

CALLWEY

REZEPTE  
AUS

# TIM RAUE

DER  
BRASSERIE

EINZIGARTIGER GENUSS AUS DER BRASSERIE COLETTE

CALLWEY

R E Z E P T E  
A U S

# ZIM RAUE

D E R  
B R A S S E R I E

MIT TEXTEN  
VON KATHARINA RAUE UND  
FOTOS VON JOERG LEHMANN

EINZIGARTIGER GENUSS AUS DER BRASSERIE COLETTE

# INHALT



## VORWORT

11

## NEULICH IN PARIS

15

## KLASSIKER DER BRASSERIE-KÜCHE

22



Wenn Geist und Gaumen gleichermaßen auf Endorphinen sind, dann ist wieder klar: Ich bin in Paris auf einer meiner heiß geliebten Fressstouren ...



# INHALT



DIE SÜSSE  
VERFÜHRUNG DER  
MADAME COLETTE  
**24**

LIEBLINGSPRODUKTE  
DER BRASSERIE-KÜCHE  
**28**



Knackfrisch und von genialer Qualität: Der Pflichtbesuch auf einem der Pariser  
Märkte ist allerdings immer mehr Vergnügen als Zwangsbeglückung.  
Mein absoluter Lieblingsstand ist der von Dorian Gautier am *Marché d'Aligre*.

À TABLE  
**31**

REZEpte  
**36**

GRUNDREZEPTE  
**180**

WEIN &  
CHAMPAGNER  
**186**

TIPPS &  
ADRESSEN  
**192**

IMPRESSUM  
**208**

# REZEPTE

{ NO. 1 }

## VORSPEISEN

36

- 38 Artischocke
- 40 Austern gratiniert – Fines de Claire
- 42 Austern mit Vinaigrette – Gillardeau
- 44 Avocado mit Mandel und Zitrone



- 46 Calamar Frit
- 48 Entenleberterrine mit Apfel, Zimt und Maronen
- 50 Garnele Marocain
- 52 Gebeizter Lachs mit Kapern-Speck-Vinaigrette
- 54 Gelbschwanzmakrele mit Buttermilch, Weizengras und Zucchini
- 56 Hummercocktail
- 58 Jakobsmuschel mit Miso und Senf
- 60 Pastete
- 62 Salat Colette
- 64 Salat Landes
- 66 Seeigelröhrei mit Karotte und Brioche
- 68 Thunfischtatar mit Saiblingskaviar und Gurke
- 70 Tomatensalat mit Passionsfrucht und Basilikum
- 72 Salat von Gelber Bete mit Endivie, Mango und Ziegenkäse
- 74 Foie-gras-Berliner



{ NO. 3 }

## VEGETARISCH

86

- 88 Tarte Savoyarde
- 90 Blumenkohl »Polonaise«
- 92 Galette mit Zucchini, Kaffee und Kumquat
- 94 Ratatouille
- 96 Korsische Aubergine
- 98 Wildkräuterbeignets mit Meerrettichcreme und Roter Bete
- 100 Ziegenkäsegnocchi mit Lavendelhonig und Feige
- 102 Geschmorter Lauch mit Mohnbutter, Mimolette und Birne
- 104 Räucherrahmrävioletti mit Topinambur und Trüffel
- 106 Tarte Tomate

{ NO. 2 }

## SUPPEN

76

- 78 Kräutersuppe mit Schneckenbrioche
- 80 Vichyssoise
- 82 Zwiebelsuppe
- 84 Linsensuppe mit Speck und Ziegenkäse



# REZEPTE

{ NO. 4 }

## FISCH

108

- 110 Bouillabaisse
- 112 Croque Homard
- 114 Kabeljau mit Grünkohl und Foie gras
- 116 Pulpo mit Kalbskopf und Birne
- 118 Loup de Mer mit Speckschaum und Kaviar
- 120 Moules Frites
- 122 Garnelentopf
- 124 Schellfisch mit Waldorfsalat und Mandarine
- 126 Thunfisch Niçoise
- 128 Seeteufel mit Spinat, Roquefort und Trauben
- 130 Jakobsmuscheln mit Venusmuscheln, Zucchini und Tomaten



