

AMUSE- BOUCHE

Kleiner Vorgeschmack

TOHAR
Neusch
of G

Kleiner Vorgeschmack

Aufgepasst! Dies ist kein gewöhnliches Kochbuch. Geschrieben hat es nicht etwa ein Profikoch, sondern jemand, der einfach gutes Essen liebt und von seiner Mutter, seiner Frau sowie Freunden und Nachbarn im Périgord zu kochen gelernt hat.

Das Périgord ist für jemanden wie mich, der gern kocht, ein wunderbarer Lehrer und eine Quelle der Inspiration. Wie könnte man nicht dem Drang zum Kochen erliegen, wenn die eigenen Hühner so großartig schmeckende Eier legen und der eigene Garten Gemüse von höchster Qualität hervorbringt? Wer würde, wenn er von den Äpfeln und Birnen, Kirschen, Aprikosen und Pfirsichen seiner eigenen Bäume kostet, sich nicht unwillkürlich Gedanken über Möglichkeiten der Konservierung oder Weiterverarbeitung machen, zumal die freigiebigen Bäume ihn mit diesen Früchten so überreich beschenken?

Während ich dies schreibe, platzen die Tomaten fast an den Rispen, die Auberginen hängen prall und glänzend am Strauch, die Weintrauben verfärben sich in ein sattes Violett, die Bohnen werden immer dicker und die Zucchini länger. Das Beet neben dem Hühnergehege, aus dem ich in diesem Jahr prächtige Kartoffeln gezogen habe, liegt jetzt brach bis zum Spätherbst; dann besuchen wir unsere Freunde auf dem Bauernhof und nehmen eine große Ladung *fumier* (Stallmist) mit, um ihn für den Winter in den Boden einzubringen.

Im Hof vor dem Haus, wo wir im Sommer essen, ist ein großer Kräutergarten angelegt. Darin wuchern Basilikum für unsere Tomaten, Salbei für die Backhähnchenfüllung aus Zwiebeln und Brät, Rosmarin für den Lambraten sowie Schnittlauch, Petersilie und Thymian, die zu fast allen Gerichten passen. Es wird allmählich Zeit, eine herbstliche Gemüsemischung zu ernten und mit einer Sauce aus *crème fraîche* und Kräutern zuzubereiten.

Von einem Deckenbalken in der Küche hängen selbstgeflochtene Zwiebel- und Knoblauchzöpfe herab, daneben der Schinken, den mein Freund Blondi für uns geräuchert hat. In der Vorratskammer stapeln sich die

Konservendosen mit *pâté* von dem Schwein eines befreundeten Bauern, das im vergangenen Winter geschlachtet wurde. Manche Dosen sind mit *foie gras* gefüllt. Außerdem stehen dort große Einmachgläser mit *enchaud de porc*, versiegelt durch eine weiße Fettschicht, andere enthalten *confit de canard*. Dann wären da noch die von meiner Frau eingekochten Konfitüren aus Aprikosen, Erdbeeren, Kirschen, Schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren. Zwei Gläser mit *melons-d'Espagne*-Marmelade stammen von meinem Freund, dem »Baron«. Wie die meisten anderen Haushalte der Region, deren Speisekammern und Kühltruhen ähnlich bestückt sind, könnten wir in Kriegszeiten einer längeren Belagerung standhalten.

Auf der Anrichte in unserer Küche liegt ein Käse Brett von Stéphane, einem anderen guten Freund, der nur ein Stück die Straße hinauf wohnt und einen ganz besonderen Käse herstellt, den *tomme d'Audrix*. Ich kenne die Kühe, deren Milch er verarbeitet, habe schon oft zugesehen, wie er *crème fraîche* und *fromage blanc* für sein *aillou* vermischt, und ihm dabei geholfen, seine *tommes* und *Audrixois* aufzustapeln, Käsesorten, die ganz frisch sehr cremig schmecken und mit der Zeit so fest und gehaltvoll werden wie guter Parmesan.

