

REZENSION – FABELHAFT FRANZÖSISCH

REZENSION – FABELHAFT FRANZÖSISCH

Es ist schon ein paar Tage her, dass mir das Buch „Fabelhaft Französisch“ aus dem Callwey Verlag ins Haus geflattert kam. Und es hat gerade mal drei Tage gedauert, bis ich das erste Menü daraus gezaubert habe. Menü? Ja – ihr habt richtig gehört – Menü! Die Autoren Cathleen Clarity und Kathrin Koschitzki haben keine halben Sachen gemacht und ein ganzes Buch mit verschiedenen Menüs voller charmanter, französischer Köstlichkeiten gezaubert. Aber fangen wir mal kurz mit den harten Fakten an...

216 Seiten



rund 70 Gerichte

ISBN: 978-3-7667-2145-7

Hardcover

Callwey Verlag

von Cathleen Clarity und Kathrin Koschitzki

Zum Buch:

Das Buch ist wunderschön gestaltet, vom Einband über die Seiten – tolle Fotos und tolle Menüs. 12 tolle Menüs um genau zu sein – dabei wird Fleisch und Fisch wie im Sternerestaurant ebenso viel Raum eingeräumt wie einem Frühlinglunch mit der Familie, einem Lunch für Teenager, ein paar Häppchen am Feuer, drei Varianten Dinner für den Samstagabend oder dem Prinzessingeburtstag. Die Rezepte sind raffiniert und vielseitig, was nicht bedeutet, dass alle besonders aufwendig sind. Zum Teil werden als Dessert oder Amuse Gueule verschiedene passende Varianten und Alternativen angeboten, so hat man die Auswahl was gerade zur Stimmung oder den greifbaren Zutaten passt.



Wo wir schon bei den Zutaten sind - für einige Gerichte sollte man ein gut bestücktes Feinkostgeschäft und den passenden Gemüsehändler seines Vertrauens haben, aber das kann ja ohnehin nie etwas schaden. Was mir besonders gut gefällt ist, dass mit feinen Zutaten Gerichte gezaubert werden, die man eben nicht in jedem Kochbuch findet. Die Rezepte sind für ambitionierte Anfänger gut nachvollziehbar, aber sie bieten auch erfahrenen Hobbyköchen noch neue Inspiration! Da geht es auch mal etwas komplizierter zu, aber davor darf man keine Angst haben. Mut und Experimentierfreude werden mit fantastischen und leckeren Gerichten belohnt. Das Einzige was vielleicht nicht typisch für die französische Küche ist, sind die sehr großzügig bemessenen Portionen. Wir haben uns (wen wundert es) für Menü 5, das „Dinner am Samstagabend - für Fleischliebhaber“ entschieden. Allerdings ohne Dessert, das wäre uns an diesem Abend etwas zu viel gewesen.

So haben wir uns über kleine Röllchen vom Rinderfilet mit Rucola und Meerrettichcreme als Amuse Gueule, feines Tartar mit Kapern, Zwiebeln und Petersilie als Vorspeise und einen saftigen Braten vom Rind als Hauptgericht gefreut.

Die Rinderfiletröllchen möchte ich euch hier als kleines Appetithäppchen vorstellen, die beiden anderen Rezepte folgen im Laufe der Woche.

Aus meiner Sicht ist dieses Buch eine ganz klare Empfehlung für alle Freunde der französischen Küche!

Vielen Dank an den Callwey Verlag, der mir das Buch freundlicherweise zur Verfügung gestellt hat.



Zutaten für (im Original 2 Personen) – als Amuse Bouche bei mir eher für 4 Personen:

100g Rinderfilet

1 Hand voll Rucola

Pfeffer & Salz

80g frischer Meerrettich

60g Crème fraîche (im Original 30g)

Optional bei mir: etwas Bärlauchpesto

Zubereitung:

Das Rinderfilet dünn aufschneiden und mit einem beherzten Klopfer mit der flachen Seite vom Fleischhammer plätten.



Den Meerrettich fein reiben und mit der Creme fraîche zu einer glatten Creme verrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Creme auf die Fleischscheiben streichen und ein kleines Bündel gewaschenen und trocken geschüttelten Rucola darin einrollen.



Die Röllchen mit ein wenig Meerrettichcreme bestreichen. Ein Blättchen Rucola (wie im Original) oder etwas Bärlauchpesto (wie bei mir) darauf geben.

Die kleinen Röllchen lassen sich wunderbar vorbereiten und schmecken sehr lecker.

Klein und fein!