{ NO. 5 }

## FLEISCH & GEFLÜGEL

132

- 134 Entenbratwurst mit Birne, Bohne und Speck
- 136 Boeuf Bourguignon
- 138 Coq au Vin
- 140 Huhn im Blätterteig
- 142 Kalbskopf Ravigote
- 144 Entenkeule mit Karotte und Ingwer
- 146 Lammbauch mit Poveraden à la Barigoule
- 148 Spanferkelhaxe mit Ananaskraut
- 150 Bresse-Poularde mit Erbsen, Pfirsich und Speck
- 152 Schweinebäckchen mit Lavendel und weißen Bohnen
- 154 Rinderfilet Wellington mit Kohlrabistampf und Blätterteigravioli
- 156 Wildschweinragout Bourguignon mit Steinpilzschaum, Portweinbirne und Marone
- 158 Taube mit Blutwurst, Spitzkohl und Kirsche
- 160 Steak Frites

{ NO. 6 }

## DESSERTS

162

- 164 Île Flottante
- 166 Crêpe Colette
- 168 Tarte Biscuit mit gebranntem Mandeleis und Apfelkompott
- 170 Mousse au Chocolat
- 172 Tarte au Citron
- 174 Madeleines mit hausgemachtem Eierlikör
- 176 Crème brûlée mit Callison-Eis und Papaya
- 178 Bananen-Tarte-Tatin





Die Stadt erwacht: Kaum  
eine andere Metropole lebt,  
begonnen beim Frühstück,  
ihre kulinarische Tradition  
so exzessiv aus wie Paris.



Schmale Gassen und breites Grinsen:  
In der französischen Hauptstadt  
findet man gastronomische Perlen an  
den ungewöhnlichsten Orten.



## VON DEN FRANZOSEN UND MEINER FREUDE AN KULINARISCHEN OBSZÖNITÄTEN

Die kulinarische französische Lebensart hat mich zu Beginn meiner Karriere enorm geprägt. Als auszubildender Koch in Deutschland lernt man die Fachtermini auf Französisch: vom Saucier, der die Saucen kocht, dem Gardemanger, der für kalte Gerichte und Vorspeisen zuständig ist, bis zum Poissionier, der Fische und Meeresgetier zubereitet. Zudem waren die großen Meister der 80er-Jahre und 90er-Jahre Franzosen und hatten so eindrucksvolle Namen wie Joël Robuchon, Alain Ducasse, Olivier Roellinger, Pierre Gagnaire und der Michelin mit seinen Sternen erleuchtete Frankreich taghell.

Ich pilgerte oftmals nach Paris und ins ländliche Frankreich, um bei den besten Grandseigneurs zu essen. Vor allem deren Liebe zu den besten Lebensmitteln faszinierte mich, es gab riesige Steinbutte mit mehr als 14 Kilogramm Gewicht, Seezungen die zwei Kilogramm schwer waren, und prächtig leuchtende Hummer. Doch auch die effektvolle Zubereitung und Zuneigung zu simplem und hervorragendem Gemüse wie Poveraden, Chicorée und Tomaten traf mich direkt in mein kulinarisches Herz. Erst mit Jahrzehnte dauernder Verspätung kam diese Selbstverständlichkeit in Deutschland an.

Damals war es allerdings auch so, dass vor den besten Restaurants in Frankreich eher Mittelklassewagen standen, manchmal auch echte Klapperkisten, aber drinnen bei Tisch wurde geschlemmt und gefeiert. Umgekehrt in Deutschland: Da parkten Luxusschlitten vor den Restaurants und innen herrschte bornierte Habacht-Attitüde mit gedämpfter Stille, in den Gläsern schlichte Weine und Mittelklasse-Lebensmittel auf den Tellern.