Auf den Märkten verkauft Stéphane Käse aus allen Regionen Frankreichs; inzwischen bietet er auch Sorten aus England und Schottland an, von denen wir ihm Kostproben mitgebracht haben. Von seiner reichhaltigen Rohmilch schöpfen wir die Sahne für unsere Erdbeeren ab, und seine Butter ist von einer geradezu betörenden goldgelben Farbe. Aus Quark, saurer Sahne, Kräutern und Knoblauch stellt er ein *aillou* her, das ein einfaches Picknick in einen Festschmaus verwandelt. Dick auf eine Scheibe frisches Brot gestrichen und zusammen mit einer reifen Tomate und einem Glas Wein genossen, gibt es kaum etwas Köstlicheres. Auch aus Kartoffelpüree macht diese Käsezubereitung ein regelrechtes Festmahl. Und wenn man sie auf heißen, im dünnen Teigmantel ausgebackenen Zucchini-Scheiben oder zu gekochten Möhren



isst oder sie mit – oder statt – Sahne unter eine Sauce rührt, meint man fast, die Götter der guten Küche lächeln zu sehen.

Rund fünfzig Meter vor der Toreinfahrt zu unserem Haus rauscht die Vézère vorbei, an deren steiler Uferböschung mein Freund, der Baron, nach Forellen und Barschen angelt. An den kleinen Bachzuläufen stöbern wir *écrevisses* (Flusskrebse) auf. Nur ein wenig weiter flussabwärts mündet die Vézère in die größere Dordogne, in der sogar wieder Lachse anzutreffen sind. Sie waren durch den Bau von Stauwehren vor hundert Jahren an der Rückkehr gehindert worden, was umso tragischer anmutet, als etwa zeitgleich in der Nähe von Les Eyzies der *Abri du Poisson* entdeckt wurde, eines der zahlreichen Beispiele für prähistorische Höhlenkunst. Dieser *abri* (was so viel wie »Schutzraum« bedeutet) ist benannt nach dem großen, über einen Meter langen Lachs, der vor etwa 25000 Jahren in den Fels geritzt wurde. Noch zu Anfang des 19. Jahrhunderts zogen so viele Lachse die Dordogne hinauf, dass die Landarbeiter ihrer Herrschaft gegenüber darauf bestanden, nicht öfter als dreimal in der Woche mit diesem Fisch abgespeist zu werden. Inzwischen hat sich zu den Lachsen auch der Stör gesellt, und das Périgord hat heutzutage seinen eigenen Kaviar.

Mein Nachbar Raymond, ein pensionierter Offizier der Gendarmerie, hat heute kurz vor Mittag auf einen *p'tit apéro* vorbeigeschaut. Wir ließen uns einen Lapouge schmecken, einen Pastis, der in der nahegelegenen Stadt Sarlat hergestellt wird und uns besser schmeckt als die berühmten Marken. Raymond erkundigte sich, wie viel Kilo Fleisch wir von dem jungen Kalb haben wollten, das ein Freund von ihm zu schlachten vorhabe. Zwanzig Kilo seien schon an ihn, Raymond, und weitere zwanzig an den Baron vergeben. Doch für uns und einige andere Nachbarn bliebe auch noch genug, um unsere Tiefkühlschränke wieder aufzufüllen. Darin sollte allerdings noch Platz bleiben für das Wildbret, das im Winter zu erwarten ist, und für das in jedem Jahr anstehende Schwein. Die Supermärkte verdienen nicht viel an uns, da zu unserem Freundeskreis etliche Bauern und Jäger zählen, Fischer, Käser und all die anderen, die aus dem Füllhorn dieser großartigen Landschaft schöpfen und seine Früchte teilen.

Das Schlüsselwort in diesem Satz ist »teilen«, denn es erfasst viel von dem, was das Leben im ländlichen Périgord ausmacht. Wir hatten uns gerade unseren Pastis schme-

