



GENUSSMEILE

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Alles Brüssel. Wie es leibt, lebt und genießt.

Inhalt

Genwunder? Optische Täuschung?.....1
Brüsseler Spitzen-Leistungen.....2
Aus dem Männergarten.....3
Belgisches Küchenlatein.....4
REZEPT: Moelleux-Schokokuchen.....5
REZEPT: Carbonnade, belgisches Schweinegulasch mit Biersauce.....6
REZEPT: Stoemp, belgisches Kartoffel-Gemüse-Püree.....7
REZEPT: Mendiants-Schokotaler mit feinem Belag.....8
REZEPT: Hot Chocolate Sticks.....9
Tipps zum Nachreisen, Nachlesen und Nachshoppen.....10
„Genussvoll um die Welt“ – Insider-Tipps für KochbuchbesitzerInnen.....11
Vorschau.....11

Genwunder oder optische Täuschung?

Diese Frage stellte ich mir in Brüssel des Öfteren. Insbesondere aber beim Bummeln durch eine der vielen Straßen, in denen jedes zweite Geschäft ein Pralinenladen und jedes erste ein Take-away-Shop für Pommes & Mayo war. Der Blick auf die Speisekarten der diversen Restaurants und insbesondere der Anblick der führenden belgischen Beilage, Pommes, machte die Frage noch akuter: Wie machen die Belgier das?

Bedenkt man dann noch, dass der belgische Bierkonsum einer der höchsten Europas ist und Bier auch nicht gerade in die Kategorie „Diät Mahlzeit“ fällt, kann man nur ratlos den Kopf schütteln (und hoffen, dass auch dies die eine oder andere Kalorie verbraucht).

Wie gelingt es den Belgiern, trotz all der Versuchungen, denen sie augenscheinlich nicht widerstehen, eine zumindest un-

auffällige Figur zu behalten – oder sollte das alles nur eine optische Täuschung sein?

Ungeachtet solch wahrlich schwer (!) wiegender Fragen kann ich nur raten, die Rezepte in dieser Genussmeile auszuprobieren. Denn die Belgier verstehen was von Genuss! Bon Appetit wünscht

Andrea



Brüsseler Spitzen-Leistungen aus Schokolade und andere Genüsse

Zu sagen, in Brüssel dreht sich alles um flüssiges Gold – in Form von Schokolade – ist zweifellos das Understatement des Jahres.

Selbst Bier belegt hier nur recht abgeschlagen den zweiten Platz. Und das ist auch gut so. Denn genau das rettet eine Stadt vor ihrem touristischen Ruin, wenn sie wie etwa Brüssel dazu neigt, den interessierten Touristen gerne unvermittelt in sehr starke Regengüsse zu tauchen.

Dann ist eine heiße Schokolade, ein schnelles Törtchen oder ein ausgiebiger Besuch einer Konditorei ein probates Mittel gegen Erkältungen und wetterbedingten Frust. Wann hat es je eine bessere Ausrede für die genussvolle Kalorienzufuhr gegeben?

Während der Regen herunterprasselt, kann man sich – hoffentlich einigermaßen trocken – der Qual der Wahl stellen, auswählen aus den unzähligen Törtchen aus Meisterhand, den unzähligen Biersorten in einer der 120 belgischen Brauereien, einer der unzähligen Waffelkreationen oder den durchaus interessanten Speisen diverser Restaurants.

