

# Agen

Lot et Garonne



**Kleine Frucht ganz groß: Der sonnige Südwesten Frankreichs, eine der ländlichsten Regionen des Landes, genießt aufgrund seiner gastronomischen Spezialitäten einen ganz besonderen Ruf. Bekannt ist die Gegend vor allen Dingen für die *Foie gras*, die Gänsestopfleber. Nur wenige wissen, daß von hier aus auch erlesene Backpflaumen in**

**die ganze Welt exportiert werden: die *Pruneaux d'Agen*, benannt nach einer Kleinstadt im Département Lot et Garonne. "Zu Tisch in ..." schaut bei der Ernte und Trocknung zu, zeigt aber auch, was man alles mit den Pflaumen machen kann – angefangen von einer vielseitig verwendbaren Soße auf Pflaumenbasis bis hin zu gefülltem Perlhuhn.**

Über die Grenzen Frankreichs hinaus sind die Backpflaumen aus Agen bekannt. Der Hafen Agen liegt im Département Lot et Garonne, zwischen Toulouse und Bordeaux. Von dort wurden und werden die getrockneten Pflaumen in die ganze Welt verschifft. Daher ihr Name „*Pruneau d'Agen*“.



Der Bauernhof „Monredon“ der Familie Doumarès liegt genau im Zentrum des durch die Herkunftsbezeichnung geschützten Gebiets. Seit 1791 ist der Hof in Familienbesitz und wird von Generation zu Generation vererbt. Da meistens nur Töchter geboren wurden, wechselte der Name der Besitzer sehr häufig. Ingeheim haben die Frauen das Anwesen auch dirigiert. So Gilberte Doumarès, geborene Austruy. Sie bewirtschaftet Monredon mit ihrem Mann Claude, einem gelernten Klempner, seit 1975.

Die beiden bauen Weizen und Mais an, vor allem aber Pflaumen. Die Früchte ernten sie von Mitte August bis Anfang September. Mit einem langen Haken schüttelt Claude Doumares sie vorsichtig von den Bäumen. So fallen nur die reifen Pflaumen herunter. Beim Einsammeln helfen alle mit: Großvater Yvan Austruy, Gilberte Doumares und Tochter Céline. Während der Erntezeit machen sie das viele Male. So können sie sicher sein, daß immer nur die reifen Früchte geerntet werden, während die unreifen noch etwas mehr Sonne abbekommen.

Die schönsten Früchte werden etwa 24 Stunden in einem fünf Meter langen Ofen bei 50-70 °C getrocknet. So entstehen die aromatischen Backpflaumen, die sie in ihrem Hofladen, auf Märkten und

Landwirtschaftsmessen verkaufen. Aus dem weniger wohlgeformten Obst gewinnen sie Fruchtsaft, Fruchtfleisch und stellen Marmeladen her.

Die Spezialität von Gilberte Doumares aber ist die *Agenade*, eine Sauce auf Pflaumenbasis. Sie erinnert an ein Chutney, ist aber nicht so süß. Die *Agenade* paßt gut auf Toasts zum Aperitif, vor allem aber zu Wild, Nudel- und Reisgerichten oder zu Perlhuhn. Das füllt Tochter Céline mit Backpflaumen, die mit Knoblauch gespickt wurden, und brät es im Ofen.



Sie und ihre Mutter sind leidenschaftliche Köchinnen, doch für ein großes Fest holen sie sich Hilfe. Ihre Nachbarin Aliette Lardelle backt eine *Tourtiere*, einen Kuchen aus hauchdünnen Teigblättern, und Freundin Françoise Laborde bereitet einen Wildhasen nach königlicher Art, gefüllt mit Gänsestopfleber und Trüffel.



**Familie Doumarès bei der Pflaumenernte (v.l.n.r.: Mutter Gilberte Doumarès, Großvater Yvan Austruy, Tochter Céline und Vater Claude Doumarès)**



**Familie Doumarès bei der Pflaumenernte (v.l.n.r.: Tochter Céline, Mutter Gilberte und Vater Claude Doumarès)**



Tochter Aurelie Doumarès an ihrem Stand auf einem Abendmarkt, wo die Familie ihre Pflaumen-Produkte anbietet



Großvater Yvan Austruy an der Kalibriermaschine, die die Pflaumen in drei Größen sortiert

# Tourtière

## Teigblätterkuchen

Die *Tourtière* wird aus einem mit den Händen ausgezogenen, ganz dünnen Teig gemacht, so wie er auch für einen Strudel gebraucht wird. Strudelteig jedoch muß nach dem Ausziehen sofort mit Butter bestrichen und weiter verarbeitet werden, damit er nicht trocknet. Er wird ja um Füllungen gerollt. Bei der *Tourtière* soll der Teig gerade trocknen, bevor er mit Fett bestrichen und mit Zucker bestreut wird. So werden die Teigblätter schön knusprig.

