

Bresse

In der Bresse bourguignonne, im Südosten des Burgund, stellen Geflügelzucht und Weinbau die wichtigsten landwirtschaftlichen Wirtschaftszweige dar.



Auf vielen Bauernhöfen der Region werden Bresse-Hühner gezüchtet – eine Hühnerrasse, deren äußere Erscheinung schon echt französisch ist: Rot der Kamm, weiß das Federkleid, bläulich-schwarz die Krallen.

Doch nicht diese äußeren Merkmale machen die Qualität der Tiere aus, sondern Aufzucht und Haltung, die streng geregelt sind. Wie beim französischen Wein gibt es eine AOC, eine *Appellation d'Origine Contrôlée*. Ein Siegel in den Farben der Trikolore mit dem Namen des Züchters und ein numerierter Ring am Fuß sind Merkmale, an denen der Käufer ein echtes Bresse-Huhn erkennen kann.

In seinem kurzen Leben wird das Bresse-Geflügel regelrecht verwöhnt: Viel Auslauf auf der Wiese, als Futter Getreidekörner, Milchprodukte, Regenwürmer und Insekten – erstklassiges Geflügel braucht erstklassiges Futter und muß so gehalten werden wie es in früheren Jahrhunderten auf Gutshöfen in ganz Europa üblich war. Von moderner Massentierhaltung, deren einziger Zweck darin besteht, in kurzer Zeit mit wenig Aufwand möglichst viel Fleisch zu produzieren, war damals noch nicht die Rede, schließlich kam Fleisch nur selten auf den Tisch. Im 16. Jahrhundert wünschte Heinrich von Navarra, König von Frankreich, jedem seiner Untertanen am Sonntag ein Huhn im Topf.



Volaille de Bresse kommt als *poulet*, *poularde* und *chapon* in den Handel. *Poulet* und *poularde* sind Hennen, die sich nur durch ihr Lebensalter und damit ihr Gewicht unterscheiden. Eine echte Spezialität ist der *chapon*, ein kastrierter Hahn. Als besonders feines Geflügel wird er zum Jahresende geschlachtet – für Weihnachten, Silvester und Neujahr. Seine außergewöhnliche Zartheit, die ihn zu einem

Festtagsbraten machen, den Feinschmecker immer wieder rühmen, verdankt er dem Fett, das seine Muskeln durchwächst und das Fleisch beim Garen saftig hält. Das ideale Getränk zu einer solchen Delikatesse ist ein weißer Burgund, etwa ein Chablis, Mâconnais oder auch ein Côte de Beaune.

Fromage fort

Baguette mit Käsecreme

Fromage fort ist ideal um altbackene Baguette (auch solche aus der Tiefkühltruhe) aufzubrauchen. Das Brot wird im Ofen wieder knusprig. Die Verwendung von frischem Baguette lohnt sich daher nicht.

etwa 30 Scheiben Baguette

400 g älterer, trockener Hartkäse oder Schnittkäse vorzugsweise aus Ziegenmilch,
1 Stange Lauch,
100 ml Wasser,
200 ml trockener Weißwein,
½ altbackenes Baguette (etwa 125 g)



Den Käse sehr fein reiben. Das Weiße vom Lauch putzen, sehr fein hacken und in dem Wasser zu einer weichen Masse verkochen, die man mit dem Käse verrührt. Den Weißwein nach und nach dazugeben, bis eine feste, aber dennoch cremige Masse entsteht. Salzen und pfeffern. Das Baguette in Scheiben schneiden, mit der Masse bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 250 °C in etwa 5 min goldbraun backen. Sie können die Baguettescheiben auch unter dem Ofengrill bräunen. Mit einem trockenen Weißwein aus dem Beaujolais servieren.

Gâteau de foies blonds

Grobe Terrine aus Hühnerleber

Joel Billet und seine Frau Silvie verschwenden nichts. Die Geflügelleber verarbeiten sie zu dieser Becherpastete. Servieren Sie den gâteau de foies blonds mit leicht bitterem Rucola. Machen Sie die Vinaigrette mit Honig und Senf an. So bildet der Salat einen Kontrast zur schwach bitteren Leberterrinerie.