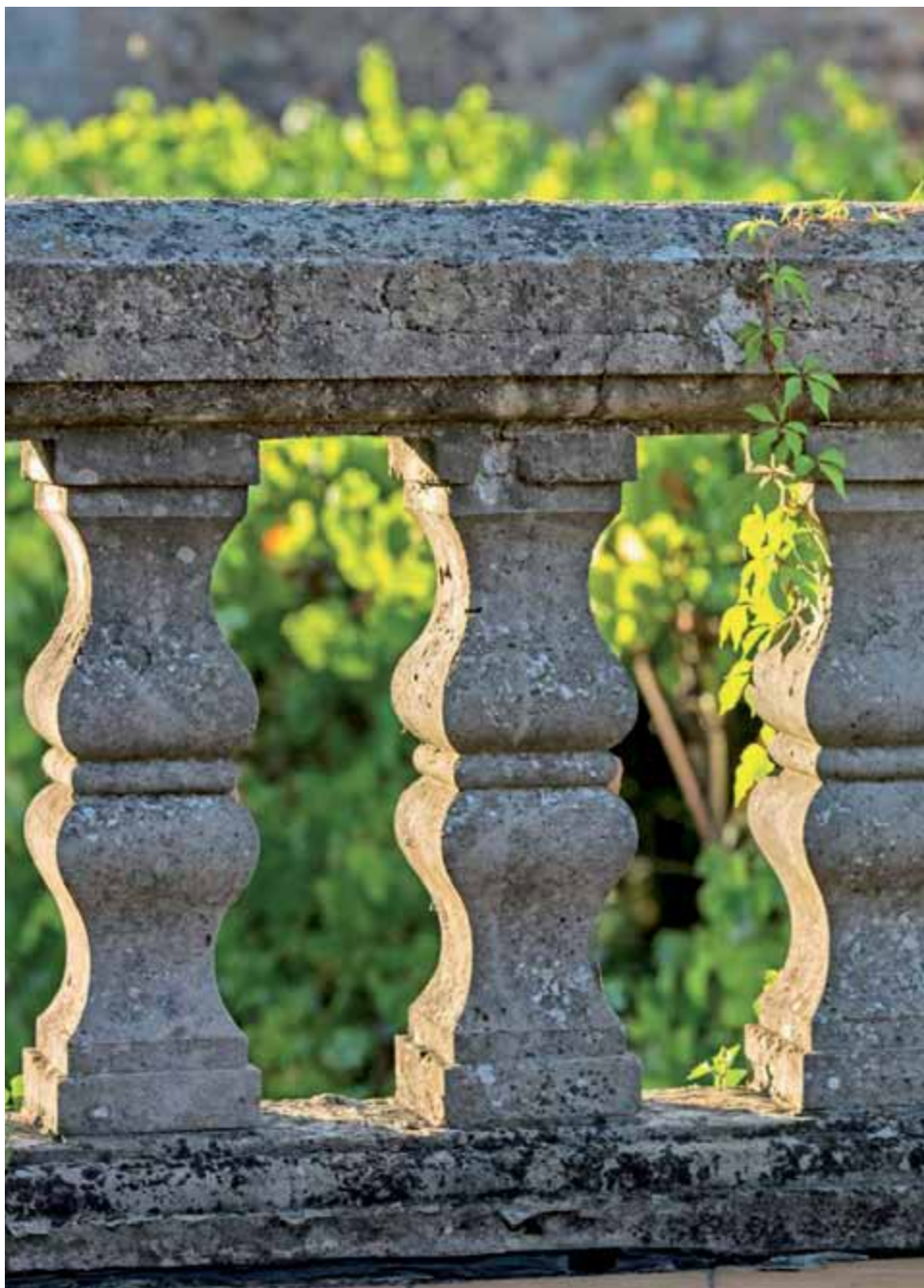
cken lassen, als sich Pierrot, unser Dorfpolizist, zu uns gesellte. Obwohl etwas älter, ein bisschen untersetzter und glücklich verheiratet, hat mich mein Freund Pierrot zu meinem Romanhelden Bruno inspiriert. Wie Bruno kennt er alle Geheimnisse des Ortes und ist klug genug, sie für sich zu behalten, außer in den seltenen Phasen, in denen eine Straftat aufzuklären ist. Auch er war Soldat, liebt gutes Essen und Wein, die Jägerei und Rugby, und auch er weiß zwischen Recht und Gerechtigkeit zu unterscheiden. Gern lässt er sich mit den Touristen fotografieren, die mit *Bruno*-Romanen auf Deutsch, Englisch, Französisch, Japanisch, Spanisch, Türkisch, Tschechisch und Norwegisch unsere Gegend bereisen. Er signiert die Exemplare mit wahrhaft gallischem Schwung.

