Rezension

ROBUCHON Joel: Robuchon. Die Klassiker. Grand Livre de Cuisine. Matthaes Verlag, Stuttgart 2011

Franziska KOLMER

111 Rezepte auf 460 Seiten mit 111 großen Bildern der Gerichte und zahlreichen kleinformatigeren, welche die jeweiligen Schritt-für-Schritt-Anleitungen dazu liefern, ergeben den schwergewichtigen Band der klassischen Rezepte von Robuchon. Der Titel trügt nicht, ein traditioneller Menüaufbau enthält die Gerichte mit üblichen Zutaten einer Sterne-Küche. So finden sich Austern, Hummer, Jakobsmuscheln und – unabdingbar – Trüffel und Foie Gras bei Vorspeisen, Fleisch, Gemüse bis hin zu den Desserts. Es ist eine qualitätsorientierte Linie in Hinsicht auf Zutaten und Zubereitung, aber keine „erschwingliche Küche", wie vorsorglich im Buch gesagt wird. Wer dafür die erforderlichen Mittel aufbringen und im klassisch ausgerichteten französischen Geist des ausgehenden 20. Jahrhunderts kochen will, kann die Rezepte wohl umsetzen – so er zu den „ambitionierten Hobbyköchen" zählt. Zwar soll das Werk auch „technisches Wissen" für Profis liefern, ob die aber solch detaillierte Anweisungen benötigen? Für diese könnte interessant sein, was Robuchon einmal kochte. Da gibt es einfachere Gerichte wie Paprikamousse oder Kartoffelwaffeln, Standards wie Crevettensalat, Jakobsmuscheln mit Kaviar, Feldsalat mit Trüffel, Crème brulée und viele Schokoladendesserts. Es finden sich auch Lamm in der Salzkruste, Getrüffeltes Kalbsbries, Froschschenkel, Rotbarben und Steinbutt, gegrillt, gegart… Die Rezepte füllen je eine Seite, dazu kommen noch die Anleitungs-Bilder. Übersichtlich sind die Zutaten gelistet, die Vorbereitung, Zubereitung und das Anrichten erklärt. Grundrezepte, mit Fonds, Glaces…, wie Fachbegriffe und Produkterläuterungen bilden den Schlussteil.

Es handelt sich um eine Art Dokumentation der Küchenlinie des früh schon ausgezeichneten „Meilleur ouvrier de France" Robuchon – für die Kollegenschaft und vielleicht für die Koch-Geschichte; Amateure können vielfältige, auch handwerkliche Anregungen finden. Für unseren Kulturkreis muss man betonen, dass dieses Buch eines Spitzenkochs sehr konservativ französisch angelegt ist. Es verdient mit Fug und Recht seinen Titel als „Grand Livre de Cuisine".