















MARTIN WALKER

UND JULIA WATSON

**BRUNOS
GARTEN
KOCHBUCH**

Diogenes



Die vier Jahreszeiten
auf Ihrem Teller

23

PRINTEMPS

FRÜHLING

30

ÉTÉ

SOMMER

96

AUTOMNE

HERBST

172

HIVER

WINTER

250

Ein Geburtstagsessen
Der Schokoladenkrieg
*Zwei kulinarische Fälle für Bruno,
Chef de police*

327

Mit Bruno durchs Gartenjahr

323

Register

342













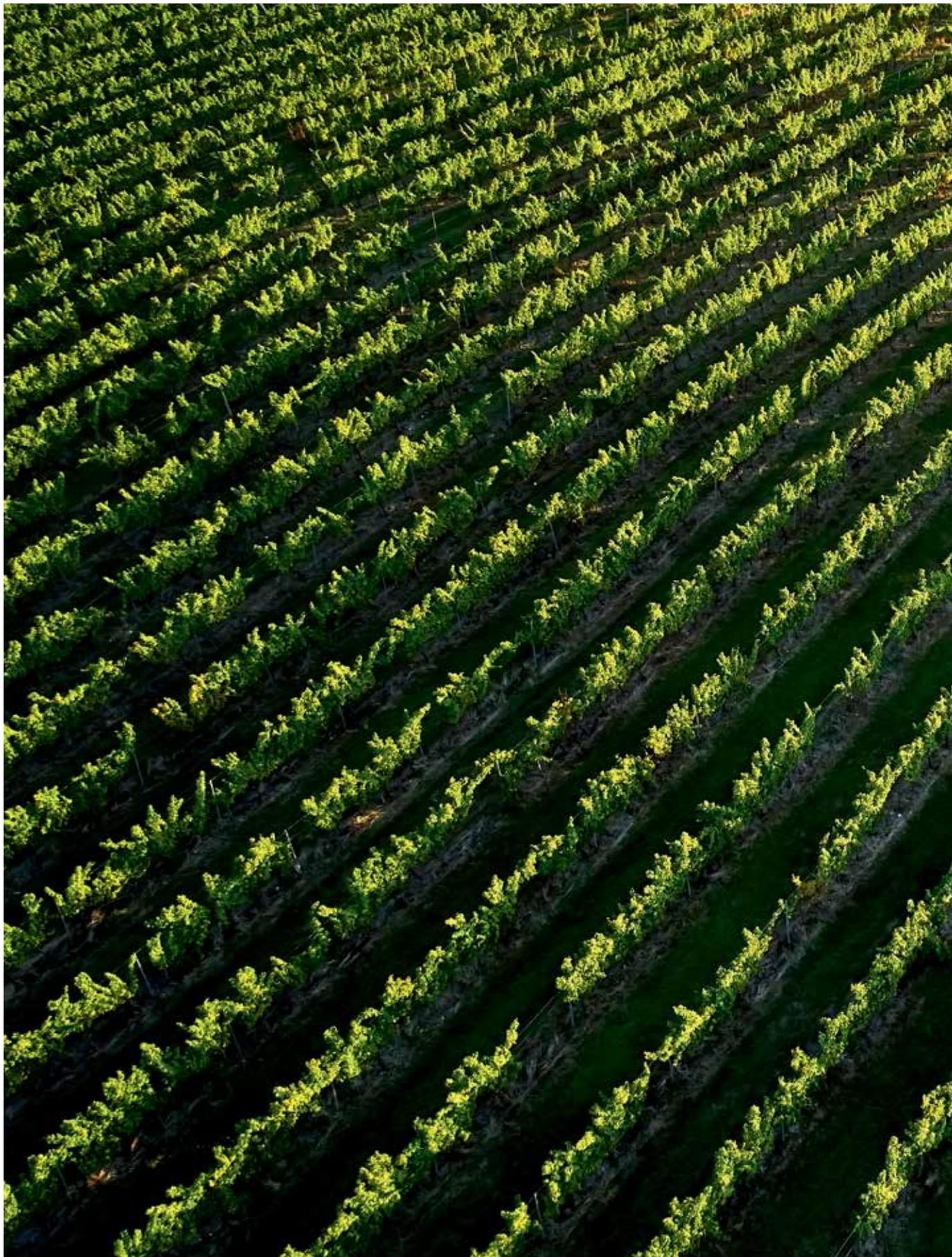


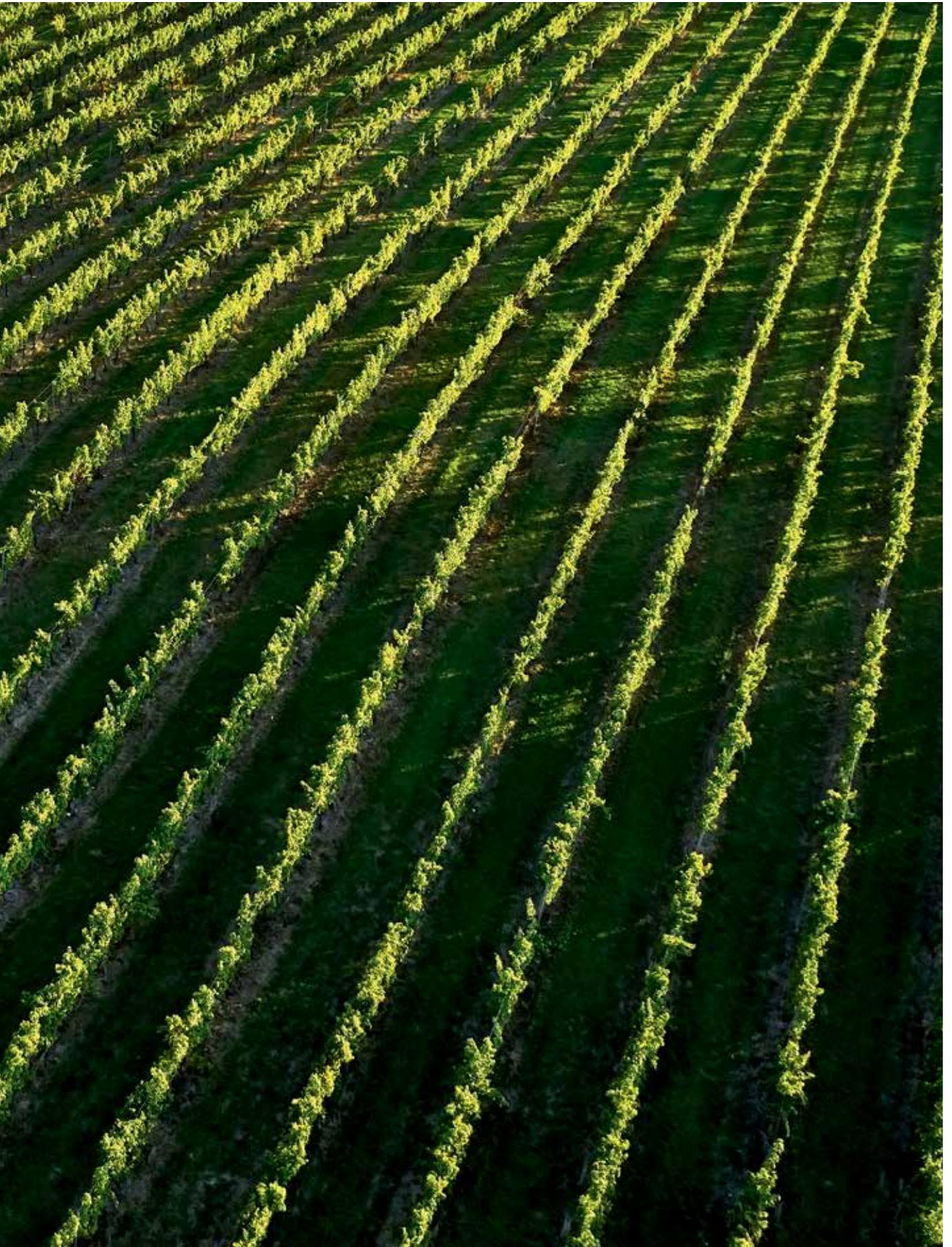


ÉTÉ

Der Sommer im Südwesten ist ein einziges Fest des Wachsens, Erntens und Genießens. Es ist die Zeit für ausgedehnte Picknicks am Flussufer oder im Schatten eines großen Baums, bis nach Sonnenuntergang die Schwalben über den Abendhimmel flitzen.