Für eine Terrinenform von 1,5 l Fassungsvermögen, 12 Personen als Vorspeise

500 g Hühnerleber,
2 Schalotten,
2 Knoblauchzehen,
1 Bund Petersilie,
50 g Butter,
200 ml Milch,
400 ml Crème fraîche,
5 Eier,
Salz,
Pfeffer



Die Hühnerlebern parieren. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. Ebenso die Petersilie. Die Lebern in 40 g Butter 1-2 min scharf anbraten. Schalotten, Knoblauch und Petersilie in die Pfanne geben und eine weitere min anbraten. Abkühlen lassen. Mit der Milch, Crème fraîche, Eiern, Salz und Pfeffer im Mixer pürieren. Abschmecken. Eine Terrinenform am besten aus Keramik oder Glas mit der restlichen Butter ausbuttern und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 120 °C 30 min backen, dann die Temperatur auf 170 °C erhöhen und weitere 15 min backen, bis ein hineingestochenes Holzstäbchen sauber wieder herauskommt. Keinen Deckel auflegen, die Terrine soll eine Kruste bekommen. Sie wird auch nicht im Wasserbad gegart, wie sonst bei solchen Terrinen üblich.

Zubereitungszeit:

90 min

Poulet de Bresse à la crème

Huhn in Sahnesauce

Die Kombination von mildem Hühnerfleisch und geschmeidiger Sahne findet sich in vielen Geflügelrezepten. Southern Fried Chicken with Cream Gravy, eine Klassiker der amerikanischen Südstaatenküche, gehört zum Beispiel dazu.

Für 4-6 Personen:

1 Poulet de Bresse (etwa 2 kg),
1 mittelgroße Zwiebel,
50 g Butter,
1 EL Mehl,
150 ml trockener Weißwein,
1,5 l süße Sahne,
Salz,
Pfeffer



Entfernen Sie den Gabelknochen an der Halsöffnung. Zerteilen Sie das Huhn (Brust, Rücken, Schenkel, Flügel), waschen Sie die Hühnerteile und tupfen Sie sie trocken. Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer Sauteuse, die die Hühnerteile nebeneinander fassen kann, schwitzt man die Zwiebeln in der Butter kurz an und gibt dann die Geflügelteile dazu, die man goldbraun anbrät. Mit dem Mehl bestäuben. Bratensatz mit dem Wein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne angießen und auf kleiner Flamme in der offenen Sauteuse etwa 45-60 min köcheln lassen, bis die Sahne eingekocht ist und die Hühnerteile gar sind. Wenn man mit einem kleinen Messer in die dickste Stelle eines Schenkels sticht, sollte der austretende Saft klar und ohne eine Spur von Blut sein. Legen Sie die Geflügelteile auf eine Servierplatte, pürieren Sie die Sauce im Mixer oder mit einem Schneidstab und schmecken Sie sie ab. Über die Geflügelteile geben und beispielsweise mit breiten Bandnudeln servieren.

Tips:

- Wem dieses Gericht zu fett ist, der schmort das Poulet Bresse am Vortag halbgar und schöpft die Butter ab, die sich beim Abkühlen des Gerichts oben absetzt. Am nächsten Tag wird das Gericht wieder erwärmt und fertig geschmort.
- Wenn Sie Crème fraîche verwenden, bekommt die Sauce eine leicht säuerliche Note.

Zubereitungszeit:

90 min

Chapon de Bresse à l'étouffée

Erstickter Kapaun

Der Brotteig soll den Bräter so hermetisch verschließen, daß der Kapaun ersticken würde, wenn er lebend dort hinein käme. Das ist natürlich nicht der Fall. Der Teig schließt Flüssigkeit und Aromen aus dem Gemüsebett ein. So bleibt der Kapaun saftig.

Für 6-8 Personen:

Brotteig:

500 g Mehl,
1 TL Salz,
½ TL Trockenhefe,
300 ml lauwarmes Wasser



Kapaun:

1 Kapaun aus der Bresse (3 kg), ersatzweise 1 Poularde,
2 mittelgroße Zwiebeln,
400 g Karotten,
50 g Butter,
500 ml Hühnerbrühe oder 500 ml Sekt (z.B. *Crémant d'Alsace*),
Salz,
Pfeffer



Mehl und Salz in eine Schüssel sieben. Die Trockenhefe in dem Wasser auflösen, zum Mehl geben. Mehl und Wasser zu einem glatten glänzenden Teig verkneten. Bis zur Weiterverwendung gehen lassen.