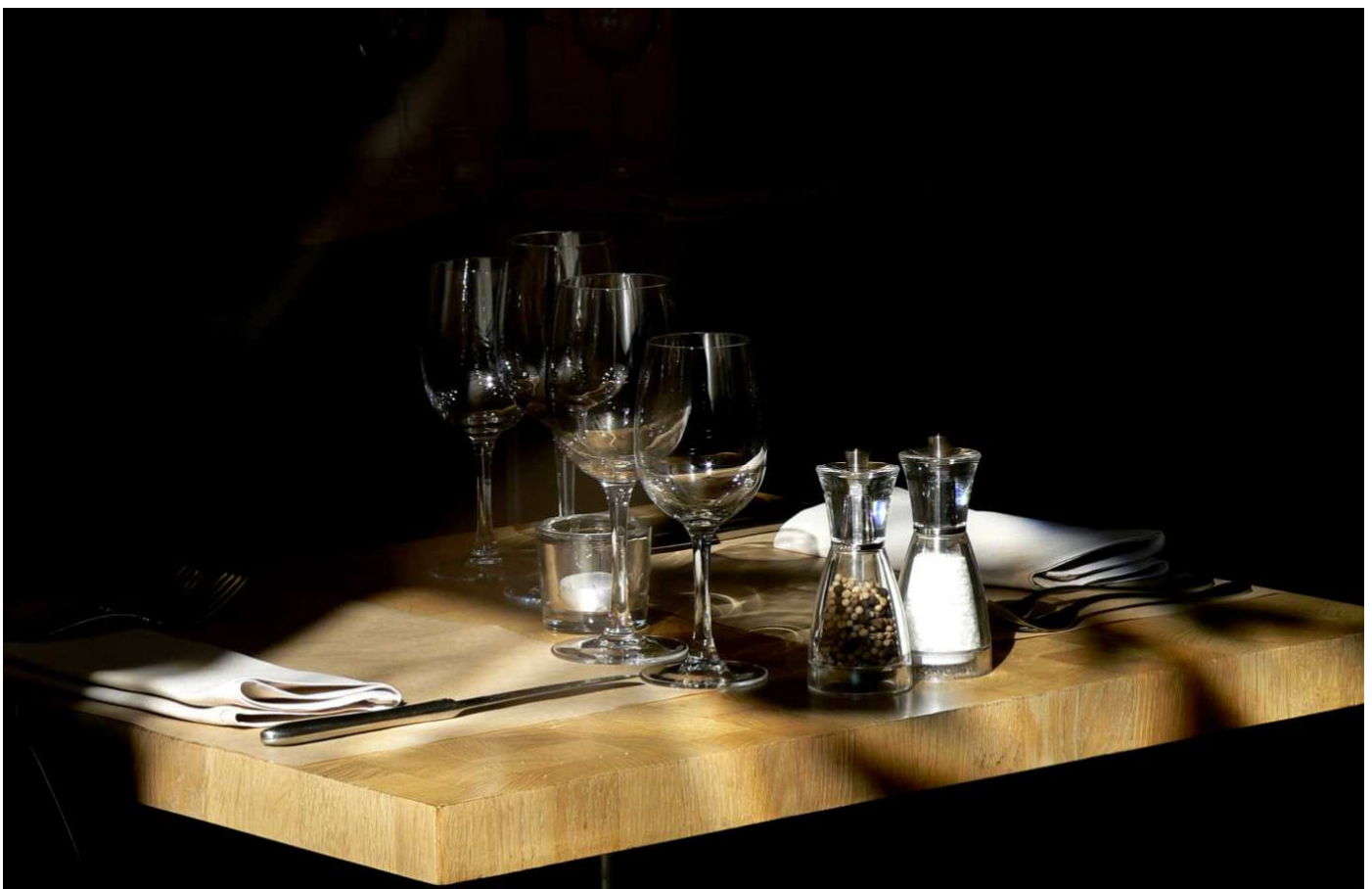
Die Kombinationen, die man in Brüsseler Restaurants findet, wirken auf den ersten Blick vielleicht etwas befremdlich, sind aber a) Hausmannskost und b) sehr gut.



Egal ob „moules frites“ (Muscheln mit Pommes) oder Fisch oder Carbonnade (siehe Rezept auf Seite 6) mit Pommes oder Stoemp (siehe Rezept auf Seite 7) – man kann sich mit der belgischen Küche schnell anfreunden. Die Pommes werden übrigens oft in Stanitzeln serviert, die wie im Eissalon in einem Ständer auf den Tisch gebracht werden.

Als Touristenköder wird gerne ein kostenloser Drink, zumeist ein Kir, also Cassis mit Weißwein, ausgeworfen. Selbst in Mittelklasse-Restaurants lodert oft ein offenes Feuer und lädt zum Verweilen ein.