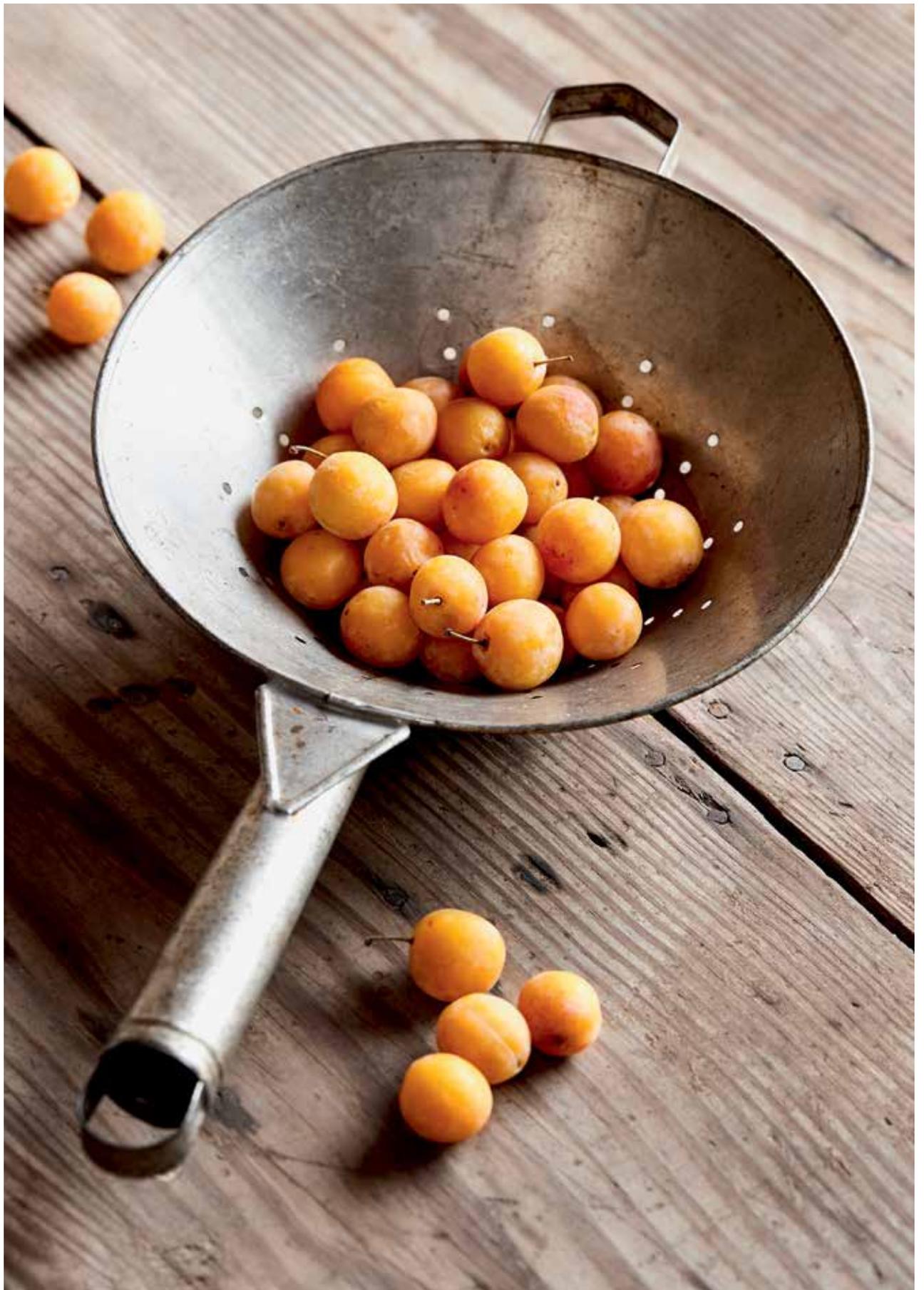














Sommer

Frankreich hat zwei Sommer, einen vor und einen nach dem *quatorze juillet*, dem französischen Nationalfeiertag zum Gedenken an den Sturm auf die Bastille, nach dem ganz Frankreich bis Ende August Urlaub macht und viele ins Périgord fahren. Auf Märkten und Flüssen, auf den Straßen und vor allem an Orten mit touristischen Sehenswürdigkeiten drängen sich dann die Besucher.

Wir raten Freunden, die uns besuchen wollen, im Mai, Juni oder September anzureisen, auch wegen der kürzeren Wartezeiten vor den prähistorischen Grotten mit den überwältigenden Höhlenzeichnungen, für die das Périgord zu Recht berühmt ist. Selbst Kinder, die sonst in Museen quengeln, werden von den lebensechten Bisons, Antilopen und Pferden fasziniert sein, mit denen unsere Vorfahren vor vielen Tausend Jahren die Höhlenwände bemalt haben.

Das Wetter ist von Mai bis Ende September in der Regel so gut, dass man fast immer draußen essen kann. Das bedeutet allerdings auch, dass der Garten täglich gewässert werden muss, normalerweise am frühen Morgen oder am Abend – nie untertags, wenn es für Pflanzen und Gärtner dafür viel zu heiß ist.

