

Wallonien

Französische Küche mit belgischem Bier



Bier und Crème fraîche – das eine steht für die Erdverbundenheit der deutschen Küche, das andere für das Raffinement der französischen. Beides ist in der belgischen Küche auf das Glückliche vereint. Wobei das nicht heißen soll, daß Belgiens Küche nicht eigenständig ist; nur von den großen Nachbarn abgeschaut, wie böse Zungen sagen könnten.

Das Land der Flamen und Wallonen hat sich vielmehr das Beste aus beiden Traditionen reserviert – und kreativ weiterentwickelt. Die Pommes frites traten in Belgien ihren Siegeszug um die Welt an. Belgische Pralinen gelten als das Nonplusultra. Chicorée und Rosen oder Brüsseler Kohl bereichern heute nicht nur die Mahlzeiten belgischer Gemüsebauern.

Das Geheimnis dieses Erfolgs? Liebe zur Küche und Pflege der Tradition. Und zu der gehören auch die dreihundert Biere für die Belgien berühmt ist. Lambic, Gueuze und das mit Kirschsafft versetzte Kriek (in strengeren Zeiten als Soft-Bier eigens für Frauen kreierte) sind über Belgiens Grenzen hinaus bekannt. Bewahrt wird die Bierbrauertradition vor allem in den vielen kleinen Brauereien, denn kein wirtschaftlicher Konzentrationsprozeß nivelliert das Niveau auf die Konkurrenz weniger Marken. Dreihundert Brauer und Brauerinnen sollen es sein. Sehr viel für ein vergleichsweise kleines Land wie Belgien. Doch hier gibt es sie noch: die örtliche Brauerei, die eine Region mit „ihrem“ Bier versorgt.

Für die Rezepte unserer Belgien-Küche sollten Sie dickflüssige Crème fraîche mit hohem Fettanteil (mind. 32 %) verwenden, wie sie im Film gezeigt wurde. Viele der in Deutschland unter der Bezeichnung Crème fraîche verkauften, dem Schmant ähnlichen Produkte verflüssigen sich beim Erhitzen zu stark und sind deshalb nicht geeignet.

Escavèche

Aal im Gemüsesud

Die Escavèche ist ein Erbe aus Besatzungszeiten. Spanische Truppen brachten im 16. Jahrhundert das Rezept für Escabèche ins Land. Auf der iberischen Halbinsel ist Escabèche eine scharfgewürzte Marinade für Fleisch und Fisch.

Für 8 Personen:

2 kg Flußaal, 50 g Mehl,
5 EL Pflanzenöl,
500 g Karotten,
500 g Zwiebeln,
330 ml St. Feuillien Blonde (ersatzweise helles Hefeweißbier),
700 ml Weißwein,
1 Knoblauchzehe,
3 Wacholderbeeren,
120 ml milder Weißweinessig,
2 EL Maisstärke,
Salz,
Pfeffer



Die Aalstücke in 5 cm lange Stücke schneiden, in Mehl wenden und auf großer Flamme 5 min in dem Öl anbraten. In eine tiefe, feuerfeste Form geben. Die Karotten in 1 cm dicke Scheiben, die Zwiebeln in grobe Stücke schneiden. Mit Bier, Wein, Knoblauch und einigen Wacholderbeeren 20 min auf kleiner Flamme kochen. Die Karottenscheiben sollten noch Biß haben. Die Speisestärke mit etwas Essig verrühren. Den restlichen Essig und die Stärke zum Sud geben, unter Rühren aufkochen lassen, damit der Sud abbindet. Über den Aal gießen und für 15 min in den auf 180 °C (Umluft 170 °C) vorgeheizten Ofen schieben. Als Vorspeise kalt servieren.

Tips:

- Speisestärke zum Binden von heißer Flüssigkeit vorher immer mit etwas Flüssigkeit glatt rühren. Unter Rühren zugeben.
- Kompakte, unempfindliche Fisch- und Fleischstücke mit Mehl in einen Kunststoffbeutel geben und schütteln. Gargut herausnehmen und über dem Beutel überschüssiges Mehl abklopfen.

