Ausgabe 50, Oktober 2013

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Ein Menü nach Pariser Art

Inhalt

Paris und seine Esskultur....2
Französische Lokale in Wien....2
Paris in der modernen Literatur....3
REZEPT Birnen-Ziegenkäse-Quiche....4
REZEPT: Salat mit Ziegenkäse....5
REZEPT: Karamellisierter Knoblauch...6
REZEPT: Lachs mit Haselnusscreme....7
REZEPT: Zitronen-Lavendel-Huhn....8
REZEPT: Kir Sauvignon....9
REZEPT: Dreierlei Chutneys zur Käseplatte....10
REZEPT: Schoko-Madeleines....13
REZEPT: Schoko-Spekulatius-Soufflé14
Pariser Bistro-Kultur: Fotostrecke....15
Reisetipps Paris, Teil II....18
111 GRÜNDE, WIEN ZU LIEBEN: Ein legendäres Gustostückerl....20
Über 111 Gründe, Wien zu lieben....21

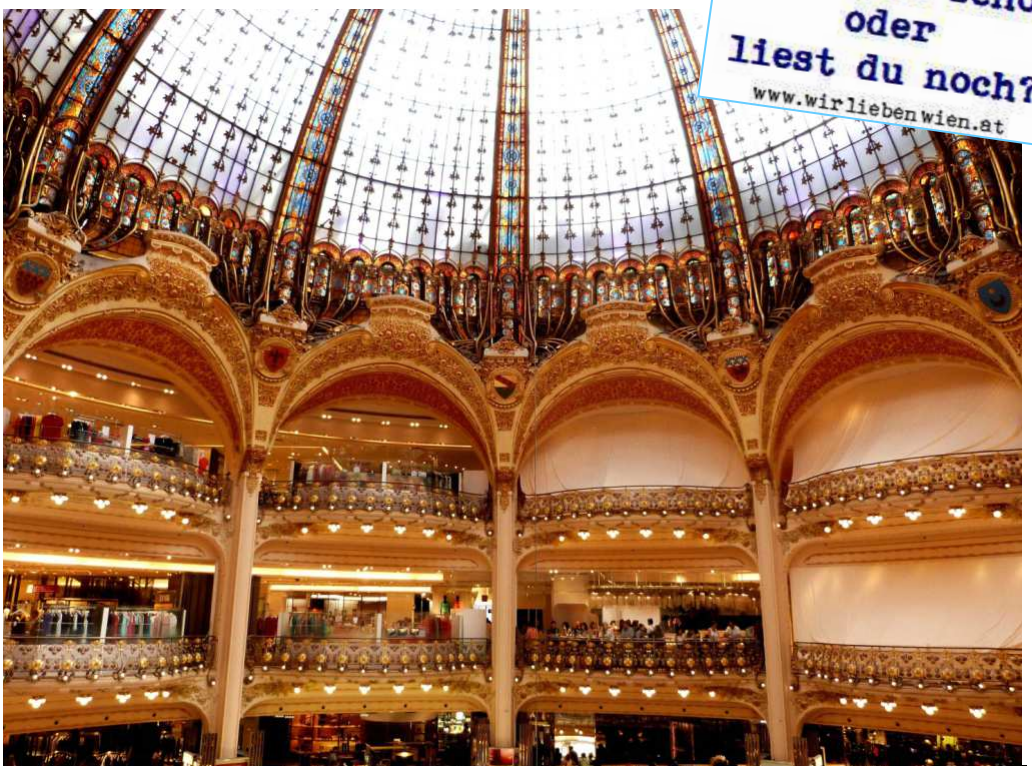
So viel Muße gibt's nur in Frankreich

Einer der dominantesten Eindrücke bei einem Spaziergang durch die Stadt an der Seine? Die übervollen Cafés und Restaurants zu jeder Tageszeit. Stundenlang genießen nicht primär die Touristen, die ohnehin meistens in Eile sind, sondern vor allem die arbeitende Bevölkerung die mehrgängigen Menüs. Auch mittags. Denn die 90 Minuten Mittagspause wollen gut genutzt werden. Wer vor 14 Uhr ins Büro zurückkehrt, gilt, so eines der Bücher über das Leben in Paris, als Spielverderber und Streber. Damit auch Ihr ein richtig tolles mehrgängiges Menü nach Pariser Art zaubern könnt, habe ich euch diesmal von der Vorspeise bis zum Dessert alles zusammengestellt, was das Leben so lebenswert macht.

Passend zu unserem Buch „111 GRÜNDE, WIEN ZU LIEBEN" gibt es in dieser Ausgabe ein legendäres Wiener Gustostückerl in Form des wunderbaren Marmorgugelhupfs – in der traditionellen ebenso wie in einer vorweihnachtlich „verschneiten" Variante. Außerdem: Hinweise auf die neuesten vier Insidertipps für Wien, die Ihr euch keinesfalls entgehen lassen solltet!

Viel Vergnügen und „Bon appétit!" mit dieser großen 50. Jubiläumsausgabe wünscht

Andrea



Liebst du schon oder liest du noch?
www.wirliebenwien.at

Paris und seine Esskultur

Liebevoll und qualitativ überragend – so könnte man die französische Küche zusammenfassend beschreiben. Ob am Marktstand, bei Takeaway-Crêpes, beim Snack in der Bäckerei oder im kleinen Bistro: Es werden nur beste Zutaten verwendet, und diese werden liebevollst verarbeitet und angerichtet. Eine Inspiration und ein hohes Ziel für jeden Hobbykoch, der etwas auf Paris hält!