Eher beiläufig nahm ich bei den Frankreichreisen die Bistros und Brasseries wahr, in denen eine für deutsche Verhältnisse schon fast vulgäre Fressstimmung zelebriert wurde. Da war es laut und lebendig, es gab große Portionen geschmortes Fleisch, riesige Scheiben saftiger Terrinen und Wein wurde schon fast in obszönen Mengen konsumiert. Ich mochte das Ambiente sofort und hatte das Gefühl, dass diese Form der Gastronomie, die für einen täglichen Besuch konzipiert ist, irgendwann für mich noch mal relevant wird.

Es sollte aber noch lange dauern, bis ich mich als Gastronom in diese Gefilde wagte. Heute bin ich sehr stolz, dass ich in den drei Dependancen der *Brasserie Colette* genau das für unsere Gäste erlebbar machen darf, was mich bereits damals schon begeistert hat.

Dominik Obermeier ist ein wunderbarer Küchenchef für die *Colettes*. Er kocht mit einer Freude an Butter, Sahne und Saftigem, die man seinem Grinsen direkt ansieht, wenn er eine neue Kreation vorstellt, die wieder voller Wonnen und Tiefe ist. Er ist so gut, weil er lange in der Sternegastronomie gekocht hat und dies auch heute locker und sofort abrufen kann, ihm aber die Brasserie-Küche und das Konzept der Bistronomie so unendlich viel mehr Spaß macht. Er möchte selbst genau so essen, wie er für die Gäste kocht. Und das mit Bravour.

Steve Karlsch, der kulinarische Direktor meiner Brasseries, und ich verbringen jetzt schon mehr als 14 Jahre zusammen. Steve fing als Chef Gardemanger bei mir im *Swissôtel* an und hat sich über die Jahre zum Küchenchef des *Restaurant Tim Rau*e hochgearbeitet. Mit ihm haben wir Dutzende Auszeichnungen, Michelin-Sterne, Gault-Millau-Punkte und alles andere erkocht, bevor er eigene Pfade einschlug, die ihm als Küchenchef viele Meriten einbrachten. Seine Entwicklung zum kulinarischen Direktor der drei *Colettes* ist bemerkenswert und er zeigt sein Können als Gastronom. Steves Einfluss auf die Küche der *Brasserie* sieht und schmeckt man in und durch die Verwendung von Gewürzen und Aromen aus aller Welt. Er ist ein stetiger Neugieriger, einer, der immer sucht und dabei eine Eleganz und Schlichtheit in seiner Kreation findet, die beeindruckt.

Wenn Dominik mit beiden Händen zulangt, dann ist Steve der mit dem feinen Taktstock. Dieses ungehörig amüsante Zusammenspiel der beiden mit meinem Faible für Säure, Süße und Schärfe im Kontext der modernen Brasserie-Küche machen das *Colette* zu einem Wohlfühlort. Es ist das Restaurant, in das man jeden Tag gehen kann und das man zufrieden sein Bäuchlein streichelnd wieder verlässt. Dieses Gefühl möchte ich mit diesem Buch vermitteln und Sie zu meiner persönlichen Reise in mein kulinarisches Frankreich mitnehmen.



Savoir-vivre an der Seine:  
An der Île de la Cité  
zeigt sich Paris von seiner  
schönsten Seite.







**Wacher Blick und vielleicht auch ein klein  
bisschen die Gier in den Augen: Das entspannte  
Warten auf die gleich servierten und vor  
Spannung kaum zu erwartenden Köstlichkeiten  
muss noch geübt werden.**

Wilder Efeu rankt dank der überbordenden botanischen Fantasien des Fin de Siècle über mich hinweg, kunstvoll geschnitzte Marmorintarsien verleihen dem verzintten Tresen den Schliff des Art déco, während unzählige Spiegel das aufblitzende Licht der untergehenden Sonne und das rege Leben der Rue Jules Vallès als buntes Kaleidoskop des Savoir-vivre im 11. Arrondissement zurückwerfen.