Coq fermier à la St. Feuillien blonde

Poularde in Biersauce

Véroniques Coq à la St. Feuillien Blonde ist Walloniens Antwort auf den Coq au vin. Véronique serviert ihn mit Chicorées braisés à la flamande und Pommes de terre farcie aux fines herbes.

Für 6 Personen

1 Poularde (2-2,5 kg),
120 g Butter,
2 mittelgroße Zwiebeln,
500 g Champignons,
1 Zweig Koriandergrün,
1 Zweig frischer oder 1 TL getrockneter Thymian,
375 ml St. Feuillien Blonde (ersatzweise helles Hefeweißbier),
500 ml Geflügelbrühe,
Salz,
Pfeffer,
250 ml Crème fraîche



Die Poularde in 8 Teile zerlegen, d.h. Brust und Rücken halbieren. In 60 g Butter goldbraun braten. Herausnehmen, Butter abgießen. Poulardenteile in die Sauteuse zurückgeben. Zwiebeln in Ringe schneiden, in 30 g Butter anschwitzen, bis sie glasig sind. Champignons mit einem feuchten Tuch abreiben, Stielenden kappen, vierteln. Champignons in der restlichen Butter anbraten. Zwiebeln, Champignons, Koriandergrün, Thymian, Bier und Geflügelbrühe zur Poularde geben. Salzen, Pfeffern. Zum Kochen bringen, dabei Bratensatz mit einem Spachtel loskratzen. Deckel auflegen und 45-60 min auf kleinster Hitze schmoren lassen. Wenn das Fleisch gar ist, Crème fraîche einrühren und Sauce abbinden lassen.

Tips:

- Vor dem Zerlegen oder Tranchieren von Geflügel den V-förmigen Gabelknochen entfernen. Sie können ihn an der Halsöffnung ertasten.
- Hühnerfleisch nur durchgegart verzehren. Möglicherweise vorhandene Salmonellen werden so abgetötet. Zur Garprobe in den Oberschenkel oder die Brust stechen. Der austretende Fleischsaft sollte klar sein – ohne eine Spur von Blut.

Chicorées braisés à la flamande

Gedünsteter Chicorée

Chicorée ist die Zufallsentdeckung eines belgischen Bauern, der in der Mitte des 19. Jahrhunderts beim Umgraben auf wilde Zichorienwurzeln stieß. Sie sahen wie lange gelbliche Schößlinge aus. Unser heutiger Chicorée ist das Ergebnis züchterischer Verbesserung. Insbesondere der belgische Botaniker Brézier hat sich um das feine Aroma dieser Gemüsepflanze verdient gemacht, zu deren Haupterzeugern nach wie vor Belgien gehört. Chicorée ist im Winter am besten. Auf Flämisches wird er, geradezu poetisch, „witloof“ – „Weißlaub“ genannt. Er darf nicht grün werden, sonst verliert er seinen mild-bitteren Geschmack.

6 Personen:

125 g Butter,
12 kleine oder 6 große Chicorée,
Salz,
Pfeffer,
½ Bund Petersilie, feingehackt



Eine feuerfeste Form ausbuttern, die groß genug ist, die Köpfe in einer Lage nebeneinander zu fassen. Die äußeren Chicorée-Blätter entfernen. Chicorée kurz abrausen, in die Form legen, wenig Wasser darüber geben, leicht salzen, pfeffern, mit Butterflöckchen belegen. Mit feuerfestem Pergamentpapier, Alufolie oder einem Deckel bedecken. Bei 180 °C 25-30 min im Ofen dünsten, bis er weich ist. Mit Petersilie bestreuen, servieren.