In unserer Tiefkühltruhe finden sich neben dem gefrorenen Kalbfleisch und Wildbret auch ein paar wertvolle schwarze Trüffel, Geschenke von Pierrot, der sie unter den Weißseichen auf seinem Grundstück aus dem Boden holt. Von seinem Land stammen auch die Schwarzen Johannisbeeren, die Julia zu Marmelade verarbeitet hat. Und das Rezept für mein *omelette aux truffes* verdanke ich ebenfalls ihm. Es war vor einem jener Mittagessen – man könnte sie auch Festgelage nennen – freitags nach dem Tennisspielen, als er mir zeigte, wie man es zubereitet. Meiner Frau hat Pierrot beigebracht, *pommes de terre à la sarladaise* zu kochen, und von ihm bekamen wir auch unsere ersten *bécasses* (Schnepfen) serviert. Er hatte sie geschossen und meine unerschrockene Frau davon überzeugt, den gebackenen Vogel wie eine echte Périgourdine beim Schnabel zu halten und mitsamt Kopf und Knochen zu verzehren.

Wie könnte sich ein Zugereister für so viel Großzügigkeit revanchieren, jemand, der keine Erfahrung hat mit Gemüseanbau und Gärtnerei und gerade erst anfängt, sich mit der Kochkunst zu beschäftigen? Dank meiner schottischen Herkunft wusste ich Rat. Zum nächsten freitäglichen Mittagessen nach dem Tennistraining brachte ich ein paar Probiergläschen und eine Auswahl an Malz-Whiskys mit. Auf einer Landkarte zeigte ich, wo die verschiedenen Sorten gebrannt werden. Zu viert verkosteten wir einen Glenkinchie aus den Lowlands, einen Glenmorangie aus den Highlands, einen Macallan aus der Speyside, einen Talisker von der Insel Skye und den torfigsten aller schottischen Whiskys, einen Laphroaig von der Insel Islay. Zum krönenden Abschluss schenkte ich meinen Lieblingstropfen aus,







einen Lagavulin, ebenfalls von Islay. Franzosen, die zwischen einem Bordeaux und einem Burgunder, einem Saussignac und einem Pécharmant unterscheiden können, wissen um die Bedeutung der unterschiedlichen Regionen und verstehen, dass das *terroir* beim Whisky ähnlich entscheidend ist wie bei Weinen. Wir hatten jedenfalls ein sehr launiges Mittagessen, zu dem uns Pierrot ein Omelett mit *boutons de pissenlit* auftrug, den kleinen grünen Löwenzahnknospen, die er an diesem schönen Frühlingmorgen gesammelt hatte.

Mit der Whiskyverkostung wurde eine neue Tradition ins Leben gerufen. Wenn der Tennisclub feiert und wir früh am Morgen Holz für das Feuer aufschichten, über dem ein *sangler* (Wildschwein) gegrillt werden soll, bringe ich eine Flasche Scotch mit, dazu Lorbeerzweige, jede Menge Thymian und andere Kräuter für die Füllung und zum Binden der Bürste, mit der wir später den Braten alle paar Minuten mit unserer speziellen Marinade bestreichen. Ist das Wildschwein gefüllt, zugenäht und auf den Spieß gesteckt, taufen wir es mit einem ordentlichen Schluck Scotch. Die Sonne geht auf, und wenn die Flammen lodern, das Fett zu tropfen anfängt und der Bratenduft unsere Sinne betört, lassen wir die Flasche mit dem restlichen Inhalt kreisen. Selten kommt ein Schlückchen Whisky gelegener.

Inzwischen dürfte der Aufbau des vorliegenden Buches deutlich geworden sein. Wir haben uns bewusst gegen eine herkömmliche Gliederung nach Vorspeise, Hauptgericht und Dessert oder nach einer jahreszeitlichen Abfolge der Menüs entschieden und einen Weg gewählt, der zurück zu den Wurzeln der Speisen führt.