# NEULICH



Es grünt so grün von der Decke des *Le Chardenoux*: Im denkmalgeschützten Gemäuer ranken sich die kulinarischen Blüten von Mastermind Cyril Lignac wild um meine Geschmacksnerven.



Das Bastille-Viertel von Paris: Charmant, rau und unangepasst pulsiert das Leben im 11. Arrondissement.

# IN PARIS

Doch all das blende ich aus. Ich bin im Tunnel, absolut fokussiert. Denn in meinem Hirn johlen die Synapsen gerade vor Euphorie auf und fräsen in meine kulinarische Mindmap die Route zu etwas ein, das für mich die nächste Tomatensaison revolutionieren wird. Die Marschrichtung: ein Ensemble aus saftig-herben Tomatensorten, an das sich die vollmundige Fruchtsäure von perfekt gereifter Passionsfrucht schmiegen wird. Dazu kleine Würfel von Wassermelone, die kühle Fruchtigkeit spenden, und all das umhüllt von einer Wolke cremigem Rahmkäse. Simpel mit kräftigem Aromenspiel. Nicht verkopft, sondern lecker im besten Sinne und zum Tellerablecken gut. Perfekt für die *Brasserie Colette*.

## FRANZÖSISCHE FRESSTOUREN UND SEELENSTRIPTEASE

Der elektrisierende Kuss der Muse trifft mich im Bistro *Le Chardenoux*, einer seit 1908 bestehenden Institution in Paris. Denkmalgeschützt, aber heruntergekommen, wurde die Brasserie vor zehn Jahren von Cyril Lignac übernommen, dem französischen Pendant von meinem Kumpel Tim Mälzer. Und was meinen Serotonin-Spiegel auf Höchstmarke schnellen ließ, war dessen „Stracciatella di Bufala/Pastèque/Tomate/Basilic“. Die Klarheit seiner Komposition in der von ihm geschaffenen, vor Leben pulsierenden Atmosphäre, genau das ist für mich zeitgemäße Brasserie. Ein Platz, zu dem man jeden Tag kommen kann – und wichtiger – möchte, weil es einen nicht in den finanziellen Ruin reißt und die Karte ständig und vor allem mit der Saison wechselt. Ein Ort, an dem gefressen und gesoffen wird. Dementsprechend geht es darum, Gerichte zu kreieren, die einfach zugänglich sind. Und genau deswegen bin ich in Paris: um Inspiration für neue Brasserie-Rezepte zu finden.

Und es hat Zoom gemacht:  
„Stracciatella di Bufala/Pastèque/  
Tomate/Basilic“ von Cyril Lignac.



Es ist nicht das erste Mal, dass ich durch die Straßen von Paris streife, mich treiben lasse von dem Laissez-faire auf der Suche nach Caprice – seit der Eröffnungen der *Brasseries Colette* begleitet von deren kulinarischem Direktor Steve Karlsch. Auch er ist schon immer gerne gereist und verwandelt seine kulinarischen Eindrücke in aromenstarke Kreationen. Klassisch französisch trainiert ist seine Basis, seine Freiheit drückt er durch Gewürze und Zutaten aus aller Welt aus. Wie geschaffen für die moderne Brasserie-Küche.

Bereits meine allerersten Fresstouren als junger Küchenchef – vorher konnte ich es mir nicht leisten – führten mich nach Paris. Denn in den 90er-Jahren existierte weltweit nur eine Hochküche, und das war die französische. Alain Ducasse, Joël Robuchon, Pierre Gagnaire und Olivier Roellinger waren die Superstars zur Zeit meiner Kochausbildung. Bis heute bin ich geprägt von den Luxuszutaten der klassischen französischen Haute Cuisine: Kaviar, Hummer, Kaisergranat, Austern, Steinbutt, Seelunge, Hase, Geflügel und Foie-gras, Trüffel ... all das halte ich für unverzichtbar in meiner Küche. Kostbare Streicheleinheiten für meine Kreuzberger Kiez-Seele.

