

versammelt bretonische Klassiker und Spezialitäten des *Amiral*, die Kommissar Dupin besonders liebt, Köstlichkeiten, die ihn am Ende eines – zumeist doch sehr langen – Arbeitstages zu neuen Kräften kommen lassen.

Wie immer spiegelt die Küche einer Region ihre geografische Lage, ihre Landschaften, das Klima, aber auch ihre stolze Geschichte und Kultur wider. Im Fall der Bretagne sind das die beiden Welten »Armor« und »Argoat«, das Meer, die Küste, und der Wald, das Inland. Eine Region der Fischer und Bauern. Natürlich hätte das Buch um ein Vielfaches umfangreicher ausfallen müssen, wollte man diesem großen Fundus der bretonischen Küche auch nur annähernd gerecht werden. Wir haben eine Auswahl treffen müssen. Die auch von den Vorlieben Georges Dupins geprägt ist.

Die meisten Rezepte in diesem Buch sind leicht nachzukochen, es sind Rezepte für jeden Tag, »Einfaches«, »Schnelles«. Sie finden aber auch Rezepte für feierliche Diners mit vielen Gängen. Wichtig auch für einen Bretonen: Rezepte für nicht endende Aperitif-Abende unter Freunden. Außerdem Wein- und Menüvorschläge sowie persönliche Einkaufsempfehlungen. Darüber hinaus liefert dieses Buch Tipps, etwa, wie man eine Meeresfrüchteplatte isst und was bei der *pêche-à-pied* zu beachten ist. Sie begegnen Kommissar Dupins Lieblingsfischen, den Salzbauern der Guérande, der weltbesten Crêpes-Macherin und passionierten Austernzüchtern. In kleinen Geschichten möchte ich Ihnen die kulinarische Bretagne schmackhaft machen.

Und natürlich versteht sich das Buch auch als Begleiter für unvergessliche Ferien in der Bretagne selbst.

Ich hoffe, Sie genießen es!

Ihr

Jean-Luc Bannalec



Foto: © Jean-Luc Bannalec

# Aperitif

*APÉRITIF*

## *Buchweizenchips*

### CHIPS DE BLÉ NOIR



*Buchweizen wird in der Bretagne hauptsächlich für herzhaftere Crêpes oder Galettes, wie die Crêpes in der Haute-Bretagne genannt werden, verwendet. In diesen Chips aus Crêpes-Teig kommt der fein-nussige Geschmack des Buchweizens besonders gut zur Geltung. Die Chips lassen sich auch mit Kümmel, Rosmarin, Piment d'Espelette oder schwarzem Pfeffer würzen: eine oder mehrere Prisen, je nach Geschmack, in den Teig rühren. Sesam- oder Mohnsamen passen ebenfalls hervorragend: eine gute Prise jeweils auf dem flüssigen Teig in der Crêpes-Pfanne oder auf der Crêpière verteilen, etwa 50–75 g insgesamt.*

FÜR 4 PERSONEN

½ Menge Buchweizencrêpes-Teig  
100 ml Olivenöl

Den Crêpes-Teig nach Rezept zubereiten.

Eine halbe Kelle Teig seitlich in die sehr heiÙe Crêpes-Pfanne oder auf die Crêpière geben, den Teig sofort mit einem Teigrechen möglichst dünn verstreichen. Der Crêpe wird sich bereits nach wenigen Sekunden am Rand heben. Mithilfe eines Holzspatels wenden, erneut einige Sekunden backen lassen, nochmals drehen, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Den Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die fertigen Crêpes stapeln und in 3–4 cm breite Streifen schneiden, die Streifen wiederum in 2 cm breite Rauten schneiden.

Ein Backblech mit Olivenöl einpinseln, die Rauten einzeln darauf verteilen und ebenfalls dünn mit Olivenöl bestreichen.

Die Chips auf der obersten Schiene im Ofen 2–3 Minuten backen, auf Küchenpapier abkühlen lassen. Sie sollten kross sein, ansonsten ein wenig länger backen lassen.

Sie lassen sich in einem luftdicht verschlossenen Behälter bis zu drei Wochen aufbewahren.

Die Chips schmecken pur und auch zu einer Makrelen- oder Sardinenrillette hervorragend.

#### WEINEMPFEHLUNG

Côtes de Provence rosé »Prestige« – Château Minuty