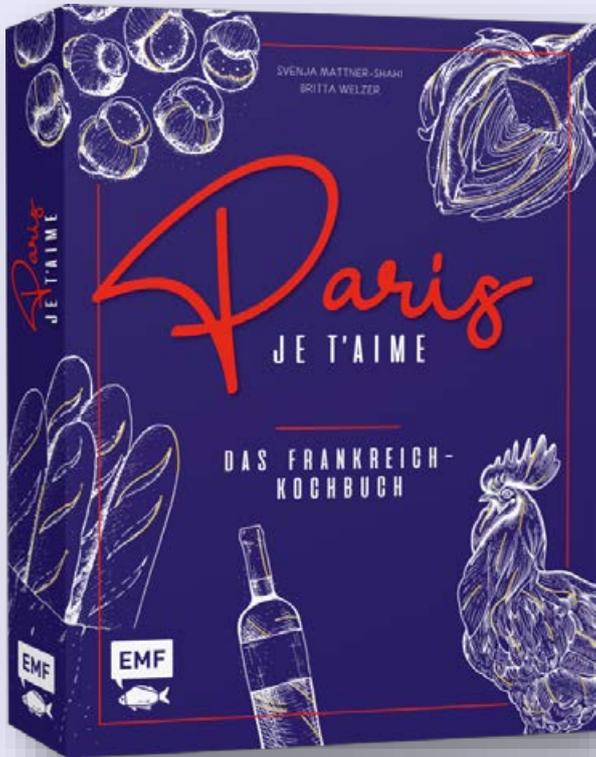




## *Vive la cuisine française*



Svenja Mattner-Shahl, Britta Welzer

**Paris. Je t'aime** ★★★★★

**Das Frankreich-Kochbuch**

Edition Michael Fischer 2019 · 320 S. ·  
36.00 · 978-3-96093-455-4

Dieses schön gestaltete Buch nimmt man gern in die Hand. Was den Inhalt betrifft, so folgen wir dem Vorwort der beiden Autorinnen: Wir haben uns „für eine Auswahl der schönsten Klassiker aus Paris und dem übrigen Frankreich entschieden.“ Schön, dass sie schon hier auf ein Sonderkapitel hinweisen, nämlich das „über die nordafrikanischen Einflüsse des Maghreb“, die wirklich in ganz

Frankreich eine wichtige Rolle spielen. Das Buch ist ein kulinarischer Streifzug durch den Tag, es beginnt also mit dem Frühstück. Ein wenig schade finde ich, dass hier nicht auch das letzte Essen des Tages erwähnt wird: das Souper. Grade in Paris speisen viele Franzosen noch einmal, nachdem sie im Theater oder in der Oper waren. Da gibt es z. B. Champagner mit ein paar Kleinigkeiten oder aber auch eine üppige Platte mit Meeresschnecken. Das natürlich nur für Menschen, die es sich leisten können, was für die meisten Franzosen nicht gilt. Insofern ist es durchaus richtig, dass dieses Thema in diesem Buch nicht auftaucht.

Das Buch beginnt mit Kleinigkeiten zum Frühstück. Das sind aber doch eher Spezialitäten, die mal ausnahmsweise zu einem größeren Brunch auf den Tisch kommen. Für den Normalfranzosen gibt es morgens einen großen Bol mit Milchkafee, in den er sein Baguette mit Butter und Marmelade und/oder sein Croissant tunkt. Nun gut, auch das Müsli hat in Frankreich auch schon lange den Frühstückstisch erobert. Die Frühstücksspeisen in diesem Buch führen einen allerdings schon in Versuchung, man sollte sie sich mal zu ‚Gemüte‘ führen. Wir wäre es mit einer karamellisierten Grapefruit mit Zimtsahne, dann ein herzhaftes Croissant mit Avocado und Mango, und wir beenden das Frühstück mit marokkanischen Crêpes. Danach müssen allerdings viele Menschen auf das Mittagessen verzichten.