Den Kapaun oder die Poularde außen und innen waschen, trocken tupfen, den Gabelknochen an der Halsöffnung entfernen und binden. Die Zwiebeln schälen und grob hacken. Die Karotten schälen und in grobe Streifen schneiden. Einen Bräter, der groß genug ist, den Kapaun zu fassen, ohne daß dieser den Deckel berührt, großzügig ausbuttern, Zwiebeln und Karotten auf den Boden geben und den Kapaun darauf setzen. Die Brühe oder den *Crémant d'Alsace* bzw. Sekt angießen. Den Kapaun salzen und pfeffern. Den Deckel auflegen und den Bräter mit der Brotteig gut schließen. Der Brotteig sollte als lange, schmale Rolle zwischen Deckel und Topfrand sitzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft 190 °C) zwei Stunden garen. Herausnehmen, den Deckel vorsichtig abnehmen, so daß man sich nicht an dem heißen Dampf aus dem Innern verbrennt. Den Kapaun aus dem Bräter heben. Bei Tisch in 10 Teile tranchieren (Ober-/ Unterschenkel getrennt, Brust halbiert, Rücken halbiert, Flügel) und servieren. Gemüse und Brotteig wegwerfen.

Zu Tisch in der Bresse

Zubereitungszeit:

180 min

Bœuf bourguignon

Rindfleisch in Rotwein

Bœuf bourguignon (oder einfach "*Bourgignon*") war lange der klassische Sonntagsbraten in der Region. Jeder Koch und jede Köchin hat ein eigenes Rezept. Konstanten sind das Rindfleisch und Rotwein aus dem Burgund, zu dem die Bresse gehört. Sie können das Fleisch also beispielsweise in ausgelassenem Speckfett anbraten und statt der Karotten (oder auch zusätzlich) Champignons und frische Perlwiebeln dazu geben.

Für 4 Personen

1 kg Rindfleisch (Schulter/ Keule, ohne Knochen abgewogen),
 5 Zwiebeln,
 20 g Butter,
 1 EL geschmacksneutrales Pflanzenöl,
 1 EL Mehl,
 2 EL Tomatenmark,
 250 ml Rotwein,
 1 Lorbeerblatt,
 Salz,
 Pfeffer,
 ½ Bund Petersilie



Das Rindfleisch in etwa 5 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und klein schneiden. Das Fleisch in einer schweren Kasserolle in Butter und Öl kräftig anbraten. Das dauert etwa 10 min. Die Zwiebeln dazu geben und anschwitzen, bis sie glasig sind. Mehl und Tomatenmark einrühren, mit dem Rotwein ablöschen. Bratensatz loskochen. Lorbeerblatt dazu geben, salzen, pfeffern und soviel Wasser angießen, daß das Fleisch gerade bedeckt ist. Im geschlossenen Topf auf kleiner Flamme oder im vorgeheizten Ofen bei 170-180 °C 60 min schmoren lassen.

Währenddessen die Karotten schälen und in grobe Streifen schneiden. Wenn die Stunde abgelaufen ist, die Karotten zu dem Fleisch geben und weitere 90 min schmoren lassen. Die gesamte Garzeit sollte 2½ Stunden betragen. Die Petersilie fein hacken und über das fertige Gericht streuen, das man am besten direkt aus der Kasserolle serviert.

Tip:

- Bourguignon läßt sich hervorragend aufwärmen. Manche Köche behaupten, daß es dann noch besser schmeckt. Schmoren Sie es im ersten Durchgang insgesamt zwei Stunden, wärmen Sie es am nächsten Tag auf und lassen Sie es 30 min fertig schmoren. Nach dem ersten Schmoren können Sie das Fett mit einem Löffel entfernen. Der Braten wird so noch bekömmlicher.

Zubereitungszeit:

180 min

Tarte bressanne

Tarte aus der Bresse

Ein gehaltvoller Mürbeteig mit Crème pâtissière, Konditorcreme, gefüllt. Traditionellerweise wird die Konditorcreme mit Pfirsichblättern aromatisiert. Erst seit Vanille überall preiswert angeboten wird, hat sie die Obstbaumblätter verdrängt.