Wer im Juli und August fernbleibt, kommt allerdings nicht in den Genuss der *marchés nocturnes*, die die Dörfer des Périgord in diesen Monaten veranstalten, Nachtmärkte, die ursprünglich im Hügeldorf Audrix von einem findigen Bürgermeister ins Leben gerufen wurden, um den lokalen Käsern, Winzern und Bauern nach dem Wochenmarkt eine weitere Gelegenheit zu geben, ihre Erzeugnisse zu verkaufen.

Die Idee ist einfach. Man denke sich eine mittelalterliche Stadt oder ein Dorf mit einem großen zentralen Platz, fülle diesen mit Tischen und Bänken und lade die Lebensmittel- und Weinproduzenten der Umgebung ein, ihre Waren an den Ständen rund um den Platz zu verkaufen. Die Nachtmärkte haben viele Nachahmer gefunden, nicht zuletzt wegen der kleinen

Orchester, die für Jung und Alt zum Tanz aufspielen. Es wird immer ein großes Grillfest veranstaltet, das nicht nur Würste, Steaks und Schinken, sondern auch Bratkartoffeln, die südwestfranzösische Spezialität der *haricots couennés* (Bohnen mit Tomaten und Schweineschwartzen, die so lange zusammen geschmort werden, bis sich die Schwarten ganz aufgelöst haben) und anderes Gemüse bereithält, dazu Wein, Käse, Salate, Erdbeeren und Eis.

Darüber hinaus kann man sich *moules marinières*, Garnelenspieße, ein Couscous mit Wurst oder Hühnerfleisch und mitunter sogar eine Paella schmecken lassen. Besucher stellen sich mit ihrem mitgebrachten Besteck und Geschirr an, und für die Ortsfremden gibt es recyclebare Becher und Teller.

In den Tourismusbüros der Dordogne liegen Listen auf, aus denen hervorgeht, wann wo welche Art von Nachtmärkten stattfindet. Uns gefallen die Montagabende in Beaumont besonders gut, weil auf dem mittelalterlichen Platz dort tolle Musik und Tanz geboten werden und weil ausgezeichnete preiswerte Weine von L’Ancienne Cure von Christian Roche zu verkosten sind.

An mindestens einem Montagabend im August sollte man den Nachtmarkt vor dem entzückenden Château des Milandes besuchen, das einst Josephine Baker gehörte. Kommen Sie frühzeitig, um die Falknerei-Vorführung zu bestaunen und durch die Räume des Schlosses zu schlendern, in denen unter anderem die Bühnengarderobe des berühmtesten und bestbezahlten Stars des Jazzzeitalters ausgestellt ist.

In den USA geboren und dort wegen ihrer schwarzen Hautfarbe von Hotels und Restaurants immer abgewiesen, wurde Josephine Baker Staatsbürgerin Frankreichs, wo sie keine solche Diskriminierung erfuhr; im Zweiten Weltkrieg kämpfte sie in der französischen Résistance. Die Bürgerrechtsbewegung in ihrer Heimat unterstützte sie weiterhin. Als Dr. Martin

Luther King 1963 in Washington seine berühmte *I have a dream*-Rede hielt, stand La Baker an seiner Seite. Nach dessen Ermordung wurde sie von Kings Witwe gebeten, die Führung der Bewegung zu übernehmen. Baker dachte darüber nach, lehnte aber aus Rücksicht auf die Bedürfnisse ihrer zwölf Adoptivkinder unterschiedlicher Hautfarbe, mit denen sie im Périgord lebte, ab.

Ebenfalls montags abends findet in den Jardins d'Eyrignac, einem der Juwelen der Region, ein Picknick statt, das wie eine künstlerische Pyroperformance anmutet, denn hier herrscht durchweg weißes Dekor vor. Kommen Sie also angemessen weißgekleidet und genießen Sie unter anderem die großartigen Ausblicke auf das Périgord.

Am Dienstagabend lockt Le Bugue mit einer der größten und beliebtesten Veranstaltungen dieser Art, und am Mittwochabend präsentiert die Bastidenstadt Belvès eine fantastische Auswahl an Speisen auf ihrem nicht minder reizenden Marktplatz. Ab dem 28. Juni findet donnerstags abends der Nachtmarkt in der Bastidenstadt Issigeac statt, und im Innenhof des Château de Biron gibt es einen Markt mit einer Kulisse, die man sich großartiger kaum vorstellen kann.