Kunstinteressierte werden hier nicht nur in Museen fündig, sondern auch in den zahllosen Pralinenläden und Konditoreien. Diese bringen so wie auch in Luxemburg wahre Kunstwerke hervor, die fast, aber nur fast, zu schade zum Essen sind. Vielleicht ist ja das der Trick, um hier nicht zuzunehmen: Mitleid mit den essbaren Kunstwerken..





Dann wären da noch die Weinbars und Weinlokale. Diese sind oft fast ebenso liebevoll gestaltet wie die Süßspeisen. Ob Pâtisseries und Innenarchitekten hier den gleichen Grundkurs in gutem Geschmack be-

legen? Alte Möbel werden mit modernen Elementen kombiniert, mit kleinen Dekoelementen zur Geltung gebracht und rücken so die Speisekarten mit den horrenden Preisen in den Hintergrund. Dafür darf man

lange sitzen bleiben, wird liebevoll umsorgt und verlässt guten Gefühls, vollen Magens und leerer Geldbörse das Lokal. Bien sur: wir kommen wieder! Und dann erobern wir ganz Flandern...

Aus dem Männergarten*

Max meldet: Der große Platz von Brüssel ist eigentlich eine einzige große „bench for bored husbands“. Einziges Problem: die Bänke fehlen.

Also nimmt der gelangweilte Mann mit dem Gehsteigrand Vorlieb, betrachtet das gemütliche Treiben, während die Liebste sich herumtreibt. Ausnahmsweise spricht gar nichts gegen Einkäufe, denn bei den belgischen Süßigkeiten darf sie mir ruhig auch eine große Tüte Leckerlis mitbringen. Feinste belgische Schokolade, gebacken oder geschichtet.

Dass sich diese wie so oft in einem Sackerl mit drei dicken Kochbüchern und zwei Backformen befindet, muss ich dann wohl ohne Murren in Kauf nehmen...

*** Männergarten, der:** Eine Ein- oder Vorrichtung ähnlich dem Kindergarten für die süßen Kleinen, die im englischsprachigen Ausland auch als „Bench for bored husbands“ bezeichnet wird und häufig in Form von Kaffeehäusern und Bierlokalen in Erscheinung tritt.



Das belgisch-luxemburgische Küchenlatein

Das Luxemburgische stellt eine gewisse Herausforderung dar. In Belgien hingegen kommt einem der letzte Frankreichurlaub zu Gute, was nichts daran ändert, dass es immer wieder Überraschungen gibt. Hier gibt's erste Hilfe...

Carbonnade (s. S. 6): Dieser Eintopf, der mit unterschiedlichen Fleisch- oder Geflügelsorten erhältlich ist, erinnert ein bisschen an unser Gulasch. Der große Unterschied: er wird mit Pommes Frites serviert!

Crème chantilly: Schlagobers, das oft mit Vanille oder anderen Geschmacksrichtungen verfeinert und zu Eiscrème gereicht oder in Süßspeisen verarbeitet wird.

Fromage fondu: Kein Schokofondue, sondern im Restaurant gebackener Käse und im Supermarkt einfach Schmelzkäse.

Gaufres: Die leckeren warmen Waffeln aus Belgien muss man versucht haben! Sie werden – oft aus umgebauten VW-Bussen – mit Eiscrème, Kompott, Früchten oder Marmelade serviert und schmecken fantastisch.

Hagelslag: Keine Wetterkapriole, sondern Streusel, wie er gerne auf Süßspeisen verwendet wird!

Hure de jambonneau: Diese Zutat einer Hauptspeise verwirrte mich, auch nach Beiziehung eines Wörterbuchs, das für „hure“ die Übersetzung „Kopf“ und für „jambonneau“ den Begriff „Schweinshaxe“ lieferte.

Kriek: Kirschbier, eine besonders seltsame Kreation der Belgier.

Mendiants (s. S. 8): Schokoladentaler, die mit allerlei Nüssen oder Trockenfrüchten belegt sind. Aus feinsten belgischer Schokolade natürlich!

Moelleux: Hoffentlich keine Anspielung auf die Figur, die beim Verzehr dieser warmen Küchleins mit schmelzendem Kern droht!

