

Brüssel

Bruxelles/ Brussel



Eugenie und Laurent machen die gefüllten Pralinen noch immer so, wie sie vor 100 Jahren in Brüssel erfunden wurden.

Brüssel ist eine altherwürdige und gleichzeitig bunte Stadt mit einer langen Geschichte, die reich an Brüchen ist. Burgunder Herzöge, spanische Könige, die österreichischen Habsburger, Napoleon und das Haus Oranje aus den Niederlanden haben hier geherrscht. Alle prägten die Stadt und verschwanden irgendwann wieder. Laurent und Julie Gerbaud haben ursprünglich Geschichte studiert, aber dann wollten beide etwas ganz anderes machen. Heute restauriert Julie Kindermöbel, und Laurent schulte sich noch während des Studiums selbst zum Chocolatier um.

Inzwischen führt Laurent in der noblen Rue Ravenstein sein eigenes Geschäft. Zusammen mit der jungen Chocolatière Eugenie Gillot stellt er traditionelle Pralinen her, wie der Brüsseler Konditormeister Jean Neuhaus sie vor hundert Jahren erfand. In Schokolade getauchte Nüsse oder Rosinen gab es schon vor Neuhaus. Doch er suchte für einen Apotheker nach einem Weg, wie man Patienten bittere Medizin schmackhaft macht. Deshalb goß er Schokolade in halbrunde Förmchen, ließ sie trocknen, füllte die Halbkugeln mit Medizin und überzog das ganze nochmals mit Schokolade. Der große Erfolg ließ ihn dann Pralinen für Gesunde produzieren. Am Prinzip der gefüllten Praline hat sich nicht viel geändert. Doch Laurent und Eugenie sind zu neugierig, um es dabei zu belassen. Deshalb experimentieren sie mit seltenen Kakaosorten, kombinieren sie mit gegrillten und gesalzenen Mandeln und mit kandierten Früchten aus aller Welt. Vor allem die hauchdünnen Schokoladentafeln, bestreut mit Ingwer, getrockneten Preiselbeeren oder Splitter von Kakaobohnen, sind kulinarische Entdeckungen. Die Freude am Experimentieren hat in Brüssel Tradition. Offiziell sind die Bürger der Stadt zweisprachig: niederländisch und französisch. Aber in der Realität ist Brüssel polyglott. Das zeigt sich auch in der von vielen Einflüssen geprägten Küche. Doch der Charakter der Brüsseler Gerichte ist im Kern flämisch-französisch geblieben. So sind Stoemp und Chicorée, Auberginen und Steaks, Fritten und unzählige Biersoßen, in denen das Fleisch mürbe gekocht wird, typische Speisen. (Text: arte)

Tomates Crevettes

Mit Krabben gefüllte Tomaten

Vorspeise für 4 Personen:

4 mittelgroße feste Tomaten
200 g kleine Nordseekrabben
1 Ei
2 TL mittelscharfer Senf
250 ml Olivenöl (oder Sonnenblumenöl)
½ Bund Petersilie
1 kleine Zitrone
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Für die Mayonnaise das Eigelb mit Senf, etwas Salz, Pfeffer sowie mit dem gepreßten Zitronensaft vermengen. Unter kräftigem Rühren langsam das Öl dazugeben, damit es nicht flockt. Wenn die Masse fest ist, 10 min in den Kühlschrank stellen. Dann die Krabben und die gehackte Petersilie untermischen.

Das obere Fünftel der Tomaten abschneiden und als Deckel zur Seite legen. Die Tomaten aushöhlen und mit der Mayonnaise-Mischung füllen. Deckel auflegen, servieren.

Bon appétit!

Quelle: Arte-Magazin 8/2013

Moules Frites à la Oma Giselle

Muscheln mit Pommes frites

Zählt man Belgiens Michelin-Sterne zusammen und teilt sie durch die Einwohnerzahl, schlägt Belgien sogar das berühmtere Schlemmerland Frankreich. Die belgischen Köche verwenden mit Vorliebe regionale und saisonale Zutaten. Nicht nur an der Küste ist die Küche von dem geprägt, was das Meer hergibt.

Zutaten für 4 Portionen:

Pommes frites:

700 g festkochende Kartoffeln
1 l Sonnenblumenöl (zum Fritieren)
Salz

Muscheln:

2 kg Miesmuscheln
1 mittelgroße Zwiebel
2 Knoblauchzehen
200 g Karotten
200 g Chicorée
1 Stange Sellerie
200 ml Weißwein
200 ml Bier



Zubereitung:

Pommes frites:

Kartoffeln schälen, waschen und in ein bis zwei Zentimeter dicke Stäbchen schneiden.

Das Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen. Das Öl ist heiß genug, wenn am Kochlöffel, der ins Öl gehalten wird, kleine Bläschen aufsteigen.

Nun die Kartoffelstäbchen in das heiße Öl tun und 5 min fritieren.

Anschließend die Stäbchen herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Vor dem Servieren die Fritten ein zweites Mal, diesmal nur etwa 3-4 min fritieren, damit sie schön heiß und goldbraun werden. Das Öl sollte dabei deutlich heißer sein als beim ersten Mal.

Die Fritten in eine mit Küchenkrepp ausgelegte Porzellanschüssel geben und erst jetzt salzen.

Muscheln:

Die Muscheln in kaltem Wasser gut waschen, offene und beschädigte Muscheln entfernen.

Karotten, Chicorée und Zwiebeln grob kleinschneiden.

Nun zwei Töpfe auf den Herd stellen: In einen Topf kommen der kleingeschnittene Chicorée, eine kleingeschnittene Knoblauchzehe und der Weißwein, in den anderen die grob gehackte Zwiebel, die ebenso grob geschnittenen Karotten, der Sellerie, eine kleingeschnittene Knoblauchzehe und das Bier.

Das Gemüse in beiden Töpfen andünsten, dann jeweils 1 kg Muscheln dazu tun, vorsichtig durchmischen und die Deckel auflegen.

Das Ganze jetzt höchstens 10 min garen lassen. Die Muscheln, die nicht aufgehen, wegwerfen.

Zusammen mit den Pommes frites servieren.

Tip:

- Die Hitze von Öl lässt sich ganz einfach mit einem Kochlöffel feststellen. Je heißer das Öl, desto mehr Blasen steigen am Kochlöffel auf.

Zubereitungszeit:

45 min

Eet smakelijk! Bon appétit!

Quelle auch: Arte-Magazin 9/2014

Magret de canard sauce chocolat

Entenbrust mit Schokosauce

Zutaten für 8 Portionen:

700 g Entenbrüste
120 ml Balsamico-Essig
70 g Zucker
60 ml Portwein
200 g Bitterschokoladen (mind. 75 % Kakaoanteil)

Zubereitung:

Den Balsamico-Essig mit dem Zucker in einem Topf einkochen, bis er die Konsistenz von Sirup hat.

Anschließend auf kleiner Flamme den Portwein und die dunkle Schokolade einrühren. Das Ganze warm und flüssig halten.

Die Entenbrust in der Pfanne braten, bis sie außen braun und innen schön rosa ist und dann in dünne Scheiben schneiden.

Je zwei Scheiben auf kleine Teller legen und etwas Balsamico-Schokoladen-Sauce drüber geben.

Tip:

- Kandierte Ingwer-, Bergamotte- und Orangenstückchen über die Entenbrust streuen und mit grobkörnigem Salz, am besten Fleur de Sel, servieren.

Zubereitungszeit:

30 min