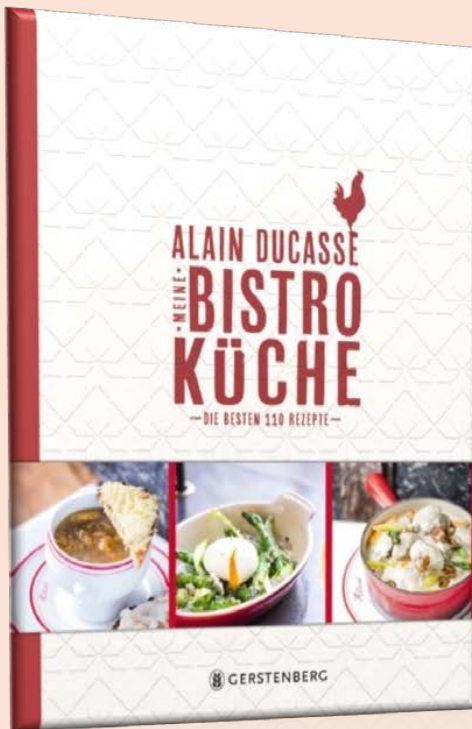


## KULINARISCHE KÜNSTE UND GENÜSSE



Alain Ducasse

### Meine Bistro-Küche Die besten 110 Rezepte

a.d. Französischen von Beate Huth

Gerstenberg 2016 • 260 Seiten • 28,00 • 978-3-8369-2115-2



Die Bistros von Paris und ihre einfache bis raffinierte Küche tauchten immer mal wieder in der deutschsprachigen Kochbuchszene auf. Man denke an das querformatige Buch *Bistros de Paris* von Alexander Watt (Zürich 1960, eine Übersetzung aus dem Französischen) oder an Wolfram Siebecks (man könnte fast sagen) Grundsatzwerk *Die schönsten und besten Bistros von Paris* (München 1988). Ich nehme sie gelegentlich

gerne zur Hand, wenn ich ein Rezept für ein kleines oder großes Abendessen suche. Doch jetzt könnten sie in die zweite Reihe in meinem Kochbuchregal wandern, denn nun ist das umfangreiche Kochbuch von Alain Ducasse erschienen. Ducasse ist in Deutschland kein Unbekannter mehr, im Gerstenberg Verlag sind schon Bücher von ihm erschienen. Zuletzt seine Bücher mit Gourmetadressen in Paris und London (ja, die gibt's auch dort).

Ducasse präsentiert Rezepte aus drei Pariser Bistros: „Allard“, „Aux Lyonnais“, „Benoit“. Die beiden ersten hat damals auch Siebeck in sein Buch aufgenommen, wobei hier das „Allard“ besser wegkommt. Ducasse bringt kein Bistro-Ranking, für ihn sind die drei ausgewählten Lokale wohl gleich gut. Er hält sich auch nicht lange mit einer Einleitung auf. Eine halbe Seite genügt ihm, um die Bistroküche zu charakterisieren. Ein „wahrer Schatz unserer Gastronomie“ wird angepriesen, eine „Kochkunst, wie es sie früher gab, die „gemütliche Atmosphäre“. Hier ‚werden Kindheitserinnerungen wach‘, diesen „Bistro-Geist“ will er vielen Lesern näher bringen.

Es ist ihm gelungen. Allein beim Durchblättern läuft einem das Wasser im Mund zusammen, auch dank der schönen Fotos von Pierre Monetta. Aus den drei Hauptkapiteln möchte man gleich ein dreigängiges Menü zusammenstellen. Etwa „Gelber Friséesalat mit Speck und Croutons“ als Vorspeise, dann ein „Lammragout mit neuen Kartoffeln“ und als Nachspeise ein „Soufflé mit grünem Chartreuse“. Wer will, kann noch einen Fischgang einschieben, etwa „Kleine Rotbarben in Buttersauce“. Auch die Innereien kommen nicht zu kurz, ich bestelle gerne etwas aus diesem Repertoire, wenn ich in einem Pariser Bistro speise. Hier meine Zusammenstellung von Gerichten, die ich essen möchte, wenn ich mal wieder in Paris bin: „Kalbsleber mit Petersilie und Ofenkartoffeln“ im „Aux Lyonnais“, „Gebratenes Kalbsbries mit Schwarzwurzeln und schwarzer Trüffel“ im „Allard“ oder „Kalbskopf mit Sauce Ravigote“ im „Benoit“. Rezepte für Wild und Geflügel könnten mich auch reizen, ebenso wie einige Gemüsegerichte. Zu allen Rezepten gibt es eine Weinempfehlung, natürlich nur französische Weine. Ich sähe aber darin kein Sakrileg, wenn man auch mal einen deutschen Wein kredenzen würde; etwa einen trockenen Riesling von der Mosel zu einem Fischgericht oder einen Spätburgunder aus Assmannshausen zu einem Fleischgericht.

Bei den genannten und bei den meisten anderen Rezepten muss man konstatieren, dass es sich ganz gewiss nicht um ein Diätkochbuch handelt. Außerdem gilt für die meisten Rezepte, dass man schon ein wenig Küchenerfahrung mitbringen muss, um sie schmackhaft zu kreieren. Im Anhang findet man einige Grundrezepte, etwa für hellen Geflügelfond oder Tomatensauce. Letztere ist ganz einfach und kann für eine ‚schnelle Spaghetti‘ durchaus Verwendung finden. Es folgt ein Glossar, wo man u. a. erfährt, was Blindbacken oder Tournieren ist, wenn man es nicht schon weiß.

Das Buch ist für den Eigengebrauch zu empfehlen und als Geschenk für Freunde der französischen Küche.