Ich bin verliebt, falls Ihr es noch nicht gemerkt habt, und zwar in die Muße, mit der die Franzosen nicht nur essen, sondern auch zubereiten. Ja sogar der Markt– und Supermarkteinkauf erfolgt hier scheinbar ohne Hektik und Eile. Geduldig wartet man, bis die drei Herren an der Käsetheke ihre jeweils 13 verschiedenen Käsebestellungen aufgegeben haben, ehe man selbst zur genussvollen Auswahl schreiten kann.

Die Schaufenster jedes Bäckers und Pâtissiers sind liebevollst arrangiert, als ob dort hochklassige Autos verkauft würden. Selbst am Markt werden hübsche Obstarrangements drapiert, als ob das Leben davon abhinge, in Szene gesetzt, als ob sie beim Casting in Hollywood wären. Und ja, vielleicht ist es ja ein ganz klein wenig auch so…

Meine Top Drei: Französische Lokale in Wien

Lust auf etwas Pariser Flair und Pariser Gaumenfreuden? Hier sind meine drei Lieblingslokale in Wien für die kleine Portion Paris zwischendurch.

❶ **Cafe Pierre:** Dieses gemütliche Lokal im 6. Bezirk mit Terrasse im Freien bietet pikante und süße Speisen sowie ein überragendes und mit EUR 12,90 günstiges Brunch-Buffet am Wochenende (Samstag & Sonntag)! Die Tartes und Crêpes sind immer eine Sünde wert!

www.cafepierre.at

❷ **Le Bol:** Mitten in der Wiener Innenstadt kann man hier im entzückenden Inneren oder einer straßenseitigen Terrasse herrliche, französisch inspirierte Salate und andere französische Spezialitäten genießen. Auch das Frühstück ist ausgezeichnet.

www.lebol.at

❸ **Beaulieu:** In der exquisiten Passage des Palais Ferstsel befindet sich dieses französische Lokal. Im gemütlich-edlen Ambiente mit tollem Boden kann man zwischen Gewölbebögen frühstücken, snacken oder dinieren und französische Delikatessen erwerben.

www.beaulieu-wien.at

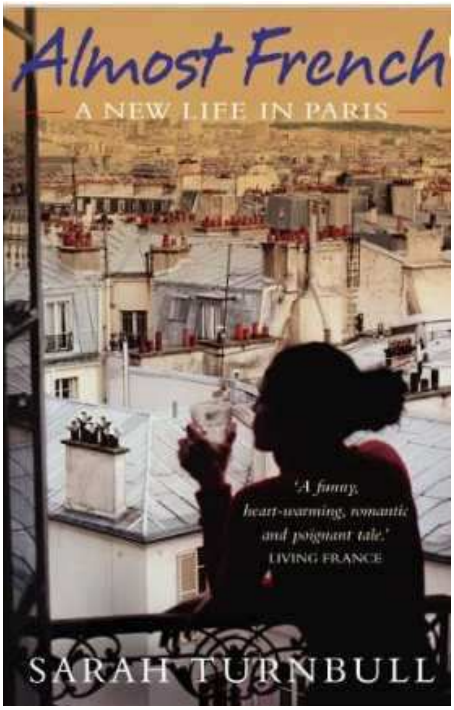
Paris in der modernen Literatur

Höchst inspiriert von Paris zurückgekehrt, war ich neugierig, was denn diverse AutorInnen über das moderne Leben in Paris so schreiben. Bei meiner Suche nach einschlägigen Werken fielen mir zahlreiche Werke von nach Paris ausgewanderten Autoren in die Hände. Das Interessante dabei: Die AutorInnen waren in vielen Punkten einer Meinung, so etwa in Sachen „Die Bedeutung des Essens" und „Die Absurditäten der Bürokratie". Aber macht euch selbst ein Bild...

Almost French, Sarah Turnbull

Die Australierin Sarah verliebt sich in einen Franzosen und muss lernen, die gewaltigen kulturellen Unterschiede zu überbrücken. Für die kleine Dosis Paris zwischendurch. Auch meine Lieblingsstraße, die Rue Montorgueil, spielt hier eine gewichtige Rolle!

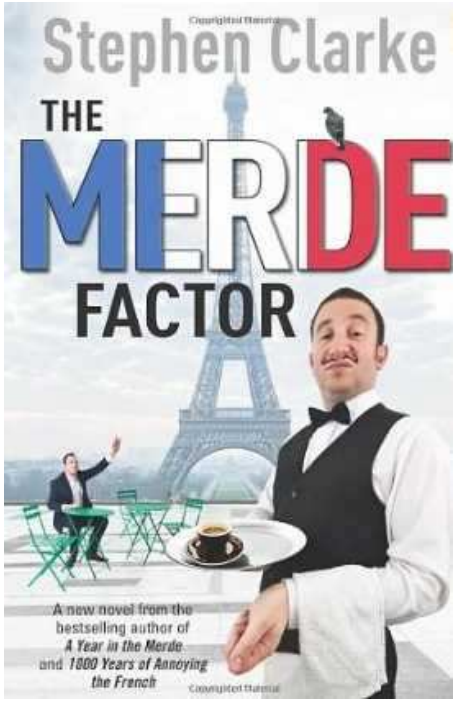
Like some of the other Paris ‚markets', Rue Montorgueil ist not so much a market as a street of specialty food shops, some of which wheel out stalls. It takes only ten minutes to stroll from one end to the other but the repetition of boutiques reveals something about French priorities. Nine cafés, six boulangeries, four butchers, four wine shops, three fromageries, two chocolatiers, two poisonneries, three fruit and vegetable shops and – for the truly carnivorous – one horse meat butcher.



