

Rezension

KEROURÉDAN Hervé: Crêpes & Galettes. C'est si bon!
99pages, Hamburg 2012

Martina RAUCHENZAUNER

Dünn und rund – mit ganz viel Inspiration! Hervé Kerourédan bringt Variation in die Zubereitungsform, die bei uns als ‚Palatschinke‘ bekannt ist.

Das Buch ist in zwei Teile gegliedert. Am Beginn finden sich die eher sauren, deftigen Galettes, im zweiten Teil hingegen die Crêpes in süßer Ausführung. Eingeleitet in das doch sehr spezifische Thema durch eine kurze Kulturgeschichte des Eierkuchens. Durch die sehr schlicht gehaltene, aber gelungene Food-Fotografie und die passenden Landschaftsaufnahmen fühlt man sich gleich ein wenig heimisch in der Bretagne, der Heimat der Crêpes und Galettes.

Der Teig ist das Wesentliche an der Palatschinke. Um dabei alles richtig zu machen, gibt es vor jedem Teil das entsprechende Grundrezept. Diese Teige werden dann in den Folgerezepten unterschiedlich belegt oder gefüllt. 10 Regeln sollen helfen, um eine hauchdünne Crêpes herstellen zu können.

Die Rezepte beeindrucken durch Variantenreichtum, so kennt man im deutschsprachigen Raum vermehrt die süße Ausführung, als Palatschinke, entweder mit Marmelade- oder Haselnusscreme-Füllung. Daher überraschen vielleicht die Abwandlungen mit Käse, Ei und Speck, oder auch mit Muscheln. Jedenfalls laden die leicht verständlichen – manchmal sehr einfachen, manchmal auch anspruchsvolleren – Rezepte zum Nachkochen ein. Passend zu dem pikanten wird auch gleich die Getränkeempfehlung mit geliefert. Der Bretoner trinkt zu seinen Galettes ein Cider, wobei auf drei Sorten kurz eingegangen wird.

Aber auch die (alt-)bekannte Crêpes Suzette findet sich wieder, mit einer kleinen aber hilfreichen Anleitung zum Flambieren.

Etwas unpassend wirken gewisse saloppe Sprüche am Beginn mancher Rezepte, wie etwa: „Da wird jede Ziege rot“ oder „Dein blaues Wunder wirst du erleben“.

Zum Schluss wird ein kurzes Kapitel mit dem Titel „Der Bretoner“ angefügt, wobei sich die Frage stellt: „Gibt es überhaupt einen richtig typischen Bretonen?“ Die Geschichte von Asterix und Obelix hätte an dieser Stelle besser entfallen sollen.

Dennoch ist das „Crêpes & Galettes“ weiterzuempfehlen! Es bietet einen Einblick in die bretonische Küche und vermittelt gleichzeitig abwechslungsreiche Möglichkeiten Palatschinken, einfach schnell, oder etwas raffinierter zuzubereiten. C'est si bon!