Versuchen Sie, an einem Samstag den winzigen Flecken Audrix zu besuchen, wo diese Nachtmärkte im Schatten einer Kirche aus dem 12. Jahrhundert begonnen haben und wo Bruno von einem der Ständebetreiber erfuhr, wie man rohe *foie* in einer Sauce aus Balsamico-Essig und Honig zubereitet. An Musik wird vor allem Folkloristisches geboten, und Kinder haben Gelegenheit, auf Eseln zu reiten. Am besten kommen Sie schon gegen sechs. Weinliebhaber wissen, welcher der Nachtmärkte besonders guten Wein anzubieten hat, und in dieser Hinsicht ist der sonntags abends stattfindende von Monbazillac unübertroffen. Aber auch in Sigoulès gibt es an einem Freitagabend viele ausgezeichnete Weine der Region.

Im Sommer auszugehen, macht ohnehin Spaß, aber ein wahres Vergnügen ist es, mit Freunden zu Hause zu essen. Von Mai bis zum Herbst kommt der *potager* voll zur Geltung und wartet mit einer Vielzahl von Salaten und frischem Gemüse auf, die nur ein wenig Ziegenkäse oder *saucisson*, Walnussöl und Weinessig benötigen, um in Begleitung einer Schale geschnitte-

ner frischer Tomaten mit Basilikumblättern ein perfektes leichtes Mittagessen herzugeben. Ein Glas kühler Bergerac-Sec-Weißwein oder Rosé ist genau das Richtige, um einen solchen Imbiss hinunterzuspülen. Oder probieren Sie ein Glas gekühlten Rosette, einen leicht süßen rosafarbenen Weißwein, der eine Spezialität des Bergerac ist.

Und wer bräuchte mehr als frische Kirschen oder Erdbeeren, saftige Pflaumen oder Pfirsiche zum Abschluss? Für eine größere Mahlzeit empfiehlt sich der Einsatz eines Grills, nicht nur für Fleisch, Fisch und Huhn, sondern auch für Gemüse. Zucchini, Paprika und Auberginen profitieren davon, wenn sie über glühender Holzkohle geröstet und mit etwas Crème fraîche oder *fromage blanc* gegessen werden. Stéphane von der Fromagerie d'Audrix stellt einen köstlichen Aillou aus Crème fraîche und Fromage blanc mit Knoblauch und Kräutern her, der Gemüse zu einem wahren Festschmaus macht.

Der Sommer ist die Zeit für Tagesausflüge, Kanufahrten auf der Vézère und der Dordogne und Picknicks unter freiem Himmel. Obst- und Kirschtomaten, *saucisson*, Käse und Baguette sind wirklich alles, was man braucht, sei es für eine Kanutour, einen Tag am Pool oder auf einer Decke an einem der Uferstrände in Limeuil, Le Buisson oder Trémolat. *Arvouet* ist eine leckere geräucherte Entenwurst, ohne die unsere eigenen Picknicks nicht komplett wären. In Weinläden und Supermärkten vor Ort sind Isoliertaschen günstig zu haben, in denen Sie Ihren Wein kühl halten können. Ein nützlicher Tipp für Picknicks: Halten Sie Ausschau nach Weinflaschen mit Schraubverschluss. Wir empfehlen zum Beispiel den ausgezeichneten trockenen Bergerac-Weißwein von Château des Eyssards.

Weil Julias Quiches unwiderstehlich sind (und nach meiner Überzeugung ein Picknick umso schöner ist, je mehr Leute daran teilnehmen), packe ich immer gern eine solche Quiche mit in den Korb, am liebsten zusammen mit einer ihrer hausgemachten *pâtés*, einem Tomatensalat, Rettich, einem krossen Baguette, einem oder mehreren Körbchen Erdbeeren, deren zahlreiche Sorten vom Frühling bis zum Sommerende geerntet werden, und verschiedenen Käsesorten. Besonders gern picknicken wir unter den Rebstöcken eines der neunhundert Weinberge des Bergerac, die wir nach

und nach erkunden. Das Essen schmeckt noch besser, wenn es von einem Wein begleitet wird, den man gerade während einer Verkostung beim Großhändler oder bei einem der vielen kleinen Winzer entdeckt hat, die einen nach Herzenslust und ohne Kaufzwang probieren lassen, so dass man anschließend liebend gerne mit einer Flasche Tischwein unterm Arm von dannen zieht.

