

Rezension

HÉVIN Jean-Paul: Verführung à la chocolat. Edition Styria, Wien 2010

ERNST Marlene

Chocolat je t'aime – Unter diesem Motto steht Jean-Paul Hévin's Kochbuch über die Patissierkunst. Und um Kunst handelt es sich dabei, denn die ausgefalleneren Rezepte seiner Sammlung erfordern einiges an Fingerspitzengefühl. Nichtsdestotrotz sind auch einfachere Schokoladenvariationen enthalten, sodass man sich schön langsam an das Metier des Choclatiers herantasten kann. Zu diesem Zweck sind die angeführten Rezepte auch mit einem Schwierigkeitsgrad und zusätzlichen hilfreichen Tipps des Autors ausgestattet.

Neben dem Werdegang des Pariser Choclatiers erfährt man dazu auf den einleitenden Seiten noch einiges zur Geschichte und Verbreitung der Schokolade und ihrem Grundprodukt, der Kakaobohne. Ebenso sind Fakten, Geschichten und Legenden rund um einige der berühmteren Kreationen, wie etwa die Madeleines, die Macarons oder das Osterei enthalten und am Ende findet man noch ein paar Profitipps zur Herstellung von Dekorationen oder dem besten Weg Trüffeln zu ummanteln.

Wenngleich das eine oder andere Mal zu viele Zahlen den Lesefluss bei diesen Ausführungen hemmen, so bieten sie doch einen interessanten, wenngleich sehr gerafften Überblick über alles rund um die Schokolade.

Besonders gespannt ist man allerdings auf die Rezepte, die einem ein weltbekannter und global aktiver Patissier aufbereitet hat. Empfehlenswert sind insbesondere die Schokoladenmacarons mit der fruchtigen Passionsfruchtnote. Wie Hévin selbst angibt, ist das Backen dieser kleinen Köstlichkeit eine etwas diffizile Angelegenheit, doch die Mühe lohnt sich. Einfacher und schneller zubereitet, aber mindestens genauso schmackhaft, sind die Brownies mit ihrem hohen Schokoladenanteil, der durch die enthaltenen Pekannüsse aufgelockert wird. Somit ist für jedes Können und jeden Geschmack etwas dabei – vorausgesetzt man mag Schokolade.