### Zutaten:

#### Teig:

1 kg Weizenmehl,  
1 Ei,  
200 ml Erdnußöl,  
1 TL Salz

#### Füllung:

2 große Äpfel,  
250 g entsteinte Backpflaumen,

#### Fertigstellung:

100 ml Sonnenblumenöl,  
100 g Butter,  
100 g Zucker,



Das Mehl sieben und mit Ei, Erdnußöl, Salz und 500 ml Wasser zu einem Teig kneten. 15 min kräftig durchkneten. Dieses Kneten ist wichtig, damit der Teig später elastisch ist und sich dünn ausziehen läßt. Er sollte weich und geschmeidig sein. Ist er zu fest, sollten Sie noch etwas Wasser zugeben. Wenn er zu weich ist, noch etwas Mehl. Dann den Teig in einem Tuch eingewickelt drei Stunden ruhen lassen.

Gegen Ende dieser Ruhezeit zunächst die Füllung vorbereiten: Die Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Die Backpflaumen in Streifen schneiden.



Auf einem etwa 1 x 2 Meter großen Tisch ein feines Baumwolltuch glatt ziehen, das größer als die Tischplatte sein muß. Das Tuch gleichmäßig mit Mehl bestäuben, den Teig in die Mitte legen, flach drücken, dünn ausrollen. Dann vorsichtig den Teig mit dem Handrücken in alle Richtungen hauchdünn ausziehen. Es sollten möglichst keine Löcher entstehen. Den Teig leicht antrocknen lassen. Er sollte nicht

durchgetrocknet sein, schließlich muß er noch geschnitten und zum Teil geformt werden.

Die Butter in dem Sonnenblumenöl schmelzen, gleichmäßig auf den Teig pinseln und diesen mit dem Zucker bestreuen. Drei gleichgroße Kreise von je 30 cm Durchmesser ausschneiden und den Boden einer Kuchenform von 30 cm Durchmesser damit bedecken. Die Apfelscheiben drauflegen, darüber die Backpflaumen. Zwei weitere Lagen Teig drauflegen. Aus dem restlichen, noch nicht geschnittenen Teig Halbkreise schneiden, Blütenkelche oder andere Verzierungen daraus formen und die Tourtière damit besetzen. Im vorgeheizten Ofen bei



160 °C (Umluft 180 °C) 45 Minuten backen. Die Oberfläche des Kuchens sollte gebräunt sein.



**Tip:**

- Für Teige, die so dünn ausgezogen wie dieser, sollten Sie kleberreiches Mehl verwenden. Im Lebensmittelhandel kann man spezielle Strudelteigmehle für Kuchen wie die Tourtière kaufen.

**Zubereitungszeit:**

75 min



## Lièvre à la „Royale“

Wildhase nach königlicher Art

„Wildhase auf königliche Art“ – ein Gericht für große Feste im kleinen Kreis.

### Zutaten:

Farce:

200 g Kalbsschnitzel,  
200 g Hühnerbrust ohne Knochen und Haut,  
1 große Scheibe Weißbrot,  
3 Eier,  
3 EL *Armagnac*,  
Salz,  
Pfeffer,  
*Quatre Epices*



Hase:

1 sehr großer, ausgenommener Wildhase,  
3 Trüffel,  
750 g Gänsestopfleber,  
2 große, dünne Scheiben grüner Speck (7 cm breit, so lang wie Brust und Bauch des Wildhasen)

Brühe:

4 Schalotten,  
1 Nelke,  
3 Karotten,  
1 Porreestange (nur das Weiße),  
1 kleines Stück Sellerie,  
3 Knoblauchzehen,  
750 ml Sauternes (ersatzweise einen anderen edelsüßen Weißwein),  
500 ml Hühnerbrühe,  
Salz,  
einige ganze Pfefferkörner



Für die Farce das Kalbfleisch und die Hühnerbrust würfeln und im Eisfach leicht anfrieren lassen. Dann mit dem Brot, dem Ei, dem *Armagnac*, Salz, Pfeffer, *Quatre Epices* in der Küchenmaschine zu einer homogenen *Farce* verarbeiten.