Sommerabende sind auch die perfekte Zeit für ein Barbecue. Die meisten Supermärkte verkaufen kleine tragbare Grills. Wir haben im Laufe der Jahre einige nützliche Tricks gelernt. Wenn wir zum Beispiel Lachs oder andere Fische grillen, verteilen wir Zitronenscheiben auf dem Rost und legen den Fisch darauf, denn zum einen verhindern sie ein Verkleben, zum anderen passen sie geschmacklich gut zu Fisch. Auch sind überall köstliche Würstchen im Angebot. Wir mögen die würzigen Merguez und herzhaft-fetten Toulouse-Würstchen auf dem Grill.

Unsere Burger bereiten wir selbst zu, und wenn wir sie grillen, legen wir vorher eine dünne Metallplatte auf den Rost, schneiden eine Gemüsezwiebel auf und nutzen die größten Ringe als Formen, in die wir das Burgerfleisch drücken. Sie sorgen auch dafür, dass das Grillgut saftig bleibt. Noch ein Tipp: Man schneide mit einem Gemüsehobel eine geschälte Zwiebel in dünne Scheiben, tunke die Ringe in geschlagene Eier und paniere sie mit Brotkrumen. Gegrillt schmecken sie allemal besser als frittierte Onion Rings.

Ohne Speiseeis ist ein Sommer unvollständig. Auch in dieser Hinsicht hat das Périgord einiges zu bieten, namentlich in Person meines Freundes Roland Manouvrier von Saint-Geniès. Unser Lokalsender *France Bleu Périgord* nennt ihn »den Gott der Eiscreme«, und der Dordogne Club de la Presse verlieh ihm den Prix Lavigne. Sein Ruhm hat sogar den Atlantik überquert. Für die *Chicago Tribune* sind seine Eiscremes einfach »die besten der Welt«. Sein Talent besteht darin, die volle Frische und den vollen Geschmack jeder von ihm verarbeiteten Frucht oder Blume zu erhalten und nach Möglichkeit zu steigern. Er hat es sogar geschafft, das schwer fassbare Aroma des sagenhaften Périgord-Trüffels in seinen Kreationen einzufangen. Der Mann ist ein Genie.

Sommer

Juni

AUSSAAT

Im Freien: Aussaat von Salaten in Nachfolgepflanzung fortsetzen und eine letzte Aussaat von Bohnen und Erbsen vornehmen. Wintergemüse wie Spinat und Rote Bete aussäen.

BEPFLANZUNG

Wenn keine Fröste mehr zu erwarten sind, die Auberginen, Paprika, Zuckermais und Bohnen ins Freie bringen. Lauch säen oder als Keimlinge in gut aufbereiteten Boden pflanzen und nach und nach Erde anhäufeln. Gleiches gilt für Wintersellerie.

ERNTE

Beginnen Sie mit der Ernte von Kräutern zur sofortigen Verwendung und zum Gefrieren oder Trocknen. Gegen Ende Juni sollten Sie aufhören, Spargel zu pflücken, damit das Laub wächst und sich die Wurzeln für die Ernte im nächsten Jahr entwickeln. Auch dem Rhabarber sollten keine weiteren Stangen entnommen werden.

WAS SONST NOCH ZU TUN IST

Karotten, Salate und andere Setzlinge vereinzeln. Wenn die Bulben der im Frühjahr gepflanzten Schalotten anschwellen, die Erde darüber wegbürsten, um Sonnenlicht heranzulassen, das ihre Schalen braun werden lässt. Topinambur abstützen, wenn nötig. Kürbisse, Gurken, Tomaten und Sau-
bohnen weiter ausgeben. Die Kartoffeln ein letztes Mal mit Erde anhäufeln. Regelmäßig jäten und wässern.

VERWERTEN

Der Juni bringt die ersten Erträge Ihrer Gartenarbeit.

Juli

AUSSAAT

Im Freien: Nach und nach Radieschen, Salat und Karotten, um laufend ernten zu können. Für den Winter Petersilie an einem geschützten Ort unterstellen (die Keimung kann bis zu 6 Wochen dauern). Saubohnen, Zwergbohnen, Erbsen, Rüben, Rote Bete, Winterkohl, Feldsalat und andere Winter-Salate aussäen.

ERNT

Zucchini, bevor sie zu hart werden. Grüne Bohnen ernten, wenn sie noch klein sind. Erdbeeren und Himbeeren.