Für eine Tarte von 28 cm Durchmesser:

Mürbeteig:

250 g Mehl,
1 EL Zucker,
1 TL Salz,
150 g eiskalte Butter,
1 Ei,
evtl. einige Tropfen eiskaltes Wasser



Konditorcreme:

1 l Milch,
1 Vanilleschote oder 4-5 Pfirsichblätter (von einem Baum, der nicht gespritzt wurde),
10 Eigelb,
250 g Zucker,
80 g Mehl

Mehl, Zucker und Salz in eine große Schüssel geben. Die Butter in kleine Stücke schneiden, dazugeben und mit den Fingerspitzen unter das Mehl reiben, gerade so wie für Streusel. Dann das Ei zugeben und mit einem Messer schnell verrühren, um es gleichmäßig zu verteilen. Die Mischung mit der Hand zu einem Ballen drücken. Wenn sie noch krümelig ist, tropfenweise kaltes Wasser hinzufügen, bis sie sich zu einem kompakten Ball formen läßt. Bis zur Weiterverarbeitung mindestens 60 min im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Kreis von 31-32 cm Durchmesser ausrollen. In eine gebutterte Tarte-Form geben. Am besten ist eine Form mit herausnehmbarem Boden. Überstehenden Teig abschneiden. Den Teig noch einmal kühl stellen, während die Konditorcreme zubereitet wird.

Die Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote bzw. den Pfirsichblättern aufkochen. Zugedeckt 10 min stehen lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker schlagen bis sie hellgelb und dick sind. Das Mehl drauf sieben und mit einem Holzlöffel unterrühren. Die Masse darf jetzt nicht mehr geschlagen werden. Die aromatisierte Milch auf die Eigelb gießen, mit dem Holzlöffel verrühren, zurück auf den Herd stellen und unter unablässigem Rühren mit dem Schneebesen zum Kochen bringen. Kochen, bis das Mehl die Masse abgebunden hat. Erst durch ein Sieb geben, dann auf dem Mürbeteigboden verteilen. Vanilleschote oder Pfirsichblätter wegwerfen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C (Umluft 160 °C) 45 min backen. Ausgekühlt servieren.

Tips:

- Mürbeteig lässt sich gut einfrieren. Bereiten Sie also ruhig die doppelte Menge zu.
- Diesen Mürbeteig können Sie auch für alle anderen Rezepte aus der süßen Küche verwenden.

Zubereitungszeit:

150 min

Vin cuit

“Gekochter Wein“ – Apfel-Birnen-Paste

Ungesüßte Fruchtpasten aus stark pektinhaltigem Obst wie Äpfel, Birnen und Quitten sind Vorläufer unserer Marmelade.

Ergibt etwa 1,5-2 kg Paste:

5 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskop, Golden Delicious, Granny Smith),

5 kg Birnen (z.B. Williams Christ, Gute Luise)



Äpfel und Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen. Äpfel und Birnen in kleine Stücke schneiden und möglichst in einem großen, nach oben hin weiter werdenden Kupferkessel, wie er traditionell für die Zubereitung von Marmelade verwendet wird, mit wenig Wasser zum Kochen bringen. Auf ganz kleiner Hitze kochen, damit nichts anbrennt. Häufig umrühren, besonders in der zweiten Hälfte der Kochzeit, wenn die Masse schon recht dick ist. Die Masse soll über 8-10 Stunden kontinuierlich eindicken, bis sie ganz zähflüssig ist und eine braune Farbe hat. In Gläser abfüllen. Im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von zwei Wochen aufbrauchen. Da *Vin Cuit* ohne Zucker gekocht wurde, hält es sich nicht sehr lange.

Tips:

- Nehmen Sie Quitten statt Apfel und Birnen. Erhöhen sie in diesem Fall die Wassermenge ein wenig. Die Quitten müssen erst weich werden.
- Aromatisieren Sie die Apfel-Birnen-Paste mit etwas zerstoßener Nelke oder Zimt, Kardamom, Koriander, Vanille, abgeriebene Zitronenschale. Geben Sie das Gewürz erst kurz vor Ende der Kochzeit dazu.

Zubereitungszeit:

600 min.

Gaude

Dicke Maismehlsuppe

Die Gaude ist ein traditionelles bäuerliches Essen in der Bresse. Das Rezept stammt aus Jahrhunderten, in denen sich die europäische Landbevölkerung morgens, mittags und abends hauptsächlich von Getreidebrei ernährte.

Für 8 Personen:

500 g Maismehl,
2,5 l Wasser,
30 g Salz



Das Maismehl in einer großen schweren ungefetteten Pfanne am besten aus Gußeisen über kleiner Hitze leicht anrösten. Auskühlen lassen. Mit 500 ml Wasser zu einem Brei verrühren. Das restliche Wasser mit dem Salz erhitzen. Den Maismehlbrei in das kochende Wasser einrühren und 45 min bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren kochen lassen. Heiß servieren, am besten mit etwas kalter Milch.

Zubereitungszeit:

60 min