Darum stellen wir in jedem Abschnitt die Person oder die Fertigkeit in den Vordergrund, der das jeweilige Gericht zu verdanken ist – den Jäger, den Angler, den Käser, Bäcker und so weiter. Ein besonderes Kapitel, *Le maraîcher* (Der Gemüsebauer) widmet sich dem *potager*, also dem Gemüsegarten, aus dem so vieles, was wir essen, hervorgeht. Und da wir uns im Périgord aufhalten, wo uns eine günstige Fügung auf den Feldern, in den Wäldern und an den Heckensträuchern mit einer Vielzahl von Delikatessen beschenkt, haben wir ein Kapitel dem *ramasseur* vorbehalten, also demjenigen, der nach Pilzen, Trüffeln, Schnecken, wilden Kräutern und Gewächsen sucht, die die hiesige Küche so einzigartig machen und im wahrsten Sinne des Wortes erdverbunden sein lassen.

Im Mittelpunkt der französischen Küche steht die vortreffliche Institution des Marktes. Dort kaufen wir das Gemüse, das in unserem *potager* noch nicht reif ist (oder schon gegessen wurde), darüber hinaus *charcuterie* und Kaninchen, Tauben und Pilze, Vanilleschoten und exotische Früchte, und wir schaffen es nie, am Stand des Fischhändlers vorbeizugehen, ohne uns mit Muscheln, Austern oder frischem Seefisch zu versorgen, die früh am Morgen desselben Tages aus dem Atlantik an Land geholt worden sind. Der Markt ist es, wo wir den neusten Klatsch hören, wo wir uns mit Freunden zu einem Kaffee und einem Croissant auf der Terrasse treffen und wo wir die jüngsten amtlichen Mitteilungen des Bürgermeisteramtes lesen. An dem einen Stand lassen wir uns vietnamesische *nems* schmecken, an einem anderen *Cornish pasties* und *sausages rolls* (Würstchen im Schlafrock), mit denen eine englische Lady den nostalgischen Bedürfnissen zugereister Landsleute Nahrung gibt, oder wir besorgen uns fürs Mittagessen ein frisch gebratenes Hähnchen, wenn wir selbst zu faul zum Kochen sind. Und es ist auch auf dem Markt, wo wir ein Glas Wein mit Stéphane trinken, der seinen *casse-croûte* genießt, eine Zwischenmahlzeit am Vormittag, eingenommen in der Runde befreundeter Händler, die schon um vier in der Früh aufgestanden sind, um ihre Verkaufswagen und -stände aufzustellen.

Alles beginnt auf dem Markt...

N.B. Manche der in diesem Buch empfohlenen Rezepte unterscheiden sich ein wenig von denen, die Bruno in seinen Geschichten vorstellt. Das liegt ganz einfach daran, dass wir bei der Zubereitung andere Möglichkeiten ausprobiert haben, die uns inzwischen vorteilhafter erschienen. Kochen ist eine Kunst und lässt Wünsche offen. Man lernt ständig neue Tricks und Methoden hinzu, entdeckt immer neue Geschmacksnuancen und -kombinationen. Das Schöne am Kochen ist nicht zuletzt auch die Freude am Abenteuer und am Experiment. Nehmen Sie sich also die Freiheit und modifizieren Sie die Rezepte nach eigenem Gutdünken. Es ist Ihr Gericht, das Sie zubereiten, und es ist richtig zubereitet, wenn es Ihnen schmeckt.

VICHYSOISE ET CRÈME D'OSEILLE

Kalte französische Kartoffel-Lauch-Cremesuppe und Sauerampfer-Cremesuppe

FÜR 4 PERSONEN

Französische Kartoffel-Lauch-Cremesuppe

- 375 g Kartoffeln, mehlig kochend, geschält und gewürfelt
- 100 g Zwiebeln, geschält und fein gehackt
- 300 g Lauch, nur der zarte helle Teil, geputzt und in feine Ringe geschnitten
- 2 EL Entenschmalz oder Olivenöl
- 1 l Hühner- oder Gemüfefond
- 100 ml Sahne
- Salz zum Abschmecken
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt

