









Macarons

für Anfänger

Rezepte, Texte und Fotos
von

Aurélie Bastian

südwest

Ah les Macarons, quels délices!



«Macarons sind kleine Köstlichkeiten aus Frankreich. Sie sind bunt, weich, cremig, lecker, in einem Wort: verführerisch!»

Mein erstes Erlebnis waren Vanille-Safran-Macarons von Pierre Hermé. In diesem Pariser Tempel der Macarons hatte ich mir eine Schachtel unverschämt leckerer Macarons gegönnt. Die Auswahl damals war dort riesig, über 10 Sorten. Lustig, wenn man es mit heute vergleicht, wo jeder zwischen 20 bis 25 verschiedene Macaronskreationen in seinem Sortiment anbietet.

Angefangen hat es mit Schokoladen-, Vanille-, Kaffee- und Himbeermacarons. Aber langsam sind sie in Frankreich ein Trend geworden und das Angebot wurde größer. Auf einmal gab es Pistazien- und Zitronen- und sogar Rosenmacarons. Es war immer ein bisschen wie eine Entdeckung, neue Sorten naschen zu können.

Als ich 2006 nach Deutschland gekommen bin, habe ich sie überall gesucht und selbstverständlich nirgendwo gefunden. Jedesmal, wenn ich in Frankreich war, habe ich sehnsüchtig in Pâtisseries geschaut, ob es neue Sorten gab. Ich war macaronsüchtig geworden! Diese kleinen Stückchen Himmel aus Zucker und Mandeln waren so zart und geschmackvoll, dass kein Stück Kuchen oder Petit-four sie ersetzen konnte.



Zurück in Deutschland versuchte ich, diese sehr schwierigen Macarons nachzubacken. Es war nämlich nicht einfach: mit zwei Backblechen übereinander, mit Zuckersirup, der bis 120 °C kochen sollte, und eine ewig lange Wartezeit ... alles viel zu aufwändig. Und das Ergebnis war längst nicht wie bei den Pâtissiers.

Ich habe also lange, lange ... sehr lange an einem einfachen Rezept mit einfachen Zutaten gearbeitet, denn ich wollte Macarons wie in Frankreich, die immer gelingen. Bis eines Tages (es war eigentlich sehr spät abends) die Lösung vor mir stand, besser gesagt: in meinem Backofen lag. Ab dann konnte ich meiner Fantasie freien Lauf lassen, mit Gewürzen, Früchten, Farben, Dekorationen und Formen wurden meine Macarons zu kleinen Kunststücken.

Mittlerweile sind Macarons hierzulande ebenfalls Mode geworden. Sie sind chic, originell, außergewöhnlich und zum „Beißen“ schön. Von Weiß bis Schwarz, mit oder ohne Dekoration, alles ist erlaubt. Ein bisschen wie in der Modebranche gibt es wechselnde Kollektionen, aber nicht von Dior oder Chanel, sondern aus der Küche!

Der Geschmack soll überraschen, nicht zu süß sein und mit verschiedenen Texturen spielen. Eine echte Kunst für sich. Macarons sind für mich konzentriertes Vergnügen.

Ich hoffe, Sie werden aus meinem Buch viele Rezepte zaubern und genießen.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Backen und bon „macaronnage“.



*Wenn Sie mehr über mich
und meine Rezepte wissen
möchten, besuchen Sie mich
doch auf meinem Blog unter
www.franzoesischkochen.de.*

Ihre Aurélie