Das Ziel meiner damaligen Reisen war, die Hochküche aufzusaugen, alles mitzunehmen, was geht. Dass dabei unbewusst auch die Läden des kleinen Mannes dabei waren, macht sich heute bezahlt. Die Drei-Sterner konnte ich mir schlicht nicht zweimal am Tag leisten. Die Brasseries hingegen sind eben die Restaurants des Alltags, um die man in Frankreich keinen Aufriss macht. Trotzdem betreibt hier nahezu jeder Sternekoch und jede -köchin neben dem Grand-Restaurant noch einen bürgerlichen Ableger. Allen voran Alain Ducasse mit seinem *Benoit*, das mittlerweile auch besternt wurde. Alleine schon wegen der Gougères lohnt sich der Besuch. Wenn meine Lippen glänzen vor Butter und dem Fett des eingebackenen Käses, seufze ich bereits nach diesem Amouse-Bouche glücklich.

Paris ist und bleibt natürlich unangefochtene die Hauptstadt der Haute Cuisine, aber für mich ist sie mittlerweile noch mehr das Epizentrum des unbeschwerten täglichen Genusses. Aber der klopft erst am Vorabend der französischen Revolution im 18. Jahrhundert an die Türen der Stadt.



Legendär, unverwüstlich und ideal für den Digestif: Die typische Zinngtheke ist in jeder Brasserie der Mittelpunkt und das Herzstück des Ladens.



Fettig, heiß und duftend: Die großen Klassiker der Brasserie-Küche, wie die hinreißenden Schnecken in geschmolzener Petersilienbutter, werden im *Benoit* auf höchster Genussstufe zelebriert. Anschließend werden sie von mir und Steve Karlsch, dem Küchendirektor der *Brasserie Colette*, als Idee aufgenommen und zeitgemäß interpretiert.





Bestes Handwerk in deftig und delikat:  
In der Boulangerie *Du Pain et des Idées* von  
Christophe Vasseur lohnt sich das lange Anstehen,  
um eines der frisch gebackenen Brote zu ergattern.  
Genauso wie der Weg hinaus nach Vincennes zum  
Chocolatier Julien Déchenaud.



T I M R A U E

» David Rathgebers *Cuisine Canaille* ist ein Paradebeispiel für die Emanzipierung der modernen Brasserie-Küche. Diese sogenannte Schurkenküche spricht mich als Kreuzberger Junge ja direkt an. «

Erst zart und dann, zack, voll auf die Zwölf:  
Während der Fisch im *L'Assiette* in einer ätherischen Leichtigkeit auf dem Teller schwimmt,  
ist das hausgemachte Gänserillette von einer herrlich wohligen Deftigkeit.



## VON SUPPENKÜCHEN UND MIGRANTEN

Das Innungswesen im Frankreich war damals ein verflucht restriktives. Für jede Art von Speise gab es eine Zunft. Damit war nicht zu spaßen. Und in einem table d'hôte einzukehren, beim traiteur also oder beim rôtisseur, war weder ein geschmackliches noch gesundheitliches Vergnügen. Erst mit der Enthauptung des Adels und der Aufhebung des Zunftrechts für Bewirtung waren ab der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts die Wege für ein neues Phänomen geebnet: das Restaurant. Ursprünglich waren es eine Institution für gut situierte Feingeister, deren mentale und körperliche Gesundheit durch Brühen im ursprünglichen Wortsinn restauriert werden sollte. Doch viel wichtiger: Erstmals war es möglich, aus einer Karte zu wählen, anstatt ein gesetztes Menü essen zu müssen. Man saß nicht mehr an den heute wieder in Mode kommenden Community-Tischen mit Krethi und Plethi und man konnte es den ganzen Tag über tun. Und das kam dem aufkommenden Bürgertum gerade recht.