Den Wildhasen auf den Rücken legen und, am Brustkorb beginnend, vorsichtig entbeinen. Sie müssen das Fleisch so von den Knochen schneiden, daß kein Loch hineingeschnitten wird. Verwenden Sie ein sehr scharfes Messer. Es gibt dafür Spezialmesser mit dünner, biegsamer Klinge. Aber mit einem kleinen scharfen Küchenmesser gelingt es auch. Arbeiten sie sich von innen nach außen vor und achten sie darauf, daß die Messerklinge immer zum Knochen hin zeigt. So können Sie die Gefahr erheblich minimieren, ein Loch in das Fleisch zu schneiden.

Die Trüffel in feine Scheiben schneiden. Ebenso die Gänsestopfleber. In die Mitte des entbeinten



Wildhasen eine Speckscheibe legen, darauf die Hälfte der in feine Scheiben geschnittenen Trüffel und der Gänsestopfleber. Mit der Hälfte der Farce bedecken. Nun noch einmal Trüffel und Gänseleber, darüber Farce. Den Abschluß bildet der Speck. Den Wildhasen schließen und die Leibeshöhle mit einer kräftigen Nadel und Küchenzwirn sorgfältig vernähen. Gut abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Die ausgelösten Knochen mit den Schalotten – eine davon mit der Nelke gespickt, Karotten, Porree, Sellerie, Knoblauch, Sauternes, Brühe, etwas Salz und einigen Pfefferkörnern langsam erhitzen und 60 min auf kleiner Flamme auskochen. Den sich bildenden gräulichen Schaum mit einem Schaumlöffel abheben. Die Brühe durch ein Käseleinen in einen sauberen Topf abgießen und beiseite stellen.

Den Wildhasen mit der Hälfte der Brühe 60 min bei 160 °C im vorgeheizten Ofen braten. Dabei gelegentlich wenden. Die andere Hälfte der Brühe angießen und weitere 90 min braten. Der Wildhase sollte insgesamt 3 Stunden unter gelegentlichem Wenden im Ofen ist. Alle Aromen verbinden sich dann ganz harmonisch, das Fleisch wird ungewöhnlich zart. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in Scheiben schneiden und servieren.

**Tip:**

- Alle Zutaten für eine Farce sollten immer sehr gut gekühlt bzw. leicht angefroren verarbeitet werden. Durch das Zerkleinern in der Küchenmaschine entsteht Wärme, die zum Gerinnen des Eiweiß in Fleisch oder Fisch führen kann.
- Die Farce wird besonders fein, wenn man sie sofort nach der Verarbeitung in der Küchenmaschine durch ein Trommelsieb passiert.



**Zubereitungszeit:**

180 min

## Pintade au pruneau d'Agen

### Perlhuhn mit Backpflaumen

**Das aus Afrika stammende Perlhuhn, dessen kräftiges, an Fasan erinnerndes Fleisch schon Griechen und Römer schätzten, ist mit unseren Haushühnern nicht verwandt.**

### Zutaten für 2 bis 3 Personen:

1 großes Perlhuhn (1,5 kg),  
10 Backpflaumen,  
10 Knoblauchzehen,  
1 Rosmarinzweig,  
etwas Butter,  
etwas Salz,  
etwas Pfeffer



Das Perlhuhn innen und außen unter fließendem Wasser waschen. Sorgfältig trocken tupfen. Die Backpflaumen entsteinen, sofern dies notwendig ist. Die Knoblauchzehen abziehen und in die Pflaumen stecken, die man in die Bauchhöhle des Perlhuhns tut. Mit der Butter rundherum bestreichen,

innen und außen salzen und pfeffern, dressieren und in einer leicht geölten Form im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Umluft ist hier nicht empfehlenswert) etwa 60 Minuten braten. Wenn man mit einer Nadel in die dickste Stelle des Schenkels sticht, sollte der austretende Fleischsaft ganz klar sein. Das Perlhuhn beim Braten mehrfach wenden und alle 10-15 min mit dem austretenden Bratensaft begießen. Braten sie es mit der Brust nach unten an.



### Tip:

- Ein so einfaches Gericht wie dieses verlangt ganz frischen Knoblauch mit mildem Aroma.
- Zartes, etwas trockenes Fleisch wie das des Perlhuhns sollte nicht mit Umluft gegart werden, weil diese Garmethode Feuchtigkeit entzieht und das Fleisch trocken und faserig werden könnte.

### Zubereitungszeit:

75 min

10 EUR – F – Agen