Moules frites: Die typische belgische Hauptspeise besteht aus einem

großen Topf Muscheln, der mit einem ebenso großen Berg Pommes Frites serviert wird.

Pain à la grecque: Der Name führt in die Irre. Denn „grecque“ bezieht sich hier nicht auf Griechenland, sondern auf die Grachten, aus denen das süße Gebäck mit Hagelzucker stammt.

Pain perdu: Das beliebte „verlorene Brot“ entspricht „French Toast“ oder „Armen Rittern“.

Paté au Riesling: Die „Rieslingspaschtét“ ist ein Blätterteiggebäck mit Fleischfüllung. Ihr markantes Merkmal: das mit Gelee gefüllte „Auge“ der Pastete.

Paté de fruits: Belgische Spezialität in Form von getrockneten und kandierten Früchten, die farblich sortiert verkauft werden.

Savarins: Kleine runde Germküchleins, die zum Kaffee serviert werden. Oft werden sie in Alkohol getränkt, glasiert und reichlich mit Früchten oder Schlagobers garniert.

Speculoos: Die berühmten belgischen Spekulatiuskekse fließen auch in viele Desserts ein und finden sich beispielsweise als Krümel in Eiscrème-Kreationen wieder.

Stoemp (s. S. 7): Typisches Stampf in Belgien besteht aus Kartoffeln und ein oder mehreren Sorten Gemüse, die gemeinsam zu einem Brei verarbeitet werden.

Vacherins: Desserts bestehend aus Meringue-Hülle, der berühmten Crème chantilly und Fruchtfülle.

Waterzooi: Dieses flämische Nationalgericht ist ein Eintopf aus Fleisch, Gemüse und Gewürzen.



Speculoos



Paté de Riesling



Macarons



Chocolate Sticks



Strawberry Cones



Patés de fruits



Moelleux – Brüsseler Schokogenuss, der auf der Zunge zergeht

Diese feinen Schokoküchleins sind superschnell zubereitet und werden noch warm serviert. Der zarte Kern aus Nutella oder weißer Schokolade zergeht herrlich auf der Zunge. Ein perfektes Rezept für Regentage!

ZUTATEN

Für 8 Stück

Für den Teig

100 g Butter
50 g dunkle Schokolade
100 g Nougat
2 Eier und 2 Dotter
100 g Staubzucker
50 g Mehl

Für den schmelzenden Kern

Tiefgekühlte Nutella-Kugeln
Tiefgekühlte weiße Kuvertüre-Kugeln
Alternativ feste Erdbeeren aus dem Kühlschrank

ZUBEREITUNG

Für die Kerne in einer Eiswürfelform 8 Nutella-Würfel oder Kugeln bzw. Würfel/Kugeln aus weißer Kuvertüre einfrieren. Alternativ mit einem kleinen Löffel Kugeln aus Nutella oder weißer Schokolade auf Backpapier setzen und ein paar Stunden tiefkühlen.

Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Schokolade und Butter bei geringer Hitze oder in der Mikrowelle schmelzen. Nougat in Stücke schneiden und unterrühren bzw. mitschmelzen.

In einer Schüssel Eier und Dotter verrühren. Staubzucker zugeben und rühren, bis eine helle, dicke Masse entsteht. Schokomischung vorsichtig unterrühren. Mehl unterheben.

Formen zur Hälfte mit Teig füllen. Den gewünschten Kern aus dem Tiefkühler hineinsetzen und die Förmchen mit Teig auffüllen. 12-15 Minuten backen; beim Herausnehmen soll der Kern in der Mitte noch recht flüssig sein. Nach ein paar Minuten aus der Form stürzen und sofort servieren.

Tipp: Wer es fruchtiger möchte, nimmt statt der Schokokerne frische Erdbeeren!





Carbonnade – Belgisches Schweinegulasch

Diese Art Gulasch aus Schweinefleisch (manchmal auch Rindfleisch), das in einer herrlichen Biersauce gegart wird, bekommt man in fast allen Lokalen, die auf belgische Hausmannskost setzen. Bier darf hier eben nie fehlen – ich fand sogar Desserts, die mit etwas Bier zubereitet wurden.