TIPP: Mehr Buchempfehlungen in Kurzmeldungen gibt es auf Seite 19!

One Year in the Merde, The Merde Factor und weitere „Merde"-Bücher, Stephen Clarke

Ein Engländer in Paris, mehr muss man dazu nicht sagen.
Every café and restaurant will give you a pitcher of tap water if you want it. But you have to ask for ‚une carafe d'eau'. You just ask for ‚de l'eau' and they'll sell you mineral water. Carafe is a kind of password you need to stop you getting arnacked. Ripped off.

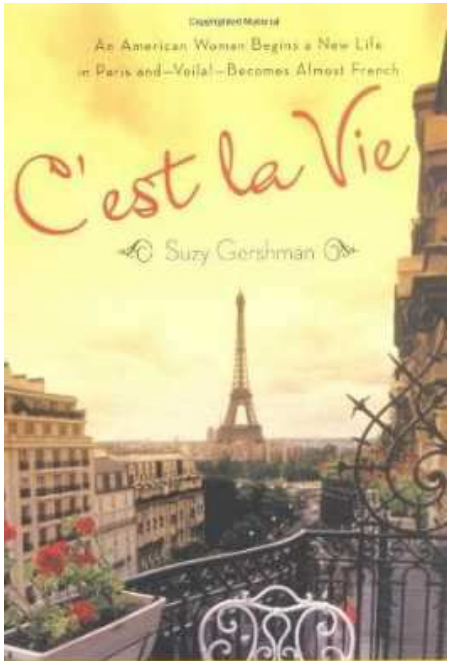


So etwa lernt man bei der Lektüre auch, dass „un crème" einen ‚café au lait' bezeichnet, ‚un express' einen Espresso und ‚une noisette' einen Espresso mit etwas Milch. *„You use their words and they know you're not a tourist."* Selbiges gilt auch für das Bier, denn ‚une bière' ist ein großes (und dementsprechend teures) Bier. Für ein normales 0,25-Liter-Glas muss man ‚un demi' bestellen!

Und über die kussintensive Rückkehr nach den Sommerferien: *„It is the rentrée, you know, the re-entry. Like we are returning home from space. To us Parisians anything more than ten kilometres from the Galeries Lafayette is a different planet. We have not seen our colleagues for a month, and we are happy to meet them again. Well, not always very happy, but we cannt refuse to kiss them."*

C'est la Vie, Suzy Gershman

Hier prallen amerikanische Lebenserfahrung und Pariser Lebenskunst aufeinander.
I thought it would be relatively easy to get started in a Parisian apartment. I was wrong. I was wrong about the flea markets, I was wrong about how much I thought I knew about shopping in France. Well, wrong about it from a living-in-France point of view. Here I was, the Born to Shop Lady, the woman who had at that point written nine editions of Born to Shop Paris and who had been called the most famous shopper in the world – stumped by my own apartment, unable to even get a bed delivered. Don't tell Oprah.



Quiche aux poires et au chèvre – Birne & Ziegenkäse

Dieses Gericht ist der Beweis dafür, dass aus einem kleinen Vokabelirrtum eine leckere Speise werden kann. Im Takeaway-Bereich eines herrlichen Lebensmittelladens entdeckte ich nämlich eine Quiche mit Birnen und Ziegenkäse. Das dachte ich zumindest, bis ich den ersten Bissen davon nahm und mir wieder einfiel, dass „poireau" der Paprika ist und „poire" die Birne.

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für den Teig
200 g Mehl
1 Prise Salz
100 g kalte Butter
70 ml Wasser
Alternativ: Mürbteig aus dem Kühlregal des Supermarktes

Für die Fülle
130 g Mascarino
1 Knoblauchzehe
2 Birnen
Etwas Zitronensaft
4 dünne Scheiben Ziegenweichkäse

Für die Sauce
2 Eier
1 EL Mehl
120 ml Milch
120 ml Schlagobers

Zum Servieren
Ein paar Kirschtomaten

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Für den Teig Mehl, Salz, Butter und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Auf einer bemehlten Fläche rund ausrollen, sodass der Teig den Boden der Quicheform und die Ränder bedeckt. Überhängende Ränder abschneiden.

Mascarino mit gepresstem Knoblauch sowie Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Teig verteilen. Birnen dünn schneiden, in etwas Zitronensaft wenden und auf dem Mascarino verteilen. Käsescheibe darüberlegen.

Für den Guss Mehl mit einem Teil der Milch verrühren. Gemeinsam mit den Eiern, der restlichen Milch und dem Schlagobers verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken. Sauce über den Käse gießen. 30-35 Minuten backen. Mit Kirschtomaten anrichten.

Salade au chèvre chaud et aux noix – Warmer Ziegenkäse & Nüsse

Schon wieder eine ganz simple Kreation, die zu überzeugen weiß. Die Kombination aus Birne, gerösteten Haselnüssen und gegrilltem Ziegenkäse ist einfach der Hit! Ein paar Tropfen Nussöl unterstreichen den feinen Geschmack zusätzlich. Bon appetit!