Das wäre schade, denn das nächste Kapitel über die Bistroküche hat einiges zu bieten. Hier fehlen natürlich nicht die Zwiebelsuppe, der Salade niçoise, die Quiche lorraine. Was die Autorinnen hier vorschlagen, sind im Grunde auch nur Kleinigkeiten. Gerade in Paris bieten viele Bistros eine



üppigere, leckere Kost, z. B. das klassische Steak/frites, bei dem man aber aufpassen muss, dass man nicht an ein zähes Fleisch gerät. Nicht umsonst werden zu diesem Gericht meist besonders scharfe Messer gereicht. Die braucht man nicht zur Andouillette (Kuttelwurst) in einer Senfsahnesoße oder zu der nicht gerade mageren Blanquette de veau (eine Art Kalbsfrikassee; ein Leibgericht von Kommissar Maigret). Nun, ich gehe mal davon aus, dass die meisten Leser dieser Zeilen die Gerichte vorziehen, die in diesem Buch zu finden sind. Gleichwohl dürften aber auch die kleinen Nachspeisen, die im nächsten Kapitel empfohlen werden, ein paar Kalorien zu viel haben. Nach einer Tarte Tatin mit Aprikosen oder dem Babas au Rhum oder den Profiteroles mit Schokolade und Vanilleeis ist es angenehm, wenn man als Tourist in einem angenehmen Hotel logiert, wohin man sich zu einer längeren Siesta zurückziehen kann.

Auf jeden Fall sollte man dieses Buch nicht so verstehen, dass man alle hier vorgeschlagenen Speisetermine nacheinander wahrnehmen müsste. Die nächsten drei Kapitel zu einem (festlichen) Abendessen haben es nämlich in sich. Allein die „gourmandises“, die zum Apéro serviert werden können, reichen eigentlich schon für einen sättigenden Gang: die gratinierten Miesmuscheln z. B. oder die Kartoffelsticks mit Speck und Salbei oder auch die dieses Mal herzhaften Profiteroles mit Avocado- oder Lachscreme. Und dann kommen erst die Vorspeisen (Käsesoufflé, Jakobsmuscheln mit fruchtigem Radicchio, Lachstartar, Blätterteigpastete mit Hühnchen... Zum Auswählen, natürlich!) Zum Kapitel „Abendessen“ heißt es ausdrücklich: „Festlich oder für jeden Tag“. Man kann also aus diesem und aus den beiden vorangegangenen Kapiteln ein kleines Dreigänge-Menü zusammenstellen. (Menüvorschläge findet man auf den Seiten 298 und 299.) Da die Rezepte in diesem Buch nicht gerade für Anfänger in der Küche geeignet sind, wählt man zuerst einmal die drei Gänge unter der Überschrift „Gut vorzubereiten“: Steinpilz-Cremesüppchen, Poulet à la Clamart, Mousse au chocolat mit roten Früchten. Oder das Menü „Auf die Schnelle“: Salade au chèvre chaud, Entrecôte mit Weißwein-Petersiliensauce und zum Schluss einen marokkanischen Orangensalat.

Wenn man dann wirklich mal groß aufkochen will, dann wählt man das Menü für „besondere Anlässe“: Jakobsmuscheln, Bœuf bourguignon, dann eine „opulente Käseplatte“ und zum Nachschmecken eine Orangen-Crème caramel. In diesem Buch ist an alles gedacht, denn wer sich mit den französischen Käsesorten nicht so genau auskennt, für den gibt es eine dreiseitige kleine Käsekunde. Sechzehn Käsesorten werden vorgestellt. Auf dem folgenden Foto kann man aber schon erahnen, dass Frankreich auf diesem Gebiet viel mehr zu bieten hat... Eine fünfseitige Warenkunde beschließt den Band: Von Anis über Fleur de sel, Orangenlikör und Safran usw. bis Zimt hat man damit schon mal ein paar Grundkenntnisse.

Insgesamt ein schöner Band mit zahlreichen appetitlichen Fotos, ein ideales Geschenk für Liebhaber der französischen Küche.