Sauerampfer-Cremesuppe

- 250 g Sauerampfer, nur die von den Stengeln gezupften Blätter
- 75 g Butter
- 1 l Wasser, kochend
- Salz
- 2 Eigelbe
- 4 EL Sahne

Der Clou dieses Gerichts liegt nicht nur in den sich ergänzenden Aromen der weichen, samtigen Kartoffel und des schärferen, zitronigen Sauerampfers, sondern auch in der Art, wie es angerichtet wird. Beide Suppen werden kalt serviert und aus ihren jeweiligen Krügen gleichzeitig in den tiefen Teller gegossen, und zwar so, dass sie in einer geraden oder auch welligen Linie aufeinandertreffen, je nach Handhabung der Krüge.

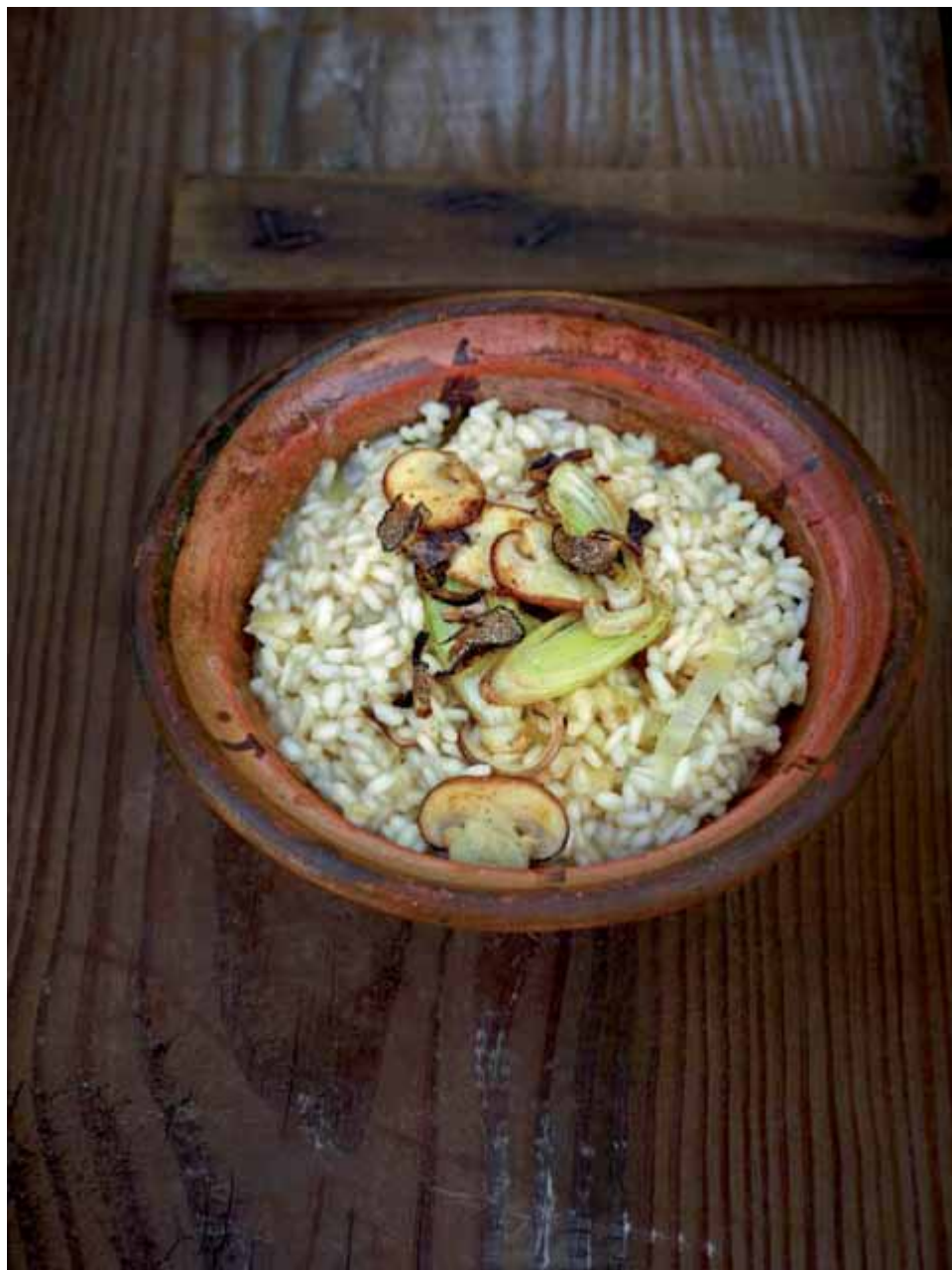
Französische Kartoffel-Lauch-Cremesuppe

Kartoffelwürfel, Zwiebeln und Lauch in Entenschmalz 8–10 Min. lang bei geringer Hitze andünsten, häufig wenden und darauf achten, dass nichts anbrennt. Mit Fond aufgießen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Passieren, mit Salz abschmecken, abkühlen lassen und mit Sahne verlängern. Unmittelbar vor dem Servieren mit etwas gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Sauerampfer-Cremesuppe

Sauerampferblätter etwa 3 Min. vorsichtig in Butter dünsten. 1 l kochendes Salzwasser zugießen. Eigelbe und Sahne in einer Schale verquirlen. Vorsichtig eine Kelle der heißen Sauerampfer-Suppe zugeben und schnell verrühren. Sahn-Eigelb-Mischung langsam in die Suppe geben. Diese darf nicht mehr köcheln, da sonst das Eigelb gerinnt. (Für eine alternative Art, die Suppe zu binden, siehe *Brunos Küchennotizen*, S. 293.) Bei sehr geringer Hitze rühren, bis die Suppe nach etwa 1–2 Min. angedickt ist. Vom Herd nehmen und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz abschmecken. In einen Krug füllen und auf Serviertemperatur abkühlen lassen.





RISOTTO AUX CHAMPIGNONS, POIREAUX ET TRUFFES