ZUTATEN

Für 2 Personen

Grüner Salat
1 Birne
Etwas Zitronensaft
2 Handvoll Haselnüsse
Etwas Nussöl
2 Scheiben Ziegenkäse

Dazu passt
Baguette

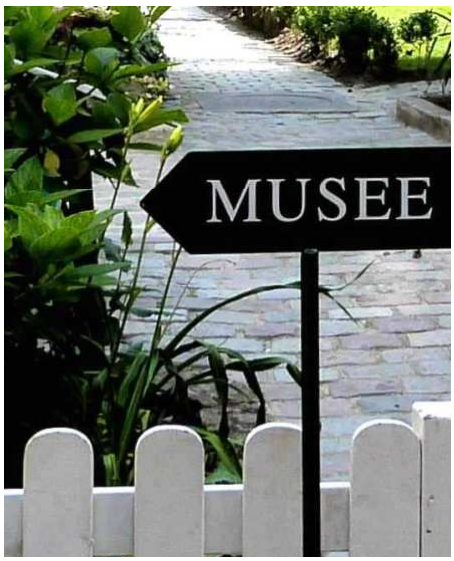
ZUBEREITUNG

Backrohr auf Grillstufe vorheizen.

Salat auf die Teller verteilen. Birne dünn schneiden, in etwas Zitronensaft wenden und auf dem Salat verteilen. Mit etwas Nussöl beträufeln.

Nüsse in einer kleinen Pfanne trocken rösten, bis sie zu duften beginnen.

Etwas Alufolie oder Backpapier mit Öl einpinseln und die Käsescheiben darauf legen. Auf dem höchsten Rost kurz grillen, bis der Käse zu zerlaufen beginnt. Sofort auf dem Salat anrichten, Nüsse darüber streuen und mit Baguette servieren.



Karamellisierter Knoblauch in Weißweinsauce

Diese Beilage passt zu beiden nachfolgenden Hauptspeisen! Sie ist recht unaufwändig in der Vorbereitung und peppt fast jedes Gericht auf.

ZUTATEN

Für 4 Personen

2 Knoblauchknollen
40 g brauner Zucker
80 ml Weißwein

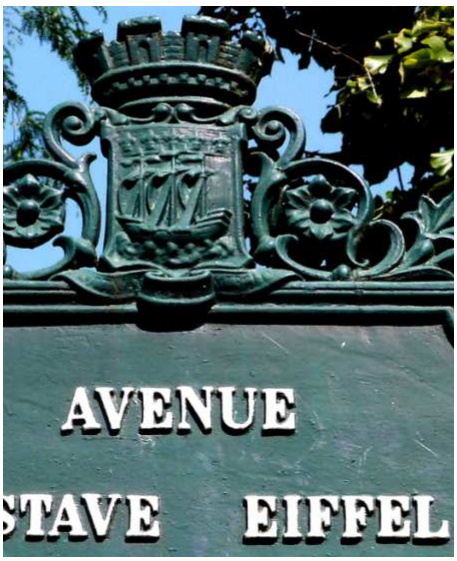
ZUBEREITUNG

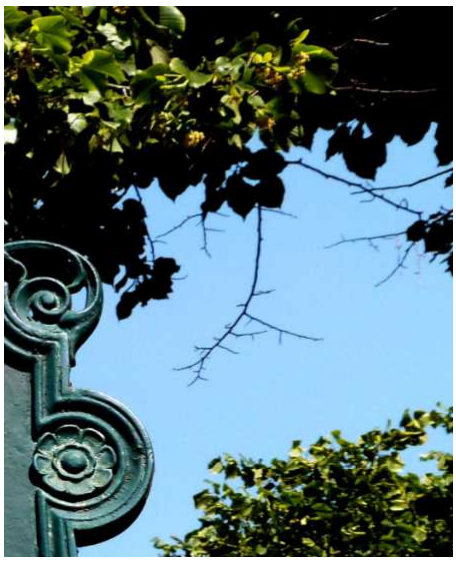
Knoblauchknollen mit der Schale quer halbieren.

Zucker in einem Topf verteilen und langsam schmelzen. Sobald sich der Zucker zu einem hellen Karamell gelöst hat, Knoblauch mit der Schnittfläche in den Zucker setzen und bei geringer Hitze 5 Minuten karamellisieren.

Mit dem Weißwein ablöschen, salzen und 20-30 Minuten schmoren, bis die Sauce sirupartige Konsistenz erreicht hat.

Zum Servieren aus der Schale drücken.





Saumon aux paté des noix – Lachsfilet mit Haselnuss-Kräuter-Topping

Das Haselnuss-Kräuter-Topping macht den Lachs so richtig traumhaft! Dazu noch der karamellisierte Knoblauch in Weißweinsauce und grüne Blattsalate und das Glück ist perfekt.

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für die Haselnuss-Paste
120 g ganze Haselnüsse
100 g altbackenes Weißbrot (ohne Rinde)
2 EL Rotweinessig
2 Knoblauchzehen
150 ml Olivenöl
Schale und Saft von 1 Zitrone

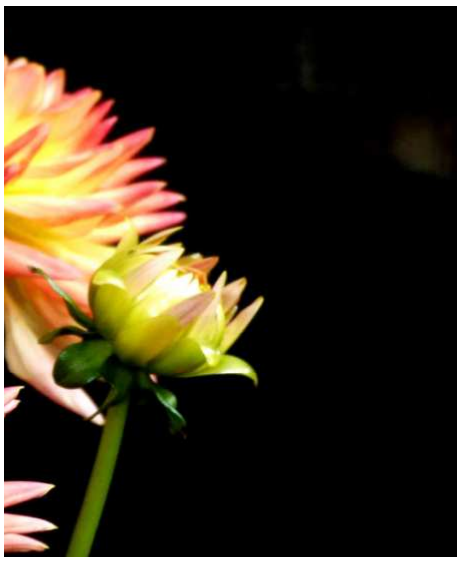
Für den Lachs
1/2 Handvoll Minzblättchen
1/2 Handvoll Petersilblättchen
1 Schalotte
1 TL Zitronenzeste
4 Lachsfilets (aufgetaut)
1,5 EL Olivenöl
1 Zitrone

