

Aude

Willkommen bei den Bonnerys!

Ob im Allgäu oder in Finnland, auf Island oder La Palma: Die arte-Reihe „Zu Tisch in“ hat bereits halb Europa in die Töpfe geschaut, Menschen mit ihrer regionalen Küche vorgestellt. Für die 100. Sendung, die diesen Herbst ausgestrahlt wird, ist nun etwas Besonderes geplant. Das Casting dafür fand nicht nur am Herd, sondern auch online statt. Nachdem ARTE zur Bewerbung aufgerufen hatte, hat das Publikum unter den Finalisten über seine Lieblingsköche abstimmen können.

Herzlichen Glückwunsch an die Familie Bonnery, die das Rennen mit 24 % der Stimmen gewonnen hat! Südfrankreich und genauer gesagt das Departement Aude wird Ihnen im nächsten Herbst seine Türen öffnen.



Ein großes Dankeschön an die anderen Hausgemeinschaften, die sich beworben haben – besonders an unsere Finalisten:

- die Familie Colonna aus Le Pecq im Departement Yvelines
- die Familie Pagé-Schmitt aus Ober-Hilbersheim in Rheinhessen
- die Familie Seidel aus Pobershau im Naturpark Erzgebirge in Sachsen
- die Familie Balestra aus Fréjus im Departement Var
- die Familie Nissing-Röder aus Köln auch in Nordrhein-Westfalen
- die Familie Drouard aus Paris
- die Familie Hendrix aus Neuss in Nordrhein-Westfalen

Machen Sie bei unserem Gewinnspiel mit.

Jubiläumssendung aus dem Aude

Für die 100. Sendung von „Zu Tisch“ hat ARTE sich etwas besonderes einfallen lassen: die



Zuschauer wurden aufgefordert sich selbst zu bewerben. Aus allen Einsendungen wählte die Redaktion acht Familien aus, drehte von jeder einen kleinen Videoclip und ließ via Internet abstimmen. Die meisten Stimmen bekam Familie Bonnery aus dem Departement Aude – die Gastgeber dieser Jubiläumssendung.

Wie gemalt liegen die Wälder, Viehweiden, Weizen- und Maisfelder in harmonischen Farbschattierungen auf der hügeligen Landschaft des Aude. Begrenzt werden sie am Horizont von den noch schneebedeckten Gipfeln der Pyrenäen. In diese Landschaft eingebettet liegt der Hof der Bonnerys, die den gleichen Namen tragen wie das nächste Dorf. Auf ihrem Anwesen gackern keine Hühner,



weder das Schnattern von Enten noch das Brummen eines Traktors ist zu vernehmen. Statt dieser typischen landwirtschaftlichen Geräuschkulisse ertönen entweder karibische Klänge von *Steel-drums*, der Swing einer Jazzband oder der gewaltige Sound eines Orchesters. Die junge Generation der Bonnerys sind keine Bauern, sondern Musiker.



Familienoberhaupt ist die 90-jährige Urgroßmutter Mamie Paule, die mal mit strengem, mal mit schmunzelndem Auge über die Geschichte ihrer Familie wacht. Früher hat sie mit ihrem Mann und den Schwiegereltern Mais und Getreide angebaut, Schweine, Schafe, Kaninchen und viel Federvieh gehalten. Sie ist die letzte dieser Generation. Als sie die Landwirtschaft nicht mehr weiterführen konnte, waren ihr Sohn Jean-Paul und ihre Enkel

Xavier und Fabrice sofort bereit, den Hof zu übernehmen, aber ohne die bäuerlichen Pflichten. Denn an den alten Gemäuern hängen die Bonnerys sehr.

Fast jeden Abend gibt Xavier im Sommer Konzerte in Sälen oder Restaurants und probt tagsüber auf ihrem Hof. Mamie Paule freut sich über die junge Gesellschaft und deren Musik, während sie in der Küche ein *Cassoulet*, ein typisches Bohnengericht, zubereitet. Denn jetzt ist Bohnenzeit. Seit ihre Kräfte nachlassen, hilft ihr Urenkelin Justine, 20, beim Kochen – kleine Generationskonflikte inklusive – und backt ihrer Urgroßmutter einen *Clafoutis*, den Kirschkuchen, den sie so liebt.



