

Zurück zu den Wurzeln



Daniel Galmiche

Französische Landküche Rezepte von den Feldern, Wäldern und Küsten

Aus dem Englischen von Carla Gröppel-Wegener

Ars Vivendi 2022 · 240 S. · 32.00 · 978-3-7472-0411-5 ★★★★★

Wenn ein neues Kochbuch erschienen ist, sucht man zuerst nach Rezepten, wie man sie so bisher nicht kannte. Vielleicht sollte ich aber so anfangen, wie Daniel Galmiche in seiner Einführung schreibt. Er beginnt mit einer Geschichte: „Es war einmal in der französischen Region Franche-Comté, da lief ein kleiner Junge durch die Küche seiner Großtante, stoppte plötzlich und rief: Wenn ich einmal groß bin, werde ich Cuisinier!“ (S. 10) Und das hat er dann auch gemacht, heute hat er zwei Michelin-Sterne. Und obwohl er in England lebt, orientiert er sich auch heute nach der Küche der Franche-Comté, einer dem Burgund benachbarten Region.

„Zurück zu meinen Wurzeln!“, lautet sein Motto. Er beginnt auch nicht gleich mit Rezepten. Das Buch beginnt mit Anleitungen zu folgenden Themen: „Lebensmittel trocknen“, „Sous-Vide garen“, „Lebensmittel räuchern“. Dann folgen auf sieben Seiten Grundrezepte zu verschiedenen Brühen, zu Dressings und Salaten, zu herzhaftem und zu süßem Mürbeteig, zu „Beurre noisette“ und einiges andere. Dann folgen erst die Rezepte, die nach diesen Kapiteln geordnet sind: Aus Wald und Forst. Von Feld und Weide. Aus Wiese Bach und Hecke. Aus Fluss und Meer. Aus Obstwiese und Garten. Aus Scheune und Bauernhof. Aus Küche und Vorratskammer. Und hier stoße ich dann wirklich auf Rezepte, die ich so nicht kannte und die ich nur empfehlen kann.

Das Boeuf Bourguignon kennt jeder, der gerne mal was Gutes aufischt. Aber wie wäre es mit einen „Hirsch-Bourguignon mit Zartbitterschokolade & Sternanis“? Bei der Lektüre und beim Foto auf der nächsten Seite läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Ein perfektes Gericht für die Jagdsaison vom Herbst bis zum Ende des Winters. Im nächsten Kapitel findet man eine „Steckrüben-Kürbis-Suppe mit karamellisierten Maronen“. Hier fordert Galmiche „ein kleines Comeback der Steckrübe“. (S. 54) Wer sie mag, wird ihm zustimmen. Von der Wiese kommt sozusagen der Salat aus Löwenzahn und Ziegenkäse. (S. 85)





Mir persönlich gefällt am besten das vierte Kapitel „Aus Fluss und Meer“. Einige Rezepte verlocken mich ein delikates Menü zusammenzustellen. Dieses würde ich präsentieren: „Eingelegte Makrele mit Kartoffel-Radieschen-Salat“ (S. 100), eine „Garnelen-Schollen-Suppe“ (S. 109), eine „Meerforelle in Chili-Knoblauch-Marinade und Spinat“ (S. 122). Es gibt noch mehr: Suchen Sie selber aus!

Ich springe mal zu den Desserts. Diese Rezepte machen mich richtig an: „Zarte Birnen aus der Pfanne mit Kardamom und Sichuanpfeffer“ (S. 212), ein „Cider-Babas mit Zimtsahne“ (S. 218), ein „Schokoladen-Thymian-Töpfchen mit Cantuccini“ (S. 227) Sie sehen schon: Wir bewegen uns im Bereich der gehobenen Küche, einige Kocherfahrung muss man für die meisten Rezepte haben. In anderen Kochbüchern stehen Hinweise, dass man diese oder eine andere Zutat durch etwas Anderes ersetzen könnte. Solche Hinweise gibt es hier kaum. Das finde ich ein wenig schade, doch Daniel Galmiche ist wohl der Ansicht, dass man seine Gerichte nur so und nicht anders zubereiten sollte.