Dazu passt
Baguette
Grüne Blattsalate

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Nüsse auf einem Backblech verteilen und 5 Minuten rösten. Herausnehmen. In einem Geschirrtuch reiben, um die Häutchen zu entfernen. 10 g beiseite stellen. Den Rest in der Küchenmaschine fein hacken. Brot in Stücke schneiden und mit dem Essig und 40 ml kaltem Wasser in einer Schüssel verkneten. 10 Minuten stehen lassen. Knoblauch schälen, hacken und mit dem Brot und den Nüssen in der Küchenmaschine fein hacken. Öl langsam zugeben, bis die Masse eindickt. 120 ml kaltes Wasser, Zitronenschale und -saft zugeben und nochmals verrühren. Mit Salz abschmecken.

Grill auf mittlerer Stufe vorheizen. Restliche Haselnüsse und Kräuter grob hacken. Schalotte schälen und fein hacken. Mit der Zitronenzeste vermengen und auf einen flachen Teller geben. Filets abspülen, trocken tupfen und mit Öl einpinseln. Von beiden Seiten 3-5 Minuten grillen. Oberseite dick mit der Paste einstreichen und mit Kräutermischung fest darauf drücken. Mit dem aus der Schale gedrückten karamellisierten Knoblauch und etwas Minze servieren.



Poulet au citron et lavende – Zitronen-Lavendel-Hühnchen

Einfach köstlich ist dieses mit getrocknetem Lavendel und fruchtiger Zitrone aromatisierte Hühnchen! Auch hier passt der karamellisierte Knoblauch hervorragend dazu.

ZUTATEN

Für 4 Personen

1 Huhn, in 8 Stücke geschnitten

Für die Marinade
1-2 EL getrocknete Lavendelblüten (aus der Apotheke)
4 EL Olivenöl
4 EL Honig
2 Thymianzweige
1 Bio-Zitrone
Zitronenhälften oder -spalten

Dazu passt
Frisches Baguette
Grüner Salat

ZUBEREITUNG

Für die Marinade den Lavendel im Mörser zerstoßen. Mit Öl, Honig, Thymian, Zitronenschale und abgeriebener Zitronenzeste verrühren.

Hühnchenteile in eine große Schüssel geben und mit der Marinade übergießen. Das Fleisch sollte gänzlich bedeckt sein. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank marinieren.

Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Hühnchenteile mit der Marinade auf ein Backblech legen und gut salzen. 35-45 Minuten garen. Nach der Hälfte der Zeit die Teile wenden. Das Hühnchen ist gar, wenn beim Einstechen mit einem spitzen Messer klarer Saft austritt. Wenn der Saft noch rosa ist, das Hühnchen noch kurz weitergaren. Zum Servieren die Hühnerteile mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Saft übergießen. Mit Zitronenhälften und frischem Lavendel und etwas Thymian anrichten.

Kir Sauvignon – Typisch Paris!

So simpel und doch so genial! Auf Pariser Speisekarten findet man häufig einen Kir Sauvignon, einen mit einem Schuss Cassis-Likör verfeinerten Sauvignon. Wunderbar!

ZUTATEN

Für 4 Personen

1 Flasche Sauvignon blanc
4 EL Cassis-Likör

ZUBEREITUNG

Gut gekühlten Sauvignon in die Gläser einschenken.

Je einen Schuss Cassis-Likör zugeben und genießen!

Chutney d'oranges au cointreau – Orangen-Chutney mit Cointreau

Wenn mich einmal der herbstliche Chutney-Wahn gepackt hat, gibt es oft kein Halten mehr. Bei dieser Kreation mit dem fruchtigen Geschmack von Orangen und Cointreau auch nicht nötig...

ZUTATEN

Für 2 Gläser

3-4 Orangen
1/2 Zwiebel
60 g brauner Zucker
120 ml Weißweinessig
1 TL frisch geriebener Ingwer
Etwas Korianderpulver
Etwas Kuminpulver
Etwas gemahlener Zimt
Eventuell ein paar Gewürznelken
1 Schuss Cointreau

ZUBEREITUNG

Orangen schälen und dabei die weißen Häutchen gut entfernen. In Spalten und dann würfelig schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.

Alle Zutaten außer dem Cointreau in einem Topf vermengen, aufkochen und rund 40 Minuten unter häufigem Umrühren einkochen lassen.

Mit Salz und Cointreau abschmecken.

Gewürznelken entfernen und in Gläser abfüllen.

Chutney de prunes aux noix – Rotes Pflaumen-Chutney mit Nüssen

Nüsse geben diesem säuerlichen Zwetschken-Chutney einen angenehmen Biss. Zu einem Blauschimmelkäse passt dieses ausgezeichnet!