Was Herr Boulanger 1765 mit seinem sogenannten Restaurant anzettelte, brachte 100 Jahre später mit dem Eintreffen vieler Flüchtlinge aus Elsass-Lothringen ein weiteres gastronomisches Novum nach Paris: die Brasseries. Was übersetzt so viel wie Brauerei bedeutet und im Wesentlichen Bierwirtschaften waren, die rustikale Hausmannskost für kleines Geld anboten. Nicht nur schnelle Kleinigkeiten auf die Hand wie in einem Bistro, und im Gegensatz zu Restaurants wurde hier nicht nur in einem Salat herumgestochert und über die Nachbartische gelässt, sondern richtig zugelangt – und zwar weit weg von Low Fat. Gegrillter Schweinefuß, fettiges Entenconfit oder Bismarckhering mit Mayonnaise. Das deftige Elsass grüßt genüsslich schmatzend. Im Laufe der Zeit schlichen sich dann weitere, teils elegantere Regionalküchen wie die der Provence oder der Bretagne mit ein.

Drei legendäre Brasseries – das *Bofinger*, die *Brasserie Flo* und das *Lipp* – sind bis heute Fixpunkte der Pariser Gastro-Szene. Um die ich allerdings einen Bogen mache. Einen weiten. Sie sind mittlerweile geldmachende Touristenfallen, doch in ihren Hochzeiten, den 20er- und 30er-Jahren des letzten Jahrhunderts, waren sie der Treffpunkt für die Hautevolee und Künstler. Im *Lipp* etwa, der „Kantine von ganz Saint-Germain“, saßen dicht gedrängt Politik, Polemik und Poesie bei Bier und Pastete. Dabei waren die großen Brasseries niemals von namentlich erwähnten Köchen geprägt, sondern stets stand der Name der Brasserie im Vordergrund.

Heute würde man sagen, dass das Konzept größer sein muss als der Küchenchef. Seit Anfang des Jahrtausends ist nun eine neue Generation eben dieser dabei, die Brasserie neu zu definieren. Mit dem Kunstwort „Bistronomie“ des Restaurantkritikers Sébastien Demorand wird seit 2004 die revolutionierte Brasserie-Küche synonymisiert. Und die verbandelt das stilisierte Entweder-oder von hochfeiner Haute Cuisine mit der schlichteren Küche der Hausmannskost. Heraus kommt dabei eine Liaison aus Wohlfühlessen in handwerklich höchster Präzision mit süffigem Geschmacksbild: deutlich schlanker, experimentierfreudiger als die traditionelle Brasserie-Küche und auch offen für kraftvolle und exotische Aromen der ehemaligen Kolonien und des Maghreb.

Dennoch orientieren sich die Küchenchefs nach wie vor an den mehrheitsfähigen Brassiere-Klassikern der Vergangenheit, was zu einem Potpourri aus verbürgerter Spitzenküche und globaler Regionalität führt. Die britischen Nachbarn nennen es Casual Fine Dine. Man kocht groß auf, aber der Rahmen ist deutlich schlichter.

## DES SCHURKENS FLEISCHLICHE SÜNDEN

David Rathgeber ist einer dieser Enfants terribles und sein *L'Assiette* in der Rue du Château ein Paradebeispiel für die Emanzipierung der modernen Brasserie-Küche. Was er als Cuisine Canaille bezeichnet, als Schurkenküche. Das spricht mich als Kreuzberger Junge ja direkt an. Die eigentliche Küche hat kaum mehr als sieben Quadratmeter, doch aus der feuert David grandios bodenständige Gerichte in exzellenter Qualität raus. Weniger feingeistig als Cyril Lignac, dafür mit richtig Schmackes. Die Aromenkeule trifft mich bei dem hausgemachten Cassoulet Maison mit aller Wucht. Unscheinbar in einem gusseisernen Topf serviert, öffnet sich mir ein Himmelreich der fleischlichen Verlockung: Lammnacken, confierte Entenschenkel, Schweinebrüstel und derlei mehr sublimieren sich zu einem deftigen, alle Sinne berauschen Defilee. Und plötzlich schwingen meine Synapsen im punktierten Marschrhythmus der Marseillaise und am Gaumen erschmecke ich ein neues Gericht für die *Brasserie Colette* ... ♦



# KLASSIKER DER BRASSERIE-KÜCHE

Diese Gerichte kommen traditionellerweise auf den Tisch



## ☞ BŒUF BOURGUIGNON

Der französischste aller Eintöpfe, der umso besser wird, je länger er auf dem Herd köcheln darf.



