



Anne-Katrin Weber (Hg.) **Verliebt in Paris** ★★★★★ **Rezepte und Geschichten**

Hölker 2020 · 176 S. · 30.00 · 978-3-88117-239-4

Suchen Sie noch nach einem feinen Festmenü? Dieses Buch eignet sich ganz besonders dazu. Meine Frau und ich haben jedenfalls unser Weihnachtessen in diesem Buch gefunden. Als Vorspeise eine Thunfisch-Rilette (S. 81), als Hauptgang ein Filetsteak mit Sauce „Café de Paris“ und Chicorée, als Dessert „Tartelettes au citron“ (S. 162). Das sind relativ leichte Rezepte, wobei wir wahrscheinlich die Tartelettes bei einem Konditor in der Nähe kaufen werden.

Das passt zu Paris, wo ich zwei Jahre lebte und ab und zu zum Essen eingeladen wurde. Der Franzose, insbesondere der Pariser, kauft für solche Essen im Freundeskreis einiges beim Traiteur und/oder beim Pâtissier im Viertel. Alle, die sich nicht sicher sind, welche Speisen man zu einem Menü zusammenstellen kann, finden in diesem Buch vier Vorschläge mit den verführerischen Namen (S. 169): „Frühlingsgefühle“, „Süße Verführung“, „Stürmische Leidenschaft“ und „Auf Wolke sieben“. Das letztgenannte Menü besteht aus acht Gängen, darunter als Amuse gueule die schon genannte Thunfisch-Rilette. Alle Rezepte stehen im Buch.



Das ganze Buch besteht aus vier großen Kapiteln, die jeweils ein Pariser Örtlichkeit zugeordnet sind: „Über den Dächern der Stadt“, „Die schönsten Parks“, „Entlang der Seine“, „In den Straßen“. Es ist nicht ganz einsichtig, warum dieses oder jenes Rezept einem bestimmten Ort zugeordnet ist. Soll man etwa ein Ochsenskotelett mit Sauce béarnaise auf einer Dachterrasse verspeisen? Eine Dorade in Salzkruste in einem Park? Ein Maronen-Velouté irgendwo an der Seine? Ein Bœuf bourguignon in einem

Straßenrestaurant? Aber warum nicht? Diese kurze Aufzählung zeigt auf jeden Fall, welche Bandbreite von Speisen hier präsentiert wird. In jedem Kapitel sind es zwölf Rezepte.



Man nennt Paris die Stadt der Liebe. Darauf wird in diesem Buch immer wieder Bezug genommen. In den im Untertitel genannten Geschichten geht es z.B. um einen „Spaziergang durch das Viertel der Liebe“ (S. 13, gemeint ist der Montmartre), um den „ersten Kuss im Parc Monceau“ (S. 75), um einen Kuss auf dem Pont Marie (S. 89), um einen „Amerikaner und seine Liebe zu Paris“ (S. 132). Auch andere Themen werden angesprochen, z. B. eine Reise in die Vergangenheit im Quartier Latin. Man er-

fährt hier (S. 149) einiges über die Buchhandlung „Shakespeare & Company“, wo man in aller Ruhe in den Regalen stöbern kann. Und damit sind wir bei der Literatur gelandet.

Jedem Kapitel sind noch literarische Texte zugeordnet: Ein Abschnitt z. B. aus dem Roman „Die Elenden“ von Victor Hugo, ein weiterer aus einem anderen Roman von Hugo: „Der Glöckner von Notre-Dame“. Und im letzten Kapitel ein Gedicht von Charles Baudelaire. Da musste ich kurz stutzen. Der Titel dieses Gedichts aus den „Fleurs du mal“ lautet „A une passante“, was Simon Wehrle in seiner viel gelobten Neuübersetzung dieser Sammlung (Rowohlt) mit „An eine Passantin“ übersetzt hat. In der Übersetzung von Monika Fahrenbach-Wachendorff (Reclam) lesen wir: „An eine, die vorüberging“. Das ganze Gedicht belegt es: Es ist eindeutig eine Frau, an die sich das Gedicht wendet. Die Übersetzer der Literaturbeispiele werden nicht genannt. Mich würde interessieren, wer diesen Titel mit „Ein Vorübergehender“ übersetzt hat.

Sei's drum. Nehmen wir das Buch als das, was es ist. Ein schön gestaltetes Kochbuch, das jeden Liebhaber dieser Stadt an der Seine erfreuen wird. Bei den Rezepten ist für jeden Geschmack etwas dabei. Bis auf einige Ausnahmen sind sie mit ein wenig Kocherfahrung leicht nachzukochen.