ZUTATEN

Für 4 Personen

1 Knoblauchzehe
3 Zwiebeln
50 g Schmalz, am besten Knoblauchschmalz
1 kg Schweinsschulter, gewürfelt
1 EL Mehl
150 ml Bier
300 ml warmes Wasser
50 g Tomatenmark
1 EL Essig
2 TL Zucker
3 Essiggurken

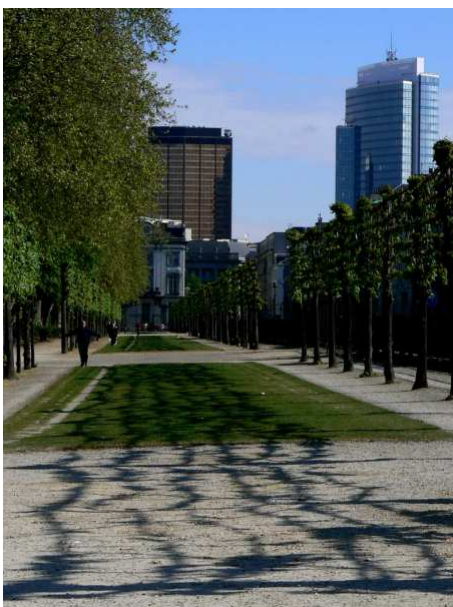
ZUBEREITUNG

Knoblauch schälen und grob hacken. Zwiebeln schälen und hacken.

Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin dünsten. Zwiebeln herausnehmen und das Schweinefleisch zusammen mit dem Knoblauch scharf anbraten. Zwiebeln wieder zugeben und alles mit dem Mehl bestäuben.

Bier, Wasser, Tomatenmark und Essig und den Zucker sowie in Scheiben geschnittene Gurken zugeben. Nach Geschmack salzen und pfeffern. Zugedeckt bei geringer Hitze etwa 1 Stunde schmoren.

Mit dem Stoemp von Seite 7 servieren.





Stoemp – Leckeres Kartoffel-Karotten-Püree

Ich brauchte ein bisschen, bis ich verstand, dass sich „stoemp“ von „Stampf“ ableitet – oder umgekehrt. In Brüssel ist Stoemp hinter Pommes jedenfalls die Nummer 2 unter den Beilagen. Die Variante mit Kartoffeln und Karotten fand ich besonders lecker, aber auch Kohlsprossen kommen sicher gut.

ZUTATEN

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln
300 g Karotten
100 g Butter
1 EL Sauerrahm
1 Prise Muskatnuss

Für die Deko

1 Handvoll Speckwürfel oder
4 Scheiben Speck

Für die Deko

Etwas Frittieröl
Ein paar Petersil-Röschen

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und würfeln. Karotten schälen und in Scheiben schneiden.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Kartoffeln und Karotten darin 20-25 weich kochen. Abseihen und in einer großen Schüssel zerstampfen. Butter würfelig schneiden und untermischen. Sauerrahm untermischen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Speckwürfel knusprig braten.

Für den typisch belgischen frittierten Petersil diesen waschen und gut abtrocknen. Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Petersil kurz kross frittieren. Gemeinsam mit den Speckwürfeln auf dem Püree anrichten.

Mit der Carbonnade von Seite 6 servieren.





Mendiants – Feine Schokotaler mit Belag

Diese Schokoladentaler aus feinsten Schokolade werden mit unterschiedlichen Nüssen und Trockenfrüchten belegt und haben eine lange Geschichte.

ZUTATEN

Für ca. 20 Mendiants

100 g feinste Kuvertüre (Vollmilch, Zartbitter oder weiße Schokolade)
Eine Handvoll Haselnüsse
Eine Handvoll getrocknete Kirschen
Alternativ: Mandeln, Rosinen, Zesten, getrocknete Feigen, Walnüsse, Paranüsse

ZUBEREITUNG

Kuvertüre bei geringer Hitze schmelzen und mit einem Teelöffel in runder Form dünn auf ein Backpapier auftragen. Dann mit dem vorbereiteten Belag verzieren. An einem kühlen Ort oder im Kühlschrank fest werden lassen.