Ein großes Fest mit Jazzkonzert und Wildschwein vom Spieß soll den Wandel des Hofes als zukünftigen Veranstaltungsort für Konzerte einläuten. Für ein dazu gereichtes Saubohnen-Frikassee lassen es sich die Musikerfreunde von Xavier Bonnery nicht nehmen, beim Enthülsen von 50 kg Bohnen tatkräftig mitzuhelfen.



Mamie Paule, 90 (Mi., vorne), ist das Oberhaupt der Familie Bonnery.



Mamie Paule, 90, kocht nicht mehr jeden Tag, aber für die traditionellen Gerichte ist nach wie vor sie zuständig.



Die Musikerfreunde von Xavier Bonnery helfen beim Enthülsen von 50 Kilogramm Saubohnen für ein großes Fest.



Xavier Bonnery (m.) probt mit seiner Jazz-Band auf dem Hof seiner Großmutter.

Clafoutis

Kirschauflauf

Das Rezept für den *Clafoutis* hat Justine nicht von ihrer Urgroßmutter, sondern von der Nachbarin. Sie will „Mamie Paule“ damit überraschen.

Zutaten:

125 g Butter (Zimmertemperatur),
125 g Zucker,
Saft und Schale einer halben Zitrone,
3 Eier,
250 g Mehl,
4 EL Milch,
2 TL Backpulver,
Puderzucker,
ca. 400 g frische Wild- oder Sauerkirschen, alternativ Schattenmorellen aus dem Glas



Den Ofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Butter mit dem Zucker in eine Schale geben



und verrühren. Anschließend die abgeriebene Zitronenschale, den Zitronensaft und die Eier hinzufügen und alles verquirlen, bis der Teig schaumig wird. Dann das Mehl und das Backpulver dazugeben und unterrühren.

Den Boden einer eingefetteten Tarte-Form komplett mit den entsteinten Kirchen bedecken und den Teig darauf gießen.

Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 30 -35 min backen, bis der *Clafoutis* goldgelb ist, dann mit etwas Puderzucker bestreuen und lauwarm servieren.

Cassoulet

Bohneneintopf

Das *Cassoulet*, eine Art Bohneneintopf, macht Mamie Paule immer selbst. Früher kamen fast alle Zutaten vom eigenen Hof. Mittlerweile holt Justine das Meiste von den Nachbarn, die noch Landwirtschaft betreiben. Der *Cassoulet* schmeckt bei den Bonnerys besonders gut, weil er im Holzofen gebacken wird.

Zutaten für 4 Personen:

1 kg getrocknete weiße Bohnen,
 1 große Zwiebel,
 4 Knoblauchzehen,
 250 g Räucherspeck,
 100 g Landschinken,
 2 EL Tomatenmark,
 4 Entenschenkel confit (eingekochtes Entenfleisch),
 700 g Wurst, z.B. Bauernbratwurst vom Schwein,
 1 Handvoll Zwiebackbrösel,
 1 Lorbeerblatt,
 Salz,
 Entenschmalz



Die getrockneten weißen Bohnen in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und über Nacht einweichen. Das Wasser abgießen und mit frischem Wasser auffüllen. Salzen, ein Lorbeerblatt dazugeben und 1-1½ h kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne in etwas Entenschmalz andünsten, dann das Tomatenmark und ca. 200 ml von dem Bohnenkochwasser dazugeben und alles unterrühren. Kurz köcheln lassen.



Wenn die Bohnen fast weich gekocht sind, das Wasser abgießen und das Zwiebel-Knoblauch-Tomatenpüree unter die Bohnen heben und alles gut mischen.

Anschließend nacheinander Räucherspeck, Entenkönfit und Wurst in einer Pfanne mit etwas Entenschmalz anbraten und beiseite stellen. Den Räucherspeck zu den Bohnen

geben und untermischen. Alles in eine feuerfeste Form geben, mit dem Entenkönfit und der Wurst garnieren und die Zwiebackbrösel drüberstreuen.



Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Cassoulet für eine ½-1 h in den Backofen schieben, bis sich eine goldbraune Kruste gebildet hat. Dann sofort servieren.

Escargots

Weinbergsschnecken

Mamie Paule macht die Schnecken immer dann, wenn sonst niemand zuhause ist, denn außer ihr mag sie niemand aus der jungen Generation der Bonnerys.