Risotto mit Champignons, Lauch und Trüffeln

FÜR 4 PERSONEN

- 1 l Fleisch- oder Gemüsefond (beide Fonds siehe *Brunos Küchennotizen*, S. 295 f.) oder Gemüsebrühe
- 2 EL Olivenöl
- 100 g Butter
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Stangen Lauch, nur die weißen bis hellgrünen Abschnitte, in feine Ringe geschnitten
- 500 g Champignons, in dünne Scheiben geschnitten
- 400 g Risotto-Reis
- 200 ml trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- ½ Trüffel in hauchdünnen Scheiben

Fond oder Brühe zum Kochen bringen. In einem zweiten Topf 1 EL Olivenöl mit einem Viertel der Butter erhitzen und Schalotten, Knoblauch, Lauch und ein Drittel der Champignons etwa 15 Min. bei schwacher Hitze dünsten. Reis dazugeben und bei höherer Temperatur ständig durchrühren, bis er glasig ist. Wein zugießen und weiterrühren, bis sich der Alkoholdunst verflüchtigt hat. Sobald der gesamte Wein in den Reis eingekocht ist, schöpflöffelweise heißen Fond oder Brühe und eine kräftige Prise Salz dazugeben. Die Temperatur so weit verringern, dass das Risotto nur noch leise blubbert. Dabei ständig rühren.

In einer Pfanne restliche Butter und restliches Olivenöl erhitzen und den Rest der Champignons darin vorsichtig anbraten. Sie dürfen nicht zu dunkel werden. Salzen. Jetzt das 2. Drittel der gebratenen Pilze zum Risotto geben und ev. noch mehr Fond oder Brühe einrühren, so dass eine cremige Konsistenz entsteht. Die Reiskörner sollen weich sein, aber noch etwas Biss haben. Zuletzt mit Salz und Pfeffer dezent abschmecken und die restliche Butter aus der Pfanne einrühren. Den fertigen Risotto auf tiefen Tellern anrichten, das letzte Drittel der gebratenen Champignons darüber verteilen. Von der Trüffelknolle hauchdünne Scheiben darüberhobeln.

POULET HENRI IV

Huhn nach Art von Heinrich iv.

