Mit Fotografien von Laura Edwards

Unimedica / Narayana 2021 · 376 S. · 29.80 · 978-3-96257-196-2

Bei diesem Kochbuch bin ich versucht, einleitend zu schreiben: Die begleitenden Texte gefallen mir besser als alles andere. Melissa Clark, in den USA bekannt als Food-Kolumnistin für die New York Times, berichtet in ihrer Einleitung von ihrer Kindheit in einer jüdischen Familie, von ihren Eltern, mit denen sie oft in Frankreich unterwegs war. Abschließend schreibt sie: „Es ist alles da, fest verankert in meiner New-Yorker-jüdisch-frankophilen DNA.“ (S. XV) Auf den folgenden gut dreihundert Seiten präsentiert sie viele Rezepte, und jedes wird mit einem kurzen Text eingeleitet. Oft kommen hier Erinnerungen an Reisen nach und Aufenthalte in Frankreich zur Sprache.

Sie erzählt z. B. von ihrer Studienzeit in Frankreich, als sie „in Cafés herumhing und Croque Monsieur verschlang“. Sie hatte ein schlechtes Gewissen wegen ihres „unglaublichen Käsekonsums“ und versuchte, sich mit Rohkost einen Ausgleich zu verschaffen. Es folgt ein Rezept für einen „Salat mit geraspelten Karotten, eingelegter Zitrone und Koriander“. (S. 59) Ihr Lieblingsrezept für Ratatouille „stammt von einer eleganten Pariserin“. Dieses „Ratatouille-Hähnchen vom Blech“ ist durchaus zu empfehlen. (S. 168) Während ihrer Kindheit in Frankreich hat sie einige der in diesem Buch enthaltenen Speisen kennengelernt, etwa den klassischen Salade Niçoise. (S. 72) In der Bretagne war sie damals auch mit ihrer Familie unterwegs. Im Hinterhof ihres Feriendomizils entdeckten sie einen alten, vernachlässigten Kohlegrill, den sie wieder einer „sinnvollen Nutzung“ zuführten. Fischspieße waren damals ihre Lieblingsgerichte, z. B. die „Schwert-Brochettes mit Basilikum und Harissa“. (S. 138) Auch zu empfehlen, wobei ich das scharfe Harissa etwas sparsamer dosieren würde: statt zwei nur einen Esslöffel.

Ihr Vater spielte wohl bei ihrer kulinarischen Entwicklung eine besondere Rolle, er taucht in dem Buch jedenfalls einige Male auf. Zum Beispiel stammt das Rezept für „Geschmorte Pfifferlinge mit Knoblauch und Petersilie“ (S. 248) von ihrem Vater. Sehr lecker, doch ich würde dafür nur eine Knoblauchzehe verwenden. Anscheinend ist es oft ihr Wunsch, ihren Vater kulinarisch zu verwöhnen, etwa mit einer „Haselnuss-Daquoise mit Kaffee-Kardamome-Buttercreme“. (S. 293) Hier muss ich eine kleine Warnung aussprechen: Dieses Rezept (es wird auf drei Seiten erläutert) kann man nicht so einfach



nachkochen. Das gilt auch für viele andere Rezepte in diesem Buch. Man braucht da schon eine Menge Kocherfahrung, vielleicht sogar einen Kochkurs bei einem Meisterkoch.

Aber ich möchte niemanden abhalten, dieses Kochbuch in die Hand zu nehmen. Man wächst an seinen Aufgaben! Dann klappt es auch mit einem „Ochsenschwanz à la bourguignonne mit karamellisierten Pilzen und Knoblauch“. (S. 200) Knoblauch hat es ihr wohl angetan, hier werden drei „dicke“ Knoblauchzehen verwendet. Es gibt aber auch in diesem Buch einige leicht nachkochbare Rezepte. Etwa die „Jakobsmuscheln in brauner Butter mit Petersilie und Zitronen“. (S. 140) Bemerkenswert: Hier soll koscheres Salz verwendet werden. Auch das „Gebratene Estragonhähnchen mit knusprigen Pilzen“ (S. 166) kann ich empfehlen. Oder die „Scharf angebratene Entenbrust mit Feigen, Rosmarin und Zitrone“. (S. 186) Aus dem Kapitel „Süßes und Desserts“ hat mich besonders der „Joghurtkuchen mit Kirschen und Kardamom“ (S. 256) angesprochen.

Man muss sich auf dieses Kochbuch einlassen, sich Zeit lassen beim Vorbereiten und Kochen. Hilfreich und anregend sind dabei die schönen Fotos von Laura Edwards. Vielleicht wird man dem zustimmen, was auf der Rückseite des Buches zu lesen ist: Dieses Buch „hat das Zeug zu einem neuen Kochbuch-Klassiker für Französische Küche“.