

AUFGETISCHT**Martin Walker ,
Schriftsteller, Historiker
und Journalist**

Mit dem Geschichtsstudium in Oxford und Harvard war Martin Walker bestens gerüstet, um als Journalist sogar bis ins Weisse Haus zu kommen – Walker war Büroleiter der britischen Zeitung «The Guardian» in Washington. Später arbeitete er als Korrespondent in Moskau. Seine Geschichtsbücher über den Kalten Krieg wurden zur Pflichtlektüre an Universitäten. Er ist Vorsitzender einer amerikanischen Denkfabrik für Wirtschaftsfragen. Richtig berühmt wurde er aber mit den Bruno-Krimis, einer Serie kulinarischer Krimis, die im französischen Périgord spielen.

Was haben Sie immer auf Vorrat?

Entenfett, Olivenöl, Butter, Pasta, Reis und Käse von Stéphane aus Audrix.

Wie oft kochen Sie pro Woche?

Wenn wir Gäste haben, zwei bis drei Mal, sonst mindestens ein Mal.

Kochen ist für Sie ...

... Entspannung und Vorfreude, ein Abendessen mit Freunden zu teilen.

Was würden Sie nie essen?

Andouillettes – Würste aus Schweineinneren. Die frisst nicht einmal unser Basset Benson.

Mit wem würden Sie gern mal essen gehen?

Mit Oscar Wilde oder Thomas Mann.



Martin Walker
mit Basset Hound Benson.



Mörderisch gut

Krimiautor Martin Walker kennt die Mächtigen der Welt, doch in seinem ländlichen Zuhause im französischen Périgord heissen nur die Hühner Sarko, Thatcher und Merkel. In dem beschaulichen Dorf, in dem in Wirklichkeit kaum Morde passieren, bereitet er mit dem Migros-Magazin entspannt eine währschafte Zwiebel-Tarte-Tatin zu.



Martin Walker wälzt den Kuchenteig aus.

Ein Stück Tomme d'Audrix, ein Baguette und ein Gläschen Wein auf dem Marché des Producteurs im französischen Audrix, etwa 140 km von Bordeaux entfernt. Hier und in der malerischen Umgebung des Périgord spielen Martin Walkers Kriminalromane um den genussliebenden Polizeichef Bruno. Und weil Walkers Romanfiguren lebendige Vorbilder haben, lässt sich hier vortrefflich auf Spurensuche gehen, bevor wir den Autoren am nächsten Tag persönlich treffen.

Auf dem mittelalterlichen Marktplatz sitzen Einheimische und Touristen an



Feine Zutaten für die Zwiebel-Tarte-Tatin. Der Zucker wird benötigt, um die Zwiebeln vor dem Backen zu caramolisieren.



Anders als bei einer Wähe kommt bei einer Tarte Tatin die Füllung nicht auf den Teig, sondern der Teig auf die Füllung. Gestürzt wird nach dem Backen.

langen Tischen zusammen und geniessen frische Würste, Käse, gebratene Entenstopfleber und Wein. Fast jeder Tourist überlegt: Ist das Stéphane, der Käser aus Audrix, der Brunos Lieblingskäse herstellt? Dort drüben die Gastgeberin der «Auberge Médiévale», der einzigen Herberge am Ort? Mit den kulinarischen Krimis löste Walker einen wahren Périgord-Boom aus. Seit Bruno ermittelt, profitiert die pittoreske Gegend von steigenden Besucherzahlen.

Hühnerstall und Küchengarten – Landleben wie im Bilderbuch

Am nächsten Morgen ist Treffpunkt in der Pâtisserie Cauet in Le Bugue. «Dort gibt es die besten Croissants», hatte Martin Walker per Mail bekanntgegeben und gleichzeitig vermieden, seine genaue Adresse anzugeben. Nach einem kleinen Frühstück fahren die Gäste vom Migros-Magazin dem 44-jährigen blauen Deux chevaux von Martin Walker und seiner Frau Julia Watson hinterher. Nach wenigen Kilometern wird mit dem Arm die letzte Abzweigung angezeigt, und kurz darauf öffnet das Tor zu einem kleinen, ruhigen Paradies.

Vom Innenhof des Häuserensembles geht es direkt in die gemütliche Landhausküche, wo «Saisonküche»-Köchin Anja Steiner sogleich die Zutaten für die Zwiebel-Tarte-Tatin auspackt. Das Rezept stammt aus Walkers neuem Buch

«Brunos Kochbuch – Rezepte und Geschichten aus dem Périgord», das er zusammen mit seiner Frau Julia geschrieben hat. Die Foodjournalistin war für die Rezepte zuständig, während die kulinarischen Geschichten Walkers Part waren.

Ein Spaziergang über das Anwesen führt zum Hühnerstall. Dort regiert Hahn «Sarko», der auf den gleichen Spitznamen hört wie der französische Ex-Präsident. Die Henne neben ihm ist Carla. Das zickige Huhn, das alle terrorisiert, Margret Thatcher. Schmunzelnd zeigt Walker auf eine Henne: «Die dort legt die meisten und grössten Eier, das ist Angela Merkel.» Walkers Zeit als politischer Journalist beim britischen «Guardian» hat offensichtlich Spuren hinterlassen. Als Vorsitzender einer Denkfabrik für Topmanager berät er heute noch Unternehmen und auch Regierungen. Ob die Politiker von den Hühnern wissen?