FÜR 4 PERSONEN

- 8 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Bund glatte Petersilie, gehackt
- 150 g durchwachsender Speck, in kleine Würfel geschnitten
- 200 g Semmelbrösel
- 100 ml Milch
- 200 g Wurstbrät (Kalb oder Schwein)
- 3 Eier, geschlagen
- 1 Huhn, ca. 2 kg
- 3 l Wasser
- 2 Zwiebeln, gespickt mit jeweils 4 Gewürznelken
- 1 Kräutersträußchen (*bouquet garni*, siehe dazu auch *Brunos Küchennotizen*, S. 297) aus Thymian, Lorbeerblatt, Salbei, Minze, Oregano und Petersilie
- 6 große Karotten, geschält, längs halbiert
- 6 Lauchstangen, geputzt
- 2 kleine weiße Rüben, geputzt und geachtelt
- 750 g mittelgroße Kartoffeln, festkochend, geschält und halbiert
- Pfeffer aus der Mühle
- Senf
- Gewürzgurken
- Brunos Tomatensauce (Rezept siehe *Brunos Küchennotizen*, S. 300)

»Paris ist eine Messe wert.« Dieser Ausspruch Heinrichs iv., mit dem er sich den Königsthron sicherte, ging in die Geschichte ein. Beim Volk machte er sich als Humanist und Reformator beliebt, vor allem jedoch mit seinem Versprechen, dass jeder Franzose am Sonntag »ein Huhn im Topf« haben sollte. Bruno mag ihn wegen eines dritten Ausspruchs, diesmal über das Périgord: »Großartige Weine, vorzügliches Essen, das Paradies auf Erden.«

2 Knoblauchzehen, Petersilie und Speck in einer Schale beiseitestellen. Semmelbrösel in Milch einweichen, überschüssige Flüssigkeit auspressen und die Bröselmasse in die Schale geben. Wurstbrät einkneten und zusammen mit den Eiern gründlich vermengen. Das Huhn mit dieser Füllung stopfen und zubinden. 3 l Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, die mit Nelken gespickten Zwiebeln, die 6 verbliebenen Knoblauchzehen und das Kräutersträußchen zugeben. Huhn ins Wasser geben und bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel 1 Std. köcheln lassen. Karotten, Lauch und weiße Rüben zugeben, ½ Std. später die Kartoffeln. Eine weitere ½ Std. köcheln lassen. Huhn herausnehmen und auf einen vorgewärmten Servierteller legen. Faden entfernen und das Huhn mit dem Gemüse aus dem Topf anrichten, mit Pfeffer abschmecken. Mit 2 EL der Kochflüssigkeit begießen, den Rest für eine Suppe aufbewahren. Zu dem Huhn werden Schälchen mit Senf, Gewürzgurken und Tomatensauce gereicht.





MOUSSE AU YAOURT ET COULIS DE FRAISES

Joghurt-Mousse mit Erdbeer-Coulis

FÜR 10 PERSONEN

- 900 g Naturjoghurt
- 5 EL Zucker
- 3 Eiweiße, geschlagen

Erdbeer-Coulis

- 500 g Erdbeeren, gewaschen, entstielt, püriert
- 50 g Zucker
- Saft von 1 Zitrone

Dieses Dessert ist bei Brunos weiblichen Gästen sehr beliebt, da es üppig wirkt, aber ohne die sonst dazugehörigen Kalorien. Und die männlichen Gäste erraten nie, dass es aus Joghurt gemacht ist.

Joghurt in einem mit einem dünnen Küchentuch oder mit Küchenpapier ausgelegten Sieb in einer Schüssel mehrere Std. im Kühlschrank abtropfen lassen. Zucker unter den Joghurt schlagen. Eischnee unterheben. In Soufflécörmchen oder hübsche Gläser füllen und mit *coulis de fraises* garnieren.

Erdbeer-Coulis

Erdbeeren mit einem Stabmixer pürieren. Zucker und Zitronensaft zugeben und noch einmal durchmischen. *Coulis* durch ein Sieb streichen, um die Samenkörnchen zurückzuhalten. Bis zum Servieren kühl stellen.

Brunos Tipp: Erdbeer-Coulis sollte möglichst bald nach der Zubereitung gegessen werden. Zitronensaft verstärkt für gewöhnlich den Geschmack von Erdbeergerichten.