Tipp: Die Mendiants schmecken geknabbert ebenso gut wie als Deko zu Eiscreme!

Übrigens: Historisch steht der Belag aus vier Sorten Nüssen und getrockneten Früchten für den Franziskaner-, den Augustiner-, den Karmeliter- und den Dominikaner-Orden. Die Farbe der Nüsse und Früchte symbolisiert dabei die Farbe der jeweiligen Roben: Rosinen für die Dominikaner, Haselnüsse für die Augustiner, getrocknete Feigen für die Franziskaner und Mandeln für die Karmeliter. Die vor allem zur Weihnachtszeit beliebten Mendiants werden heute sehr frei interpretiert und verwenden ganz unterschiedliche Auflagen. Meine Lieblingsvariation ist jene mit Haselnüssen und getrockneten Kirschen!





Hot Chocolate Sticks – Die feinste heiße Schokolade

Auch in Belgien liebt man die Schoko-Sticks, die heiße Milch schnell zu einer sagenhaft guten heißen Schokolade machen. Fantasie wird da groß geschrieben!

ZUTATEN

Für 4 Chocolate Sticks

100 g feinste Kuvertüre
Ein Spritzer Mandelaroma oder
Cointreau oder auch Zimt oder Chili-
pulver
Zuckerperlen, Amarettibrösel,
Nüsse, weiße gehackte Schokolade

4 Holzstäbchen (aus dem Bastella-
den)
Kleine Formen, etwa Mini-Muffin-
Formen oder eigene Formen mit
löffelfartigen Vertiefungen

Zum Fixieren

Ein paar kleine Gabeln oder Spieße,
die man quer über die Form legt.

Tipp: Besonders dekorativ sehen die
Chocolate Sticks aus, wenn man die
Holzstäbchen zuvor bunt bemalt
oder bestempelt. So machen sie sich
auch als Geschenk sehr gut!

ZUBEREITUNG

Kuvertüre langsam schmelzen. Mit einem Spritzer Mandelaroma oder
Cointreau oder Zimt oder Chilipulver verfeinern. Mini-Förmchen mit
Zuckerperlen, gehackten Nüssen oder weißen Schoko-Chips ausstreuen.
Kuvertüre darüber gießen. Stäbchen hineinstellen und fixieren. Im
Kühlschrank fest werden lassen. Zum Verzehr in heißer Milch auflösen.



Tipps zum Nachreisen, Nachlesen & Nachshoppen

ESSEN & SHOPPEN

Innenstadt rund um die Grand Place, Brüssel

In den Gassen rund um den großen Platz findet man einen Schokoladenladen neben dem nächsten – VER-SUCHUNG wird hier groß geschrieben! In den meisten Läden wird man bereits mit Kostproben empfangen, was den letzten Widerstand schneller schmelzen lässt als die zarten Pralinen im Mund.

Ob Neuhaus, Leonidas, Gerbaud, Godiva, La Belgique Gourmande, Corné Port-Royal Chocolatier, Pâtissier Kaempff-Köhler, La Maison des Maîtres Chocolatiers oder kleinere Läden, wie Chocolatier Elisabeth – ein Besuch ist unabdingbar. Neuhaus bietet neuerdings auch den Trend des Jahres, kleine Gläschen, die mit Lagen leckerer Eiscrème geschichtet sind, so genannte „verrines“.

Chocolatier Elisabeth,

www.elisabethbrussels.be

Chocolats Gerbaud,

www.chocolatsgerbaud.be

Corné Port-Royal Chocolatier,

www.corne-port-royal.be

Godiva, www.godiva.com

La Belgique Gourmande,

www.labelbiquegourmande.be

Leonidas, www.leonidas.com

Maison des Maîtres Chocolatiers,

www.mmcbl.be

Neuhaus, www.neuhaus.be

Innenstadt von Luxemburg

In den Gassen der Altstadt von Luxemburg sind die besuchenswerten Läden etwas weiter über die Stadt verteilt, haben aber oft mehrere Filialen (heißer Tipp: die Filiale der Konditorei Oberweis am Bahnhof).