Als Walkers Frau vor gut 15 Jahren anrief und sagte, sie habe das Haus gefunden, war der Journalist gerade im Weissen Haus in Washington. Den damaligen Präsidenten Bill Clinton kannte er noch aus Studienzeiten in Oxford. Er nahm den nächstmöglichen Flug nach Europa. Verarbeitet der Journalist seine Kenntnisse der Welt-politik, die Verquickungen der Wirtschaft in seinen Krimis? Stoff gäbe es

bestimmt genug, und bekanntlich ist die Welt ein Dorf. Die Realität und deren Deutung hat Walker in Sachbücher übertragen, wie etwa dasjenige über den Kalten Krieg. «Aber die Bruno-Krimis sind Fiktion», gibt er sich diplomatisch. Über Politik und das aktuelle Weltgeschehen unterhält er sich mittlerweile am liebsten mit den Männern aus Le Bugue. «Immer wenn die Frauen ihren Bingo-Abend haben, veranstalten die Männer ein Junggesellenkochen», erzählt Walker. Denn so richtig gut über die Ereignisse in der Welt debattieren lässt es sich nur, wenn Essen und Wein munden.

«Ich habe mir das Périgord auch über das Essen erschlossen»

Die «Saisonküche»-Köchin hat derweil den Kuchenteig bereits gut gekühlt und die Zwiebeln in der ofenfesten Form caramelisiert. Gute Vorarbeit. Martin Walker wallt den Teig gekonnt aus, es bereitet ihm sichtlich Vergnügen. Fast scheint es, als sei der Geniesser Martin Walker ein Seelenverwandter vom erfundenen Polizeichef. Aber wer würde im Périgord nicht ins Schwärmen geraten ob der vielen Köstlichkeiten, die die Natur und die viele kleinen Produzenten bereithalten? «Ich habe mir das Périgord auch über das Essen erschlossen und mich in die Gegend verliebt.» Walker ist mittlerweile Ehrenbürger von Sainte-Alvère sowie Botschafter der Périgord-Trüffel und Mitglied der Bruderschaft der Entenleberpastete.

Seine Frau Julia hat im Garten ein paar der letzten Tomaten geerntet. Schnell röstet sie Brot, streicht mit einer Knoblauchzehe darüber und gibt Tomatenscheiben drauf. Es soll neben Charcuterie und Käse noch mehr zum Apéro geben. Während die Tarte Tatin im Ofen bräunt, wird auf der Terrasse mit Wein aus der Bergerac-Region angestossen.

Die Tarte ist prima gelungen. «Das Stürzen ist immer ein schwieriger Moment. Man darf die Form nicht zu lange stehen lassen, sonst wird das Caramel fest und bleibt in der Form kleben», verrät die «Saisonküche»-Köchin einen Tipp. Geht es ums Essen, ist man im Périgord entspannt, solange die Zutaten erstklassig sind. Beim geselligen Beisammensein mit dem Autor wird über Gott und die Welt geplaudert. Für einen Nachmittag fühlen sich die Gäste wie Nachbarn aus dem Dorf.

Text: Claudia Schmidt
Bilder: Loïc Le Loët



ZUTATEN

5–6 grosse rote Zwiebeln
2 EL Sonnenblumenöl
50 g Butter
20 g Zucker
1 EL Aceto balsamico bianco
Salz, Pfeffer
¼ Bund Thymian
1 achteckig ausgewallter Kuchenteig à 270 g
100 g Ziegenkäse, z. B. Chavroux
25 g Rucola

Vorspeise für 4 Personen, für eine ofenfeste Form à ca. 25 cm

Zubereitungszeit:

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten + ca. 15 Minuten caramelisieren + ca. 45 Minuten schmoren lassen + ca. 30 Minuten backen + ca. 15 Minuten abkühlen lassen

Pro Person

ca. 5 g Eiweiss, 23 g Fett, 12 g Kohlenhydrate, 1100 kJ/270 kcal

Bruno's Tarte Tatin mit roten Zwiebeln

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln je nach Grösse halbieren oder vierteln. Backofen auf 170 °C vorheizen. In der Form Öl und Butter erhitzen. Sobald das Fett leicht schäumt, Zucker unterrühren. Zwiebelhälften oder -viertel mit den Schnittstellen nach unten in Zucker legen, sodass die ganze Fläche der Form ausgefüllt ist. Bei kleiner Hitze mit Deckel 10–15 Minuten caramelisieren. Zwiebeln mit Aceto beträufeln. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.
2. Form gedeckt in die Ofenmitte einschieben. Zwiebeln ca. 45 Minuten schmoren lassen. Nach 30 Minuten mit der Messerspitze Garproben machen, ob die Zwiebeln weich sind. Temperatur auf 200 °C erhöhen. Falls sich in der Form Flüssigkeit gebildet hat, diese sirupartig einköcheln lassen.

3. Kuchenteig entrollen. Er sollte 3 cm grösser sein als der Durchmesser der Form. Teig auf die Zwiebeln legen. Rand auf der Seite festdrücken. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Tarte in der oberen Ofenhälfte ca. 30 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und knusprig ist. Form aus dem Ofen nehmen. Tarte ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Mit einem spitzen Messer vorsichtig den Rand lösen. Einen Teller auf die Form legen und Tarte stürzen, sodass die Zwiebeln oben liegen. Mit zerbröckeltem Ziegenkäse und Rucola bestreuen.

Brunos Tipps: Mit Senfvinaigrette servieren. Bruno stellt für seine Tarte einen Croustade-Teig her.



Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder unter www.saison.ch im Jahresabonnement, 12 Ausgaben für nur Fr. 39.–