## ☞ CASSOULET

Legendäres Winteressen und der Traditionseintopf des Südwesten Frankreichs vereint alles, was satt macht und nicht zu teuer ist.



## ☞ COQ AU VIN

Die Ikonen Frankreichs, nämlich Rotwein und Hahn, in perfekter Verbindung. Kräftig und deftig!



## ☞ MOULES FRITES

Maritimes Kleinod in einer großen Schüssel. Und der Weißweinsud wird genüsslich mit den dick geschnittenen Pommes aufgetunkt ...



## ☞ MOUSSE AU CHOCOLAT

Mit einem guten Schluck Likör oder Cognac genossen, geht sie auch als Absacker durch.



## ☞ PASTETE

Ein echtes Handwerksprodukt, das früher nur von den Charcutiers zubereitet werden durfte.



## ☞ SCHNECKEN IN KNOBLAUCHBUTTER

Der kleine Snack für zwischendurch. Mit frischem Sauerteigbrot aber auch die perfekte Grundlage für einen langen Abend am Tresen.



## ☞ STEAK FRITES

Ein gutes Stück Fleisch, eine gehaltvolle Sauce und köstliche Pommes frites. Unprätentiös, und genau deswegen ein perfektes Gericht.



» In der Brasserie-Küche sind Gewürze, Garmethoden und das Geschick des Koches maßgeblich an dem Gelingen des Gerichts beteiligt. Denn aufgrund der limitierten Preisstruktur sind die Zutaten meist simpel, aber dennoch von einer exzellenten Qualität. «

## ☞ TATAR

Passt perfekt als Einstieg ins Menü und ist je nach Beilage mit Bier oder Wein zu genießen.



## ☞ ZWIEBELSUPPE MIT KÄSECROUTONS

Das Sinnbild für den deftigen Ursprung der Brasserie: heiß, knusprig, fettig und salzig.



# CORDONNERIE



Zum Glück blieb der Schuster  
nicht bei seinem Leisten: Wo früher Schuhe  
feilgeboten wurden, gibt es heute im  
originellen *Boot Café* auf kleinstem Raum  
exzellenten Kaffee.

# DIE SÜSSE VERFÜHRUNG DER MADAME COLETTE



Wenn es ein Gericht auf dieser Welt gibt, das ich niemals vergesse, dann dieses: die süß-salzigen Crêpes der Madame Colette.

Die erste Liebe seines Lebens vergisst man nicht. Auch ich nicht. Ihren Geschmack trage ich noch immer auf der Zunge. Süß mit einem Hauch prickelnder Salzigkeit, warm und von einer wölkchenhaften Konsistenz. Wenn ich nur daran denke, stehe ich sofort wieder vor ihr. Mit großen Augen und gierigem Blick. Vor der wunderbaren Madame Colette und ihren noch viel grandioseren Crêpes.

Ich war nur zweimal als Kind am Strand von Biscarrosse südlich von Bordeaux, und dennoch ist die Erinnerung an ihre Crêpes mit Caramel au beurre salé, Banane und Vanille so frisch, als hätte ich eben erst ungeduldig an ihrem kleinen Imbisswagen angestanden. Als nun die Anfrage nach einem Restaurantkonzept für die Tertianum Premium Residenzen in Berlin, München und Konstanz kam, war mir schnell klar, dass hierfür nur eine Wohlfühlküche infrage kommt. Etwas, das traditionelle Elemente mitbringt, kulinarisch einfach zu verstehen ist und Lebensfreude pur widerspiegelt. Und vor meinem geistigen Auge erschien Madame Colette. Jedoch nicht in ihrem albackenen geblümten Großmutter-Kittel, sondern in zeitgemäßem Prêt-à-porter, in der einen Hand ein Glas Schampus und mit der anderen Hand winkte sie mir lächelnd zu.



