

# Käse-Soufflé

Von Ina Bösecke

Jules und Jim« (Frankreich 1962) gilt in Frankreich als der populärste Film im umfangreichen Werk von François Truffaut. Bei Erscheinen gefiel er Publikum und Kritik gleichermaßen. Im leichten, nahezu beschwinglichen Tonfall wird die Dreiecksbeziehung von Jules, Jim und Catherine erzählt. Dem Film liegt der Roman von Henri-Pierre Roché zugrunde, der darin seine Jugendzeit verarbeitet hat – die Freundschaft zum deutschen Schriftsteller Franz Hessel und dessen Ehefrau. Dieser Verbindung entstammt der gegenwärtig sehr bekannte Antifaschist, Diplomat und Essay-Schreiber Stéphane Hessel (»Empört euch!«).

Im Film ist Jules Österreicher. Zunächst trifft er sich mit Jim in Paris, und die beiden werden unzertrennliche Freunde. Sie plaudern viel in Cafés über Kunst, Literatur und Frauen, die man sich sozusagen freundschaftlich teilt. Ab und zu wird auch mal Sport getrieben (Fechten) – 1912, das Jahr, in dem der Film beginnt, hatten junge Männer offensichtlich noch viel Zeit für so etwas. Später sehen die beiden Freunde eine weibliche Statue mit einem geheimnisvollen Lächeln, was sie enorm begeistert. Noch tiefere Gefühle erleben die Männer, als sie genau dieses Lächeln auf den Lippen einer echten Frau erspähen – Catherine tritt in ihr Leben und bringt es schön durcheinander.

Zunächst darf Jules mit Catherine zusammenkommen. Sie heiraten, bekommen ein Kind, leben zurückgezogen in einem deutschen Dorf. Nach dem Ersten Weltkrieg kommt Jim sie dort besuchen, und Catherine möchte nun mit ihm zusammenleben. Jules willigt ein. Nachdem die Liebe zu Jim wieder etwas abgeflaut ist, wechselt sie zwischen den beiden Freunden hin und her, bis Jim eine andere Frau heiratet. Catherine lädt die beiden Freunde daraufhin zu einer Autofahrt ein. Als Jules aussteigt ruft sie ihm zu, er soll doch jetzt mal genau hinsehen, dann fährt sie mit Jim über eine Brücke direkt ins Wasser und in den Tod.

Eine Königin sei Catherine heißt es im Film, beziehungsweise eine Naturgewalt. Gefeierte wird die unberechenbare Frau, die sich die Aufmerksamkeit ihrer Begleiter notfalls mit Gewalt besorgt, als Muse des modernen Schriftstellers. Ein Revolver liegt auch immer unter dem Kopfkissen bereit. Die Frage ist: Kann eine Muse mit Schießgewehr unterm Kopfkissen kochen? Angeblich ja. Catherine steht des öfteren in der Küche, allerdings mit Helferinnen. Zubereitet wird höchstwahrscheinlich »Catherines luftiges Käse-Soufflé aus Saint-Denis«.

150 ml Milch erwärmen. Drei EL Butter in einem Topf zerlassen und drei EL Mehl darin hellgelb anschwitzen. Mit der Milch ablöschen und zu einer dicken Bechamelsauce kochen. Abkühlen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. 150 g Gruyerekäse reiben. Eine Souffléform mit einem EL Butter austreichen und mit einem EL Käse austreuen. Sechs Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Vier Eigelb nacheinander unter die Béchamelsauce rühren (zwei Eigelb anderweitig verwenden). Die Hälfte des Eischnees unterheben und

den restlichen Käse nach und nach unterrühren. Restliches Eiweiß unterheben. Soufflémasse in die Form füllen. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen, bis das Soufflé schön aufgegangen und auf der Oberfläche gebräunt ist. Sofort in der Form servieren, sonst fällt das Teil schnell wieder zusammen, und dann sieht es nicht mehr so gut aus.

*<https://www.jungewelt.de/artikel/171434.käse-soufflé.html>*