Zutaten für 4 Personen:

2,5 kg lebende Weinbergsschnecken,
1 große Zwiebel,
3 Karotten,
2-3 Knoblauchzehen,
1 Selleriezweig,
1 Stange Lauch,
3 Lorbeerblätter,
1 Prise Kräuter der Provence,
Salz,
Pfeffer



Die geschälten Zwiebeln und Karotten, den Sellerie und dem in Scheiben geschnittenen Porree mit



den Lorbeerblättern in einen großen, mit Wasser gefüllten Kochtopf geben. Mit Salz, Pfeffer und der Prise Kräuter der Provence würzen. Wenn das Wasser kocht, die Weinbergsschnecken dazugeben und 2 gute h köcheln lassen. Dann abgießen und heiß servieren. Die Schnecken mit einem Zahnstocher oder einer großen Nadel aus ihrem Haus ziehen und durch die *Aioli* stippen.

Aioli

Knoblauchsoße

Zutaten:

2 Eigelb,
2 Knoblauchzehen,
Sonnenblumenöl,
2 EL Rotweinessig,
Salz,
Pfeffer



Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben, damit die Mayonnaise nicht gerinnt. Eigelb in eine Schüssel geben und mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen. Das Öl mit dem Schneebesen oder einer Gabel zuerst tropfenweise unterrühren, damit es sich mit dem Eigelb verbindet. Erst dann das Öl in einem dünnen Strahl zugießen und dabei kräftigiterrühren, bis in der Mayonnaise die Gabel oder ein Löffel stehen bleibt. Den Knoblauch pressen oder in einem Mörser zu einer Paste zerstoßen und mit dem Essig in die Mayonnaise rühren.



Fricassée de fèves

Saubohnen-Frikassee

Zutaten für 4 Personen:

5 kg frische Saubohnen (auch Ackerbohnen genannt),
250 g Frühlingszwiebeln,
8 Knoblauchzehen,
1 Bund Petersilie,
250 g Räucherspeck,
200 g Landschinken,
2 Gewürznelken,
3 EL Tomatenmark,
Salz,
Pfeffer,
1 Lorbeerblatt,
1 Thymianzweig
Entenschmalz,
Sonnenblumenöl,
2 Gemüsebrühwürfel



Die frischen Saubohnen enthülsen. Den Boden einer Pfanne mit Öl bedecken und den Räucherspeck darin braun anbraten. Den Speck herausnehmen und in dem Fett die jungen Zwiebeln andünsten, bis sie eine leichte Bräune haben. Beiseite stellen. In einem großen Topf die Saubohnen in etwas Entenschmalz andünsten, dabei immer wieder umrühren. Den Knoblauch und die Petersilie feinhacken.

Dann das Tomatenmark, den in feine Streifen geschnittene Landschinken, die Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie unterheben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Gewürznelken, Lorbeer und Thymianzweig würzen. Mit heißem Wasser aufgießen bis die Bohnen ganz bedeckt sind, Gemüsebrühwürfel dazugeben und 2 h köcheln lassen.

Tip:

- Man kann das Saubohnen Frikassee auch mit getrockneten Bohnen machen, dann müssen sie aber vor der Zubereitung eingeweicht werden.



Hypogras*

Zutaten:

5 l weißer Landwein,
2 Vanilleschoten,
2 Zimtstangen,
5 Gewürznelken,
5 cm Ingwerwurzel,
10 ml Rosenwasser,
5 EL brauner Zucker,
5 EL Honig



Den Landwein in eine große Schale gießen. Die Vanilleschoten längs aufschneiden, den Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den Zimtstangen, Gewürznelken, dem Rosenwasser, braunen Zucker und den Honig in den Wein geben und gut einrühren. Zwei bis sechs Tage im Kühlschrank ziehen lassen, dann filtern und servieren.

* oder Hippocras geschrieben (Mittelalterlicher Aperitif)

Marinade pour sanglier

Marinade für ganzes Wildschwein

Zutaten:

5 l Sonnenblumenöl,
500 g Kräuter der Garrigue (Rosmarin, Thymian, Basilikum, Bergminze, Knoblauch),
150 g feines Speisesalz,
100 g Pfeffer



Das Sonnenblumenöl in eine großen Schale gießen und alle Zutaten hineinrühren. Den Lorbeerzweig in die Marinade tauchen und das Wildschwein alle halbe Stunde bestreichen (bei einer Garzeit von 3 h).