ZUTATEN

Für 2 Gläser

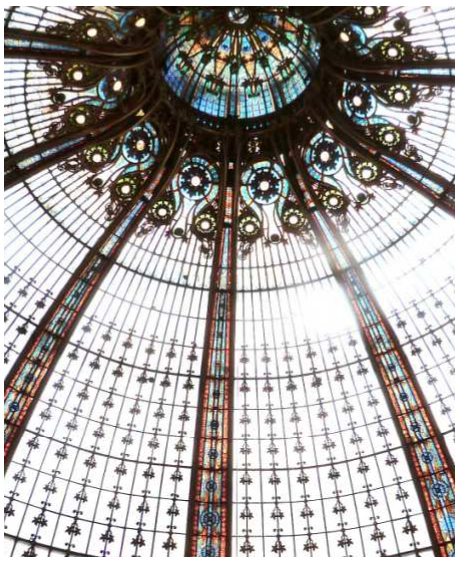
8 rote Pflaumen
1/2 rote Zwiebel
60 g brauner Zucker
100 ml Rotweinessig
20 ml Himbeeressig
Saft einer halben Zitrone
1 Zimtstange
Etwas Zimtpulver

ZUBEREITUNG

Pflaumen entkernen und würfelig schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.

Alle Zutaten in einem Topf vermengen, aufkochen und rund 40 Minuten unter häufigem Umrühren einkochen lassen.

Mit Salz abschmecken. Zimtstange entfernen und in Gläser abfüllen.



Chutney d'ananas au rhum – Ananas-Chutney mit Rum

Seit ich dieses Ananas-Chutney mit Rum probiert habe, gibt es für Ziegenkäse einfach keinen Soloauftritt mehr. Einfach soooo gut!

ZUTATEN

Für 2 Gläser

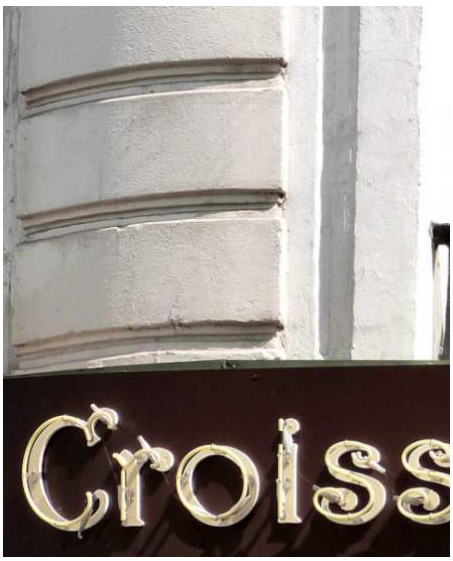
1/2 frische Ananas
1/2 Zwiebel
50 g brauner Zucker
100 ml Apfelessig
50 ml dunkler Rum
Saft einer halben Zitrone
1-2 TL frisch geriebener Ingwer
Rosa Pfefferkörner
1 TL Gewürznelken

ZUBEREITUNG

Ananas gut putzen und würfelig schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Rosa Pfefferkörner im Mörser zerstoßen.

Alle Zutaten in einem Topf vermengen, aufkochen und rund 40 Minuten unter häufigem Umrühren einkochen lassen. Mit Salz abschmecken.

Gewürznelken entfernen und in Gläser abfüllen.



Madeleines au chocolat – Perfekte Nascherei zum Kaffee

Die kleinen muschelförmigen Süßigkeiten, die man in Paris manchmal zum Kaffee gereicht bekommt, sind einfach unwiderstehlich. Und so schnell zubereitet, dass immer dafür Zeit ist!

ZUTATEN

Für ca. 30 Stück

125 g Butter
2 Eier
150 g Zucker
Eine Prise Salz
150 g Mehl
100 g dunkle Chocolate Chips (oder grob gehackte dunkle Schokolade)

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Butter in einem kleinen Topf bei geringer Hitze zerlassen.

In einer Schüssel Eier, Zucker und salz schaumig und hell schlagen. Mehl und Schokostückchen unterrühren. Zuletzt die Butter zugeben und alles gut vermengen.

Madeleine-Förmchen (ersatzweise andere kleine Formen) ausfetten, Teig einfüllen und 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen. Auch lauwarm ein Genuss!

Moelleux au chocolat et aux spéculoos – Schokolade-Spekulatius-Soufflé

Spéculoos ist das entzückende Wort für Spekulatius, die in Belgien und Frankreich auch zu fantastischen Süßspeisen verarbeitet werden! Diese Soufflés sind einfach vorzubereiten, schnell zubereitet und wirklich himmlisch.

auch GLUTENFREI möglich

ZUTATEN

Für 6 Portionen

120 g Butter
120 g dunkle Schokolade
80 g Spekulatius
4 Eier
100 g Staubzucker
1 EL Maisstärke (Maizena)
Eventuell etwas Zimt

Zum Servieren
Etwas Streuzucker
Ein paar Brombeeren (optional)

Tipp 1: Für eine glutenfreie Version die Spekulatius durch glutenfreie Semmelbrösel ersetzen und den Geschmack durch Zimt und Lebkuchengewürz erzielen.

Tipp 2: Das Soufflé lässt sich auch sehr gut vorbereiten. In die Förmchen gefüllt im Kühlschrank aufbewahren und kurz vor dem Servieren backen. Sollten gebackene Soufflés übrig sein, können diese auch ganz einfach kurz in der Mikrowelle gewärmt werden.

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Auflaufförmchen mit etwas Butter ausfetten und mit Mehl bestäuben.

Butter und Schokolade über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle kurz auf geringer Stufe schmelzen. Spekulatius im Häcksler fein reiben.