Tips:

- Kaufen Sie keinen Chicorée mit welken, grünen oder am Rand bräunlich verfärbten Blättern. Erstklassiger Chicorée ist schmal, fühlt sich fest an und hat makellose cremefarbene Blätter. Kühl und dunkel aufbewahren.
- Beim Ablösen der äußeren Blätter einen etwa 3 cm langen Keil aus dem Strunk schneiden. Dort konzentrieren sich die Bitterstoffe. Chicorée erst kurz vor dem Servieren zubereiten, er verfärbt sich nämlich an der Luft.

Pommes des terres farcies aux fines herbes

Kartoffeln mit Kräuterfüllung

Véroniques gefüllte Pommes de terre rufen geradezu nach Winterkartoffeln mit etwas dickerer Schale, die man aushöhlen kann. Nehmen Sie eine späte mehligkochende Sorte. Variieren Sie das Grundrezept. Lassen Sie die Kräuter weg und werden Sie kreativ: Mit Knoblauch, grünem Pfeffer, grobgehacktem Krabbenfleisch, behutsam angeschwitzten Currypulver...

Für 6 Personen:

6 sehr große, gleichmäßig geformte, mehligkochende Kartoffeln (jede etwa 250 g),
2 feingehackte Frühlingszwiebeln,
2 EL Butter,
150 ml Crème fraîche,
Salz,
Pfeffer,
etwas frischgeriebene Muskatnuß,
1 Bund Petersilie, feingehackt,
1 Bund Schnittlauch, in kleine Röllchen geschnitten

Die Kartoffeln in Salzwasser 35-40 min weich kochen. Sie dürfen keinen Widerstand mehr bieten, wenn man sie mit einem Messer ansticht. Wasser abgießen. Kartoffeln 5 min stehen lassen. Inzwischen Frühlingszwiebeln in der Butter glasig werden lassen. Crème fraîche hinzugeben, aufkochen, mit wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen. Die heißen Kartoffeln flach hinlegen. Das obere Drittel glatt abschneiden. Kartoffelfleisch abkratzen. Die unteren zwei Drittel mit einem Grapefruit-Löffel vorsichtig aushöhlen, d.h. nicht bis ganz auf die Schale. Kartoffeln beiseite stellen, das Innere durchdrücken. Die heiße Crème fraîche, Petersilie und Schnittlauch unter die durchgedrückten Kartoffeln ziehen, abschmecken. Mit dem Spritzbeutel in die Kartoffelhüllen füllen, die man gegebenenfalls im Ofen bei 180 °C (Umluft 170 °C) noch einmal kurz erwärmt.

Tips:

- Backen Sie die Kartoffeln in Alufolie verpackt im Backofen, evtl. zusammen mit einem Kuchen. Oder nehmen Sie einen Diable, den französischen Kartoffeltopf aus unglasierter Keramik. Durch das Garen in trockener Hitze wird die Schale fest, der Kartoffelgeschmack intensiviert.
- Schnittlauch kann mit einer scharfen Küchenschere in Röllchen geschnitten werden. Zum Zerkleinern von Kräutern keine der so beliebten Kräutermühlen verwenden. Sie zerreißen die Kräuter, der würzige Saft tritt aus. Beim Hacken dagegen bleibt das volle Kräuteraroma erhalten.

Potage aux choux de Bruxelles

Rosenkohlsuppe

Choux de Bruxelles, „Brüsseler Kohl“, – der Name verrät, daß dieser beliebte winterliche Miniaturkohl mit dem feinherben Aroma aus Belgien kommt. Er wird schon 1213 in einer Brüsseler Marktordnung erwähnt. Erst im 19. Jh. wurde er außerhalb seines Ursprungsgebietes bekannt. Der Miniaturkohl braucht Frost, um seinen vollen Geschmack zu entwickeln. In Véroniques Suppe sollten sich Rosenkohl und Geflügelbrühe harmonisch ergänzen, nicht überdecken. Der krosse Speck gibt der Suppe eine pikante Note.

