

# REZENSION – MEINE FABELHAFTE BISTRO-KÜCHE

Rezension – meine fabelhafte Bistro-Küche

Ich darf ein weiteres Kochbuch in meiner Sammlung begrüßen – Meine fabelhafte Bistro-Küche ist der Titel und es verspricht klassische und neue Rezepte mit o là là. Die französische Küche ist immer spannend und ich schlage das Buch mit großer Vorfreude auf – und die wird nicht enttäuscht.

MEINE FABELHAFTE BISTRO-KÜCHE



Gräfe und Unzer Verlag

ISBN: 9783833840371

192 Seiten

90 Farbfotos

Hardcover

Erschienen 09/2014

Die Kochbuchautorin und Foodstylistin Anne-Katrin Weber ist passionierte Frankreich Liebhaberin und das merkt man ihrem Buch ab der ersten Zeile an. Unkomplizierte, genussvolle Gerichte sollen die französische Leichtigkeit auf den Tisch bringen. Das habe ich mir natürlich genauer angeschaut und war schnell in einen Mix aus Rezepten und Reisetipps vertieft. 75 Rezepte bietet das Buch und es bleibt kein Thema außen vor. Am Anfang gibt es eine Übersicht nach Themen und ein einseitiges Bienvenue ohne viel Schnickschnack. Eigentlich mag ich große Einleitungen, aber in diesem Buch sind die kleinen Geschichten passend zu den Themen platziert – das ist genau so gut. Was isst man nun in Paris? Konfitüren und Aufstriche gehören zum Frühstück genauso dazu wie hausgemachte Croissants und Brioches – das Ganze gespickt mit kleinen Anekdoten und Verweisen auf die passenden Bäcker in Paris. Dem Frühstück folgen Ideen für Cracker, Verrinen und bunte Salate – außerdem ein Ausflug auf den Wochenmarkt mit all seinen lokalen Leckereien und Spezialitäten. Bei den Suppen lacht man herzlich über die Geschichte der schnellen Fischsuppe – es gibt wohl Dinge die man einfach nicht beschleunigen kann... wer kennt das nicht? Das Landbrot läutet das Ende meiner „Brot-back-Sommerpause“ ein. Der einleitende Satz ist einfach zu schön: „Gutes Brot zu backen ist wahrlich nichts für ungeduldige, aber der Aufwand wird belohnt [...] Sollen andere zum Yoga gehen, ich backe zur Entspannung lieber köstliches Brot!“ Da schließe ich mich doch gerne an.



Bei den Hauptgerichten lässt Anne-Katrin Weber nichts aus, Lamm, Kaninchen, Fisch, Poularde und Gemüsegratin, dazwischen Ausflüge auf den französischen Flohmarkt und etwas Campingküche,

Quiches, Gratins – ich klebe einen Post it nach dem anderen. Eins muss man sagen, die Rezepte sind nichts für Gehezte. Natürlich gibt es auch schnelle Gerichte, aber ein großer Teil der Rezepte hält sich an lange Gar- und Marinierzeiten. Ich persönlich mag das ja. Klassiker wie das Boeuf Bourguignon, der Coq au vin oder ein schöner Zwiebelkuchen wechseln sich ab mit hausgemachten Bratwürsten oder Schweinekoteletts mit Äpfeln. Den herzhaften Abschluss bilden Flammkuchen und ein paar Käsetipps. Ich bin ja kein großer Dessertspezialist, aber bei den vielen bunten Bildern von Macarons, Crèmes, Mousses, Tartes, Sorbets und Parfaits bekomme selbst ich Lust auch mal etwas Süßes zu wagen. Am Ende kommt ein Rezeptregister und dann möchte man eigentlich auch schon wieder von vorne stöbern. Mein Fazit – Bistro Küche bedeutet nicht schnelle Küche, aber die Rezepte sind mit so viel Liebe geschrieben, dass sich der Aufwand lohnt. Fairer Weise gibt es für jedes Rezept eine Angabe zur Zubereitungszeit und gemeiner Weise auch zu den Kalorien. Ich habe das am Landbrot getestet und war sehr zufrieden. Vielleicht hätte die Krume noch ein wenig fluffiger sein dürfen, aber das könnte auch an mir gelegen haben. Die Gezeiten habe ich nur minimal in die Länge gezogen um sie an meinen Tagesablauf anzupassen.

Vielen Dank an den Gräfe und Unzer Verlage der mir dieses Buch kostenlos zur Rezension zur Verfügung gestellt hat. Der Inhalt dieser Rezension entspricht natürlich nur meinem eigenen Geschmack und meiner persönlichen Erwartung an ein Kochbuch.



#### Zutaten für 1 großes Brot:

##### Vorteig:

100g Weizenvollkornmehl

200g Weizenmehl Typ 550

5g frische Hefe

5g Salz

200ml Wasser

##### Für den Hauptteig:

700g Weizenmehl Typ 550

15g frische Hefe

15g Salz

110 + 300ml Wasser

##### Zubereitung:

Am ersten Tag werden die Zutaten für den Vorteig zwei Minuten lang verknetet. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken.



Eine Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen und dann für 12-18 Stunden in den Kühlschrank verfrachten.

Bei mir geht es 18 Stunden später weiter. Die Hefe wird in 110ml lauwarmem Wasser gelöst und zusammen mit dem restlichen Mehl und weiteren 300ml Wasser zum Hauptteig gegeben. Die Kitchen Aid knetet den Teig jetzt 4 Minuten bei kleiner Stufe, dann kommt das Salz dazu und der Teig darf auf mittlerer Stufe weitere 5 Minuten seine Runden drehen.



30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Dann wird mehrmals (10x) gefaltet. Da ich kein Backhörnchen habe mache ich das freihändig, das klappt sehr gut.



Und wieder 30 Minuten gehen lassen.

Jetzt kommt er in das bemehlte Gärkorbchen wo er 1 Stunde bei Raumtemperatur stehen soll. Bei mir werden es 20 Minuten und dann 2,5 Stunden im Kühlschrank. Bei all dem Gerede über Flohmärkte komme ich auch auf den Geschmack und wir fahren zur Straße des 17.Juni.

Den Teig aus dem Kühlschrank holen.



Ich backe das Brot im Brotbackmodus – also bei 230°C und mit Wasserdampf. Im Original wird eine Starttemperatur von 250°C empfohlen (ohne Dampf).

Den Teig auf das heiße Backblech kippen...



... und über Kreuz 1cm tief einschneiden. Da war ich vielleicht ein bissl zu schüchtern – ich glaube bei mir war es nur knapp 1cm.



15 Minuten bei 230/250°C backen, dann wird die Hitze auf 220°C reduziert und das Brot weitere 25 Minuten fertig gebacken. Im Original ist es etwas dunkler, für mich war es so genau richtig. Auf einem Gitter auskühlen lassen.



Das fertige Brot passt wunderbar als Schnittchen mit Käse oder Wurst, zum Frühstück mit Nutella und Marmelade oder als Beilage zu einem deftigen Rindereintopf – alles getestet!



Na dann – wer möchte ein Scheibchen?

P.S.: Foto in der neu erbeuteten Weinkiste vom Trödelmarkt...

