

Rezension

GALMICHE Daniel: Das Brasserie-Kochbuch. Klassiker der französischen Küche. Gerstenberg Verlag, Hildesheim 2012

Simone KEMPINGER

Was in unseren Gefilden das Wirtshaus ist, ist in Frankreich die Brasserie. Brasserie bedeutet im eigentlichen Sinn Brauerei, in der man traditionelle Klassiker der französischen Küche mit viel Liebe und französischem Charme serviert. Diesen französischen Klassikern hat sich der mit Michelin-Sternen dekorierte Haubenkoch Daniel Galmiche angenommen und sie im modernen, jedoch nicht übertriebenen Stil neu interpretiert und in seinem neuesten Werk „Das Brasserie Kochbuch - Klassiker der französischen Küche“ zusammengetragen.

Obwohl Galmiche den Kochlöffel schon eine Weile in England schwingt, zeigt sich der berühmte berüchtigte französische Nationalstolz im sehr stilvollen Einband des 208 Seiten umfassenden Werkes, der in klassisch französischem blau-weiß-rot gehalten ist. Natürlich darf auch der obligatorische, typisch französische rote Hahn nicht auf dem Umschlag fehlen.

Das Kochbuch ist inhaltlich an die klassische Menüfolge angelehnt und in Grundrezepte, Vorspeisen, Fleisch, Geflügel und Wild, Fisch und Meeresfrüchte, vegetarische Gerichte, Beilagen und Salate sowie Desserts gegliedert. Ergänzend wurden einige Elemente hinzugefügt. So verfasste Sternekoch Heston Blumenthal das Vorwort und Daniel Galmiche persönlich eine nette und umfangreiche Einführung. Weiters findet man am Beginn ein Glossar, welches allerdings etwas umfangreicher gehalten sein könnte, sowie, im Gegensatz dazu, einige sehr ansprechend erläuterte Grundrezepte, welche mehrmals in den verschiedenen Rezepten als Grundsaucen zur Anwendung kommen. Am Ende des Buchs findet man ein sehr übersichtlich gegliedertes alphabetisches Register.

Die Rezeptvielfalt ist beeindruckend, von verschiedensten süßen und pikanten Tartes und Quiches, herzhaften Bouillabaisse, gebratenem Lamm, Entenrillettes, Geflügelleberterrine bis zum klassischen Schokoladenmousse sind sämtliche landestypischen Köstlichkeiten aus den verschiedensten französischen Départements enthalten. Die Rezepte sind teilweise etwas rustikal gehalten (Schweinebauch, Eintöpfe, Blutwurst, usw.), aber prägnant, einfach und für jedermann verständlich verfasst. Jedes Rezept wurde durch eine Anmerkung bzw. einen wertvollen Tipp des Meisterkochs ergänzt. Wer sich an die Rezepte hält und sogar die Grundsaucen und Fonds selbst herstellt, braucht allerdings etwas Durchhaltevermögen und Planungsgeschick, denn diese müssen meist bereits am Vortag hergestellt werden bzw. benöti-

gen eine längere Kochzeit. Viele Gerichte sind auf sehr ansprechenden Bildern dargestellt, schade ist jedoch das nicht bei allen Rezepten Fotos hinzugefügt wurden.

Das „Brasserie Kochbuch“ ist ein wirklich sehr gelungenes Gesamtwerk der ursprünglichen französischen Küche. So kann man sich Frankreich bzw. Pariser Flair zumindest kulinarisch in die eigenen vier Wände holen. Ein tolles Geschenk für alle Frankreichliebhaber.