6 Personen:

75 g Butter,
3 EL Mehl,
1,5 l leichte Geflügelbrühe, entfettet,
1 l Wasser,
400 g Rosenkohl,
Salz, Pfeffer, Muskatnuß,
1 EL Butter,
100 g durchwachsener Speck, grob gewürfelt



Butter in einem Topf zerlassen, Mehl einrühren, 1 min rühren. Nicht braun werden lassen. Die Geflügelbrühe unter ständigem Rühren zugeben, aufkochen. 15 min auf kleiner Flamme unter gelegentlichem Rühren kochen lassen, bis sich der Mehlgeschmack verliert. In einem anderen Topf Salzwasser erhitzen. Den Rosenkohl im offenen Topf 8-10 min kochen. Herausheben, mit kaltem Wasser abschrecken. 12 Köpfchen als Garnitur beiseite legen, die restlichen mit 500 ml Sud pürieren, zur gebundenen Geflügelbrühe geben. Mit Pfeffer, Muskatnuß und vorsichtig mit Salz abschmecken. Den Speck in einer großen Pfanne in der Butter auslassen. Wenn er kross ist, die Rosenkohlköpfchen dazugeben, erwärmen, mit Muskatnuß abschmecken. Herausheben, überschüssiges Fett abtropfen lassen. Jede Portion Suppe mit 2 Köpfchen und etwas Speck servieren. Evtl. nachsalzen.

Tip:

- Rosenkohl sollte knackig sein und ohne welke, gelbe Blätter. Nach dem Putzen in leicht gesalzenes Wasser legen. Das vertreibt Kleinstlebewesen.
- Blanchierter Rosenkohl (kleine Röschen 3, große 5 min) kann bis zu einem Jahr eingefroren werden.

Tarte au sucre

Tarte mit Zuckerkruste

Véroniques Tarte au Sucre schmeckt nicht zu süß, denn säuerliche Crème fraîche gibt ihrem Kuchen ein frische Note. Durch den hohen Butteranteil bleibt er eins bis zwei Tage frisch.

Zutaten:

Hefeteig:

300 g Mehl,
130 g zimmerwarme Butter,
2 Eier,
1 EL Zucker,
1 Prise Salz,
8 EL lauwarme Milch,
15 g ($\frac{1}{3}$ Würfel) Hefe

Für das Blech:

10 g Butter,
2 EL Mehl

Kuchenguß:

1 Ei, 200 ml Crème fraîche,
6 stark gehäufte EL brauner Zucker,
30 g Butter



Das Mehl in ein Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen. Butterflöckchen, Zucker, Eier und Salz um die Vertiefung herum verteilen. Milch und Hefe in die Vertiefung geben, dort verrühren und alle Zutaten von der Mitte aus zu einem glatten, glänzenden Teig kneten. 60 min an einem warmen Ort gehen lassen. Ei und Crème fraîche verquirlen.

Eine Kuchenform von 28 cm Durchmesser buttern und mit Mehl bestäuben. Den Teig ausrollen und mit den Zinken einer Gabel jeweils im Abstand von 1 cm einstechen. 5 EL braunen Zucker gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen, Guß darüber geben und zwar so, daß an einigen Stellen der Zucker noch sichtbar ist. Den restlichen Zucker darauf streuen. Butterflöckchen auf dem Kuchen verteilen und 20 min bei 200 °C (Umluft 190 °C) backen.

Pain à la drèche

Drèchebrot

Gemälzte Gerstenreste aus dem Brauprozess sind sicherlich nicht leicht zu beschaffen. Wir geben Ihnen trotzdem Véroniques Rezept für das Drèchebrot. Wenn Sie ein vergleichbares Brot backen möchten, ersetzen Sie die Drèche durch grob geschrotete Gerste. Die Drèche ist feucht. Sie müssen also bei der Verwendung von trockener Gerste insgesamt 750 ml Flüssigkeit mit dem Mehl verkneten, 250 ml Wasser und 500 ml Malzbier, das vorher leicht erhitzt wurde. Rühren Sie die Hefe nicht mit dem Bier an.