Eier, Zucker und Maisstärke in einer Schüssel mit dem Mixer schlagen, bis die Masse hell und schaumig ist. Butter-Schoko-Mischung unterrühren. Spekulatius vorsichtig unterheben. Nach Geschmack mit Zimt verfeinern.

Etwa 7-8 Minuten auf der obersten Schiene backen. Herausnehmen, 5 Minuten stehen lassen und mit Streuzucker bestreut und eventuell mit ein paar Brombeeren servieren. Das Soufflé soll innen noch schön cremig sein.

Die wunderbare Pariser Bistro-Kultur

GEMÜTLICHKEIT

Ob super-retro oder hochmodern – die unzähligen Lokale überzeugen allesamt durch einladende Gemütlichkeit.

Für Frischluftfanatiker

FREILUFTKULTUR

Im Sommer wird das Leben im Freien genossen – und sei es nur in den zahllosen Straßenlokalen. Für einen kleinen Imbiss ist kein Gehsteig zu schmal!

Noch mehr Pariser Bistro-Kultur

STIL

Ob kleine Bude oder großes Restaurant – von Stil verstehen die Franzosen etwas! Liebevolle Details kombiniert mit Retro-Charme sorgen für ein einzigartiges Flair.

Reisetipps Paris: Shoppen & Lesen

Allen Einkaufsversuchungen in Paris nachzugeben, würde den absoluten Ruin bedeuten – in finanzieller und beziehungstechnischer Hinsicht. Hier sind dennoch einige Tipps für besondere Läden oder Kaufhäuser.

Straßenkünstler unterwegs, hier mit „Schattenspielkunst"

SHOPPEN

Galeries Lafayette
Traumhaftes Kaufhaus mit wunderschöner Innenkuppel im Belle Epoque-Stil. Die Wohnabteilung kann sich auch sehen lassen! Tolle Terrasse mit Ausblick, gratis!

Au Printemps
Noch einmal Belle Epoque in einem Luxuskaufhaus mit Aussichtsterrasse, die man kostenlos besuchen kann!

Le Bon Marché
Vor allem die Kochabteilung und Küchenwarenabteilung dieses Kaufhauses haben es in sich.

La Grande Epicérie
Was der Meinl für Wien ist, ist hier La Grande Epicérie – Goodies aus aller Welt, auch aus Paris!

BHV, vor allem die Papierabteilung Paperchase
Tolles Kaufhaus mit einer großen Papierwarenabteilung der englischen Paperchase-Kette. Wow!

FNAC, viele Filialen
Vor allem die Kochbuchabteilung mit wunderbaren Sets für Küchen-Freaks locken mich immer wieder an. Bestens sortierter CD-Anbieter und Buchladen – auch ein paar englische Bücher findet man hier günstig.

Sabre
Geschirr nach Pariser Machart – bunt, bunt, bunt – und leider sauteuer!

Colette, 213 Rue Saint-Honoré
Witzige Mitbringsel.

Galerie Vivienne Passage
Historische Passage mit netten Lokalen und Läden, wie etwa dem süßen Kinderladen Si Tu Veux (s.u.).

Si Tu Veux, Galerie Vivienne
Kinderspielzeugladen, etwa mit französischem Kaufmannsladen, Holz-Macarons in allen Farben sind selbstverständlich als Standardausstattung erhältlich.

aBis, Galerie Vivienne
Geschenke und Krimskrams, etwa mit unkitschigen Paris-Motiven bedruckte Papiertütchen (natürlich ein absolutes Must-have).

Galignani, 224 Rue de Rivoli
Ein fantastischer alter Buchladen.

L.`Appartement, Carrousel du Louvre und 84 Rue St. Martin
Ein witziger Geschenke- und Souvenirladen: Döschen, Flaschen mit reichlich Paris-Flair.

L`Ecritoire, 61 Rue St. Martin
Retro-Papierwarenladen, kleine Paris-Sticker, witzige Kuverts uvm. in einer sehr einladenden Gegend mit vielen Lokalen, in denen der Liebste derweil warten kann.

L'Ecritoire – ein Papierladen mit ganz viel Charme

Reisetipps Paris: Shoppen & Lesen (Fortsetzung)

Mora, 13 Rue Montmartre
Gigantischer Ausstatter für Back-Aficionados und Küchen-Freaks: die größte Silikonformenauswahl, die ich je gesehen habe!

La Durée, Rue Royale und andere Standorte
Pflichtstopp, weil die Backwaren und die Schaufenster soooo schön sind!

Szene in Montmartre: So entsteht ein Souvenirgemälde

LESEN

Paris scheint insbesondere auf englischsprachige Autoren eine ganz besondere Anziehungskraft auszuüben. Bei meiner Suche nach Autoren, in deren Büchern der teils sehr schräge Alltag in Paris beschrieben wird, bin ich auf EngländerInnen, AmerikanerInnen und AustralierInnen gestoßen, die nach Paris ausgewandert sind und einiges an interkulturellen Hindernisse bewältigen mussten. Lustige Lektüre!

The Sweet Life in Paris, David Lebovitz
Ratgeber eines nach Paris ausgewanderten amerikanisches Kochs, was die besten süßen Lokale in Paris angeht. Sehr nett zu lesen!

Die „Merde"-Reihe, Stephen Clarke
Buchreihe eines nach Paris gezogenen Amerikaners über seine Erlebnisse. Sehr lustig (s. S. 3).