Bänke aus einem ehemaligen französischen Zug,  
Mosaikfliesen am Boden und auf dem Teller  
die Grande Nation: Die Berliner Dependance der  
Colettes ist die Quintessenz einer Brasserie.





## CETTE IDÉE, C'EST UNE BLAGUE

Genau dieses Bild ist moderne Brasserie für mich. Eine ungestüme, legere Faszination abseits der großen Gourmettempel. Es sind Orte, die ihre eigene Geschichte nicht in den Vordergrund stellen. Die aber einladen, Teil einer gemeinsamen Geschichte zu werden. So wie es die Grand-Restaurants für die besonderen, herausragenden Momente braucht, so wollte ich mit der *Brasserie Colette* eine Atmosphäre schaffen, in der man einfach genießen kann. Unkompliziert, aber trotzdem fokussiert.

Dieser Brasserie-Lifestyle lebt seit den 90er-Jahren in Paris wieder auf. Endlich. Denn über viele Jahrzehnte wurde dieser Art von Gastronomie kaum Wertschätzung, geschweige denn Respekt entgegengebracht. Fälschlicherweise setzte man diese vermeintlich einfachere Küche mit minderer Leistung gleich. Doch das ist Quatsch, c'est une blague.

Das hat eine neue Generation von großartigen Küchenchefs mittlerweile und glücklicherweise auch eindrucksvoll demonstriert. Und zudem die Vorstellung demontiert, dass Können davon abhängig ist, wie viel glänzendes Silber auf ebenso glänzenden Damast-Tischdecken auf dem Tisch liegt. Wie viele Handgriffe man in unzählige kleine Gänge packen kann. Oder wie viel gehobelten Trüffel man auf einem Teller stapeln kann. Bedeutende Ereignisse hat es und wird es weiterhin in den großen Küchen der Welt und deren fein dekorierten Gästeräumen geben. Aber die kleinen, feinen Glücksmomente des Alltags, die sind den Brasserien vorbehalten.

## KRACHENDER BLÄTTERTEIG UND SEUFZENDE KORKEN

Beim französischen Savoir-vivre würde dem Otto Normalpreußen ein bisschen Nachhilfe guttun. In Paris gehen die Menschen nicht nur zum Essen und Trinken außer Haus. Das Zusammensein mit Freunden, Familie und Kollegen findet auf der Straße statt, nicht wie in Deutschland hinter verschlossenen Türen. In den kleinen Gassen, an den großen Boulevards. Am Tresen, am Stehtisch oder in den zuweilen recht beengten Buden auch quasi auf dem Schoß des Tischnachbarn. Lebenslust trifft auf Genussbegierde.

**Konstant gut:** Die *Brasserie* in Konstanz mit Blick auf die Marktstätte hat den Wohlfühlfaktor – und eine spektakuläre Dachterrasse.



Für neue Gerichte seiner *Brasserie Colette* reist Tim Raue regelmäßig nach Frankreich, um sich vor Ort inspirieren zu lassen. Denn für den internationalen Spitzenkoch gilt Paris neben der Haute Cuisine als Epizentrum des unbeschwerten täglichen Genusses. Flanieren Sie mit »Tim Raue – Rezepte aus der Brasserie« gemeinsam durch die Straßen der französischen Hauptstadt und begleiten Sie ihn auf seiner Suche nach ungewöhnlichen Geschmäckern und Aromenwelten.

In 66 fantastischen und nachkochbaren Rezepten präsentiert Tim Raue erstmals seine frankophile Seite. Von traditionsreichen Klassikern über verfeinerte Alltagsgerichte bis hin zur modernen Cuisine Canaille: ein zum Tellerablecken leckeres Buch – natürlich mit dem besonderen Raue-Twist.