Confiserie Namur, www.namur.lu

Pâtissier Kaempff-Köhler,

www.kaempff-kohler.lu

Pâtissier Oberweis,

www.oberweis.lu

Pâtissier Wengé, www.wenge.lu

SHOPPEN

Oliviers & Co, Brüssel,

www.oliviersandco.com

Alles aus der Olive, von Oliven-Mandarinen-Öl bis zu schönen Olivenöl-Fläschchen und Olivenöl-Kosmetika – in einem wunderhübschen Laden, der mittlerweile in Europa und sogar bis in die USA expandiert hat!

Filigranes, Brüssel,

www.filigranes.be

Sensationeller Buchladen mit angegeschlossenem Café, der auch sonntags geöffnet hat! Ideal für die kleine Shopping-Attacke zwischendurch!

Sonntagmarkt am Gare du Midi, Brüssel

Hier wird eine unglaubliche Vielfalt an Waren geboten: von Schuhen neben Obst, Kosmetika neben Fleisch, Gewürzen neben Blumen, Waffeln neben Unterwäsche gibt es hier fast nichts, was es nicht gibt.

Altstadt von Trier, Deutschland

Wer von Luxemburg aus einen Ausflug in die älteste Stadt Deutschlands, nach Trier, macht, hat natürlich noch mehr Shoppingmöglichkeiten: Karstadt und viele andere rufen!



„Genussvoll um die Welt“ – Insidertipps für KochbuchbesitzerInnen



Exklusiv für KochbuchbesitzerInnen enthält die GENUSSMEILE Tipps für Variationen der im Kochbuch enthaltenen Rezepte. Diesmal gibt es ...

... herrliche Chocolate Friands mit eingelegten Kumquats

Wer sich bereits in die Chocolate Coconut Friands verliebt hat, wie fast alle, die diese bereits bei mir gekostet oder selbst gebacken haben, kann diese mit etwas Mittelmeerflair variieren und daraus Kumquat-Friands machen.

Dazu setzt man in den Teig anstatt der Himbeere je eine halbe

eingelegte Kumquat, die man vor dem Backen halbiert und entkernt. Die Kokosraspeln sind dann zu viel des Guten und werden weggelassen. Als Schokoladensorte empfehle ich die neue Cassis-Schokolade von Hofer (Aldi), die sehr gut mit den Kumquats harmoniert. Die verbleibenden eingelegten Kumquats serviert man am besten mit den Friands.

Die Kumquats sollten ein paar Tage vorher eingelegt werden, damit sie im Zuckersirup ihren bitteren Geschmack verlieren. Dazu in einem kleinen Topf etwas Wasser auf-

kochen. 250 g Kumquats (1 Tasse) darin 30-60 Sekunden blanchieren. Abgießen. Frisches Wasser aufkochen, Kumquats erneut blanchieren und abgießen. Ein drittes Mal frisches Wasser aufkochen und Kumquats blanchieren.

Für den Zuckersirup 150 ml Wasser mit 150 g Rohrohrzucker aufkochen und den Zucker darin unter ständigem Rühren auflösen. Vanille zugeben. Kumquats bei mittlerer Temperatur 10-15 Minuten köcheln lassen. Eventuell eine Zimstange mitkochen oder etwas Zimtpulver nach Geschmack zugeben.



In der nächsten GENUSSMEILE: I LOVE SUMMER!

Die Juli-GENUSSMEILE steht ganz im Zeichen sommerlicher Kreationen, Grillspezialitäten aus aller Welt und eiskalten Erfrischungen.

Die nächste GENUSSMEILE erscheint am 12. Juli, denn am 12. ist wieder Genusstag. Bis dahin viel Spaß beim Lesen, Kochen und Einstimmen auf den Sommer!

Laufend neue Rezeptideen gibt es online unter: *Kulinarik > Bonusrezepte > Rezeptindex!*



IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer
www.facettenreich.at
Mail: andrea@facettenreich.at
Telefon: +43-1-26 42 290

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at > Bestellen