Murder in Montmartre und andere Murder-Bücher, Cara Black
Krimi-Reihe rund um Aimee Leduc, die an verschiedenen Orten von Paris spielt. Viel Lokalkolorit für Paris-Kenner und –Kennerinnen!

Almost French – My new life in Paris, Sarah Turnbull
Noch mehr interkulturelle Erlebnisse, diesmal aus Sicht einer Australierin (s. S. 3).

C'est la vie: An American Woman Begins a New Life in Paris, Suzy Gershman
Noch mehr interkulturelle Erlebnisse, hier aus der Sicht einer Amerikanerin (s. S. 3).

Ein Baguette kommt selten allein

Straßenkünstler unterwegs, hier in der Rue de Buci

111 GRÜNDE, WIEN ZU LIEBEN: Grätzeltipps & Gustostückerl

Gustostückerl Nr. 3: Der wunderbare Marmorgugelhupf

Etwas wahnsinnig Österreichisches, wie ich finde, ist der wunderbare Marmorgugelhupf. Als „Gugelhopf" und „Koogelhoupf" habe ich ihn bereits in ausländischen Kochheften und Bäckereien entdeckt, ob in Malaysia oder Australien, und immer lachen müssen, was man aus so einem „Gugelhupf" schreibtechnisch so machen kann.

Doch nicht nur schreibtechnisch: Denn mit getrockneten Früchten oder Schoko-Chips lässt sich das Rezept wunderbar variieren. Und wer etwas für eine winterliche Jause oder ein hübsches Mitbringsel braucht, kann den Gugelhupf auch verschneit verschenken. Am liebsten mag ich die Version mit einer Handvoll Sauerkirschen in der Schokomasse, die in kleineren Förmchen als Einzelportionen gebacken wird.

ZUTATEN

Für 6 mittlere Gugelhüpfe

100 g Butter
10 g Staubzucker
Etwas Vanillezucker
Eine Prise Salz
2 Eier, getrennt
60 g Kristallzucker
80 g Mehl
15 g Maisstärke (Maizena)
5 g Kakao
10 ml Pflanzenöl
Nach Geschmack eine Handvoll gehackte getrocknete Sauerkirschen

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Butter, Staubzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eier trennen. Dotter nach und nach einrühren. Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und unterheben. Mehl und Maisstärke vermengen und unterheben. Masse halbieren und eine Hälfte mit Kakao und Öl verrühren. Ggf. die Sauerkirschen untermengen. Förmchen löffelweise abwechselnd mit der hellen und der dunklen Masse füllen, damit der Marmoreffekt entsteht. 10-12 Minuten backen. Abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen. Mit Staubzucker betreut servieren oder für die Weihnachtsausführung mit Zuckerguss und Zuckerperlen überziehen.

Tipp: Für den Zuckerguss 1 Eiklar mit 250 g Staubzucker und 1 TL Zitronensaft zu einer dicken Masse schlagen und über die ausgekühlten Gugelhüpfe rinnen lassen. Zuckerperlen sofort hineinsetzen und ev. mit essbarem Goldpulver bestreuen.

Gustostückerl Nr. 3: Der wunderbare Marmorgugelhupf (Forts.)

Gugelhupf alias Koogelhoupf in einer Bäckerei in Melbourne

Tipp: In Wien bekommt man das „Goldpulver", also goldene Back- und Speisefarbe, unter der Bezeichnung „Gold Sparkle" im kleinen Needs for Sweets-Laden in der Maxingstraße 4a im 13. Bezirk! Dort gibt es natürlich auch andere tolle Dekoteilchen aus Zucker!

Verschneiter Gugelhupf mit Zuckerperlen, Zuckerkristallen und Goldpulver

Aktuelle Wien-Tipps: 111 Gründe, WIEN zu lieben

111 Gründe, Wien zu lieben – Eine Liebeserklärung an die großartigste Stadt der Welt

Wir lieben Wien...

... und entdecken laufend neue tolle Plätze in Wien, besuchen alte Lieblingsplätze und stellen dabei immer wieder fest, wie schön unsere Heimatstadt ist, ganz besonders im Sommer. Zu den jüngsten Entdeckungen zählen etwa das noble Restaurant Five Senses in der Praterstraße, das Cafe Ansari gleich ums Eck davon, Möbel– und Einrichtungsinspiration in der Werkbank in der Breite Gasse und ein wunderbares Urban Gardening-Projekt in einem Abrissbau, das Ihr euch noch schnell ansehen solltet, bevor es zu spät ist!

Mehr zu diesen und anderen neuen Entdeckungen findet Ihr auf unserer Website www.wirliebenwien.at unter „Aktuelles"!

Und du? Liebst du schon oder liest du noch? Herzliche Grüße aus Wien senden

Andrea & Max

In der nächsten GENUSSMEILE: Französisch inspirierte Geschenke aus der Küche

Der Spätherbst ist eine der schönsten Jahreszeiten, das findet sogar eine Sommerliebhaberin wie ich. Warum? Weil ich dann endlich stundenlang am Herd experimentieren und die ersten kulinarischen Geschenke aus der Küche herstellen darf.

Daher erwarten Euch in der nächsten GENUSSMEILE am 12. November leckere Geschenkideen aus eigener Fabrikation! Doch bis dahin wünsche ich Euch noch zahllose Pariser Genuss– und Mußestunden mit den aktuellen Rezeptideen aus Paris!

IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer

Web: www.facettenreich.at
Mail: andreaf@facettenreich.at
Telefon: +43-660/733 12 76

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at
> *Bestellen*

facettenreich * 100% * www.facettenreich.at