WAS SONST NOCH ZU TUN IST

Bei heißem Wetter alle Salatpflanzen ausreichend wässern, um zu verhindern, dass sie in die Höhe schießen. Wenn Kartoffelblätter braune Flecken zeigen und sich die Knollen verfärben, sind sie von Schimmel befallen. Darum mit geeignetem Biofungizid besprühen. Wintersellerie anhäufeln, damit die Stangen ausbleichen. Tomaten regelmäßig düngen und wässern. Wenn die Früchte aufplatzen, wurden sie nicht ausreichend gegossen. Weiter ausgeizen. Pro Pflanze nur höchstens sechs Rispen zulassen, damit die Tomaten reifen können, bevor es kälter wird. Gleiches gilt für Gewächshaustomaten. Wenn das Schalotten-, Knoblauch- und Zwiebellaub gelb wird, Knollen aus der Erde heben und von

der Sonne trocknen lassen. Wenn sie trocken sind, abbürsten, um Schmutz und lose Haut zu entfernen. Einige der besten Zwiebeln für die Pflanzung im nächsten Frühjahr zurücklegen. Alle anderen bis zur Verwendung an einem kühlen, luftigen Ort aufbewahren (in der Küche trocknen sie aus); reife Artischocken pflücken, um das Wachstum kleinerer Früchte anzuregen.

VERWERTEN

Tomaten, die nicht sofort verzehrt werden können, einkochen oder im Gefrierbeutel auf Eis legen. Wenn diese gekocht werden sollen, mit warmem Wasser übergießen und sofort enthäuten. Sie werden allerdings mehr Wasser abgeben, als zum Dünsten nötig ist. Erdbeermarmelade zubereiten. Überreife Beeren zu Scharbat (Rezept S. 164) verarbeiten.

August

AUSSAAT

Im Freien: Winterwurzelgemüse und Salate.

ERNT

Gemüse regelmäßig ernten, solange es zart ist. Kartoffeln und Zwiebeln mit einer Gartengabel ausheben, auf dem Boden verteilen und einige Tage trocknen lassen. Zum Lagern etwas Erde an den Kartoffeln lassen, die Zwiebeln aber abbürsten und in flache Kisten legen. Den Samen von Fenchel, Dill, Koriander und Kümmel zum Kochen oder für die Aussaat im nächsten Jahr sammeln und aufbewahren. Weiterhin Beeren pflücken, um sie frisch zu essen oder einzumachen.

WAS SONST NOCH ZU TUN IST

Komposthaufen mit den gesunden Blättern welcher Pflanzen beschicken. Keine kranken Pflanzen oder zähen Stengel hinzufügen; die gehören in Müllsäcke oder ins Feuer. Die Asche kann im Garten verteilt werden. Tomaten ausgeizen, Selleriestangen bleichen (z. B. mit Zeitungspapier umwickeln), Stecklinge von holzigen Kräutern schneiden und wässern. Kräuter schneiden; Salbei und Thymian wenn nötig teilen. Lauch und Sellerie mit Erde anhäufeln. Für den Herbstanbau Salate, Karotten, Rüben und Radieschen in Töpfen aussäen und an einen schattigen Ort stellen, damit sie nicht vorzeitig ausreifen. Für die nächsten

Herbst- und Frühjahrskulturen Winterrettich, Frühlingskohl, Winterspinat, Frühlingszwiebeln säen. Erdbeerausläufer schneiden und eintopfen. Regelmäßig Wintersämlinge, Wurzel- und andere Kulturen wässern und von Unkraut freihalten.

VERWERTEN

Der richtige Zeitpunkt für die »Milchreife« von Zuckermaiskolben zeigt sich an der Dunkelfärbung ihrer silbernen Kolbenfäden. Pflücken und schälen Sie die Kolben erst, wenn der Topf mit kochendem Wasser schon auf dem Herd steht. Wie Erbsen entwickelt Mais Stärke, sobald er gepflückt wird. Die letzten Erdbeeren sowie Himbeeren trocken einfrieren oder einwecken. Aus Aprikosen, Pflaumen und anderen Beerenfrüchten Marmelade machen. Johannisbeergelee herstellen (s. Rezept S. 157). Bohnen ernten und konservieren. Kräuter einfrieren oder trocknen. Schwarze Johannisbeeren zu Marmelade und Crème de Cassis (s. Rezept S. 170) verarbeiten. Gegen Ende der Saison Aprikosen und Brombeeren zu Marmelade verarbeiten.



SOUPE FROIDE DE TOMATES RÔTIÉS DE PAMELA À LA MOUSSE AUX HERBES

PAMELAS GEKÜHLTE
TOMATENSUPPE MIT
KRÄUTERMOUSSE

FÜR 4–6 PERSONEN

FÜR EIN BACKBLECH UND EINEN HOHEN TOPF

- 1,5 kg reife Tomaten + 2 große rote Tomaten
+ 2 große gelbe Tomaten
- 150 ml Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 200 ml Gemüsefond
- Salz und Pfeffer nach Belieben
- 200 g griechischer Joghurt
- 1 Eiweiß
- 1 kleines Bund Basilikum, fein gehackt
- 1 kleines Bund Schnittlauch, fein gehackt

Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 4) vorheizen.