Zutaten:

1 kg Weizenmehl,
250 g Drèche (Gerstenrest aus dem Brauprozess),
550 ml Wasser,
25 g Hefe,
4 TL Salz (15 g),
1 EL brauner Zucker,
1 Ei,
2 EL Wasser,
2 EL Sonnenblumenöl



Mehl und Drèche mischen. Hefe mit etwas lauwarmem Wasser (30-40 °C) anrühren. Abgedeckt einige Minuten an einem warmen Ort stehen lassen, bis die Hefe Blasen wirft. Zum Mehl geben und mit der restlichen Flüssigkeit, Salz und Zucker zu einem glatten glänzenden Teig kneten, den man abgedeckt an einem warmen Ort 45 min gehen läßt. Eine breite Kastenform einölen. Den Hefeteig noch einmal kurz durchkneten, in die Form geben, noch einmal 45 min gehen lassen. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Eine feuerfeste Schale mit heißem Wasser auf den Boden des Ofens stellen. Ei und 2 EL Wasser verquirlen. Das Brot damit bestreichen. Nach Wunsch die Oberfläche einritzen. 60 min backen bis ein hineingestochenes Holzstäbchen wieder sauber herauskommt.

Tip:

- Durch Wasserdampf wird die Kruste von Broten knuspriger: also immer eine Schale Wasser in den Ofen stellen.
- Wenn sich Brot oder Kuchen nicht aus der Form lösen lassen, drehen Sie diese um und legen sie ein nasses, kaltes Tuch auf die Unterseite. Diese kühlt rasch ab, es bildet sich Wasserdampf zwischen Form und Brot und das Brot löst sich vom Boden der Form. Vom Rand der Form mit dem Messer lösen.

Crème brûlée à la St. Feuillien

Gebrannte Vanillecreme mit Bier

Bier und Vanille zum aromatisieren einer Crème brûlée? Das erscheint auf den ersten Blick ungewöhnlich. Ist es aber nicht! Denn auch Vanille schmeckt leicht bitter. Das Vanillearoma sitzt übrigens vor allem in der Schale, weniger in dem feinen Mark. Deshalb sollte die Schote, wenn es das Rezept erlaubt, möglichst nicht nur ausgekratzt, sondern auch ausgekocht werden.

Für 6 Portionen:

100 ml St. Feuillien brune (ersatzweise dunkles Hefeweißbier),
200 ml Milch,
300 g Crème fraîche,
1 aufgeschlitzte Vanilleschote,
5 Eigelb,
50 g Zucker,
120 g brauner Zucker

Bier erwärmen und wieder vollständig abkühlen lassen. Milch mit Crème fraîche und Vanilleschote zum Kochen bringen. 10 min ziehen lassen. Dann die Schote auskratzen, das Vanillemark in die Milch rühren, die Schote wegwerfen.

Eigelbe und die Hälfte des Zuckers schaumig schlagen. Erst das kalte Bier unterrühren, dann die Vanillemilch. Die Masse in sechs feuerfeste Schälchen oder kleine Souffléformen von jeweils 200 Milliliter Fassungsvermögen gießen und bei 100 °C (Umluft 80 °C) 50 min im Ofen backen. Abkühlen lassen.

Den Backofengrill auf höchste Stufe vorheizen. Den restlichen Zucker auf die Crème streuen, die Förmchen auf ein Blech setzen und die Oberfläche der Crème dicht unter dem Grill karamelisieren. Dabei ständig beobachten, denn der Zucker verbrennt sehr schnell. Die Crème nur kurz abkühlen lassen und servieren.

Tip:

- Auf Vorrat gekaufte Vanilleschoten kann man in einem Glas mit Kristallzucker lagern. Nach zwei Wochen ist soviel vom Vanillearoma auf den Zucker übergegangen, daß echter Vanillezucker entstanden ist. Die Schoten sind dann immer noch für alle Rezepte zu verwenden.