

## Rezension

### BULARD-CORDEAU Brigitte: Meine geheime Dessert-Hexenküche. Gerstenberg Verlag, Hildesheim 2012

#### Marlene ERNST

Abrakadabra oder Simsalabim... und schon ist das Dessert für die nächste sommerliche Gartenfeier fertig. Obwohl doch etwas mehr als nur ein paar magische Worte von Nöten sind, um die Nachspeisen – die von kleinen Leckereien über Crèmes Brûlées bis hin zu Kuchen und Eis reichen – aus dieser geheimen Hexenküche nachzukochen, sind sie doch leicht verständlich. Für manche der Rezepte benötigt man allerdings exotische Zutaten (wie etwa Katzenpfötchenblüten oder Pfefferminzlikör), die man teilweise selbst suchen oder in Heimarbeit erzeugen muss. Auf jeden Fall aber schwer in herkömmlichen Lebensmittelmärkten zu finden sind. Manchmal dienen diese dabei nur dekorativen Zwecken und können auch weggelassen bzw. durch Alternativen ersetzt werden. Doch die Blüten und Kräuterextrakte sind es aber, die die Rezepte so einzigartig machen und an eine „Hexenküche“ erinnern.

Jedem der hundert Rezepte ist eine Doppelseite gewidmet, auf der die Zubereitung kurz und übersichtlich beschrieben ist. Besonders informativ sind die Anmerkungen zu den verwendeten Zutaten und Zubereitungsarten. Sie werden jeweils in der „kleinen Hexenfibel“ und unter „Aus Flora und Fauna“ vorgestellt. Daneben gibt es noch kurzes „Wissenswertes“ und „Tausendundeine Geschichten“ in denen das Trivia-Wissen passend zu den jeweiligen Rezepten erweitert oder aufgefrischt wird.

Besonderes Lob gilt der optischen Aufmachung des Kochbuchs mit zahlreichen Illustrationen – sie verleihen dem Ganzen erst den gewissen Zauber und ziehen das Auge magisch an.