1,5 kg Tomaten aufschneiden, entkernen und mit der Schnittseite nach oben auf das Backblech legen. Mit Olivenöl begießen und ca. 30–40 Min. anbraten, bis sie zu karamellisieren anfangen. Nach dem Abkühlen in einen Mixer geben, den Gemüsefond hinzugeben und pürieren. Durch ein Sieb streichen. Nach Belieben würzen und kalt stellen.

Die großen Tomaten in einem hohen Topf blanchieren und häuten, entkernen und würfeln.

Den Joghurt in einem mit einem Blatt Küchenpapier ausgekleideten Sieb 30–40 Min. abtropfen lassen. Die gehackten Kräuter einrühren. ½ Std. vor dem Servieren das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Zum Servieren einen gehäuften TL Tomatenwürfel in die Mitte jeder Suppenschale geben, die gekühlte Suppe einfüllen und einen Klecks Kräutermousse hinzufügen.

SALADE DE RADIS, CABÉCOU ET PERSIL

SALAT AUS RADIESCHEN,
ZIEGENKÄSE UND
PETERSILIE

FÜR 4 PERSONEN

- 2 Bund Radieschen, ca. 500 g
- 2 EL Schalotten oder Frühlingszwiebeln, geschält und fein gehackt
- 1 TL Salz
- ein großzügiges Bund flachblättrige Petersilie, nur Blätter, sehr grob gehackt
- 1 EL Weißweinessig
- 3 EL Haselnuss- oder Walnussöl
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer nach Belieben
- 50 g Cabécou oder anderer Ziegenkäse, zerbröckelt

Radieschen waschen und trocknen. Das Grün bis auf 2 cm entfernen und die Knollen in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Schalotten oder Frühlingszwiebeln in eine mittelgroße Schüssel geben, salzen und 5 Min. stehen lassen.

Die gehackte Petersilie unterheben. Essig, Öl, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel zu einem Dressing verrühren, über den Salat gießen und zum Mischen schwenken. Auf einer Platte verteilen, mit dem zerbröckelten Ziegenkäse bestreuen und servieren.





ARTICHAUTS À LA BARIGOULE

ARTISCHOCKEN
À LA BARIGOULE

FÜR 4 PERSONEN

FÜR EINEN HOHEN TOPF UND EINE GROSSE PFANNE

- 8 lila Artischocken
- Saft aus 1 Zitrone
- 6 EL Olivenöl
- 100 g Speckstreifen, in Streichholzgröße geschnitten, dann halbiert (optional)
- 2 Schalotten
- 2 kleine Karotten, geschält und fein gewürfelt
- ½ TL Kräuter der Provence
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
- Salz und Pfeffer nach Belieben
- 80 ml Weißwein
- 1 kleines Bund glatte Petersilie, Blätter grob gehackt
- 1 schwarzer Périgord-Trüffel, gehobelt (optional)

Die Artischocken quer halbieren und die äußeren Deckblätter entfernen. Stiele bis auf 4 cm Länge abschneiden und schälen. Die Artischocken in einen Topf mit Wasser und Zitronensaft geben, um zu verhindern, dass sie oxidieren. Die Artischocken sollten jung genug sein und noch kein »Heu« ausgebildet haben.

Die Hälfte des Olivenöls in eine Pfanne geben, ggf. Speck, Schalotten, Karotten, Kräuter der Provence und Knoblauch dazutun, würzen und ca. 5 Min. leicht anschwitzen. Das Gemüse an den Rand der Pfanne schieben und die Artischocken in die Mitte legen. Mit dem restlichen Öl beträufeln, würzen, die Pfanne abdecken und 5 Min. lang sanft dünsten, dann mit dem Wein angießen und erneut abdecken. Bei reduzierter Hitze 30 Min. köcheln lassen oder bis sich die Artischocken mit einer Messerspitze leicht einstechen lassen. Etwas Wasser hinzufügen, falls das Gemüse anbrennen sollte.

Auf eine warme Servierplatte geben, mit der gehackten Petersilie bestreuen und mit dem Sud aus der Pfanne beträufeln. Ggf. den gehobelten Trüffel darüber verteilen. Heiß oder bei Raumtemperatur, als Vorspeise oder Beilage servieren.

Brunos Tipp: Küchenhandschuhe tragen, da der Artischockensaft die Hände verfärbt.