Ausgabe 49, September 2013

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Paris mon amour, isch komme!

Inhalt

Süßes Küchenlatein....3
REZEPT: Lachs-Gurken-Verrines....4
REZEPT: Tomaten-Avocado-Verrines..5
REZEPT: Tunfisch-Rillettes....6
REZEPT: Lachs-Rillettes....7
REZEPT: Huhn-Karotten-Rillettes....8
REZEPT: Getrocknete Tomaten-Rill. 9
REZEPT: Zitronen-Verrines....10
REZEPT: Schoko-Krokant-Verrines....11
REZEPT: Kirsch-Schoko-Verrines....12
REZEPT: Verrines mit Baisercreme....13
REZEPT: Pflaumen-Mandel-Crumble14
REZEPT: Spekulatius-Crumble....15
REZEPT: Grapefruit-Crumble....16
Ohlala Paris: Fotostrecke....17
Reisetipps Paris....20
111 GRÜNDE, WIEN ZU LIEBEN:
Grätzeltipps & Gustostückerl....22

Verrines, Rillettes & Crumbles aus Paris

Es gibt viele Gründe, warum es sich lohnt, nach Paris zu fahren. Mich zog es schon lange wieder mal in die Stadt an der Seine. Ausschlaggebend für diesen sommerlichen Ausflug war aber ein Mauspad, das ich mir just aus Australien mitgebracht hatte. „Lass uns nach Paris abhauen und nur von Liebe & Macarons leben“ las ich täglich bei der Arbeit, bis ich irgendwann klein beigab und buchte. Dem Liebsten versprach ich anstelle von Macarons allerlei andere Köstlichkeiten, das versteht sich von selbst. Mit den Tunfisch-Rillettes war er bereits überglücklich, doch ich hatte mehr auf Lager….

Aus den Pariser Inspirationen in hübschen Gläschen (Verrines), Auflaufförmchen (etwa für Crumbles) oder adretten Töpfchen und Gläsern (für Rillettes) entstand schließlich diese erste fast tellerlose Pariser GENUSSMEILE mit einer Fülle an Ideen für Vor– und Nachspeisen. Dazu serviere ich euch süße Reiseimpressionen und ein süßes Küchenlatein, um in Paris kulinarisch bestehen zu können.

Auch ein Gustostückerl nach Wiener Art gibt es passend zu unserem Buch „111 GRÜNDE, WIEN ZU LIEBEN“. Viel Vergnügen mit GENUSSMEILE 49 wünscht

Andrea

Aus dem heimischen Supermarkt: Pariser Glücksmomente

Wäre es nicht wunderschön, wenn man ein Stückchen Urlaub mit nach Hause nehmen könnte? Einfach mal schnell einpacken, zuhause ins Regal stellen, um dann bei dringender Paris-Lust etwa, darauf zurückgreifen zu können?

Genau das ist der Sinn der GENUSSMEILE, stimmt. Doch manchmal muss es ganz schnell gehen und dann dürfen wir uns freuen, wenn wir im Supermarkt die kleine Dosis Paris für das Frühstück, den Mittagssnack oder das Dessert finden. Vier meiner französischen Lieblinge aus dem gut sortierten heimischen Supermarktregal stelle ich euch heute vor.

Paris im Wiener Supermarkt

❶ Der wunderbar luftige Frischkäseaufstrich mit Nüssen der Marke Président. Er heißt *Rondelé Noix de Dordogne* und passt ausgezeichnet aufs Baguette! In Wien etwa bei MERKUR erhältlich.

****

❷ Der nicht unbedingt geruchsneutrale Camembert *Le Rustique* vom Fromager Jean Verrier. Den herrlichen Camembert erkennt man auf den ersten Blick – am rot-weißkarierten Tüchlein, das immer ein Stückchen aus der Packung lugt. In Wien ebenfalls bei MERKUR erhältlich.

****

❸ Die unschlagbaren Marmeladen der Marke *Bonne Maman*. Mein aktueller Liebling dabei ist die *Confiture Bonne Maman 4 Fruits* mit Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und Kischen. Alleine schon das Rot macht mich glücklich! In Wien bei INTERSPAR in vielen Sorten erhältlich so wie übrigens auch der Karamellaufstrich von Bonne Maman.

****

❹ Die feinen Schokoladefondues im Steinbecher von *Aux Anysetiers du Roy*, die es in zahlreichen Sorten gibt. Man muss dabei lediglich den ganzen Steinbecher in der Mikrowelle oder im Wasserbad erwärmen und schon ist das kleine Glück bereit zum Verzehr. In Wien

Besonders lecker, wie ich finde, sind die Sorten mit einem Hauch Karamell und diese wiederum mit Orangenspalten, Bananenscheiben und mit Biscotti-Keksen und, für Unersättliche, etwas Kokosraspel zum Tunken. Der Name geht auf das Pariser Restaurant der Familie Lombard mit dem Namen *Aux Anysetiers Du Roy* zurück. Deren Küche gelangte in den 60er Jahren zur Berühmtheit und zog viele Stars und Sternchen an. Als kleines Geschenk erhielten die Gäste eigene Kreationen im Tontöpfchen.

****

Französisches Küchenlatein für Süßspechte

In den unzähligen Patisserien und Boulangerien der Stadt, Konditoreien und Bäckereien, die sich hier natürlich selbstredend „Artisan boulanger“ (Kunsthandwerksbäcker) nennen, stößt man mit Schulfranzösisch schnell mal an seine Grenzen. Einfach durchprobieren? Gute Idee, aber angesichts der überwältigenden Auswahl beim besten Willen nicht in einer angemessenen Zeit machbar. Hier also eine kleine Starthilfe für die süßen Abenteuer.

Beignets

Frittierte Backwaren aller Art, die häufig auch gefüllt sind. Ein typisches Beispiel dafür sind Krapfen.

Choux & chouquettes

Zarte, runde Brandteigteilchen, die manchmal zum Kaffee serviert werden.

Clafoutis

Auflauf mit Früchten unter einer Art Palatschinkenteig. Natürlich in hübschen Förmchen serviert.

Crumble

Auflauf mit unterschiedlichen Früchten und knusprig gebackenen Streuseln. Schöne Förmchen, was sonst? Siehe Seite 14-16.

Éclairs

Brandteiggebäck, das in Deutschland auch als Liebesknochen bezeichnet wird. Zwei längliche Brandteigteilchen werden mit einer köstlichen Schokopuddingcreme zusammengesetzt und die Oberseite wird mit Schokolade glasiert. Häufig auch in anderen Sorten wie Kaffee erhältlich, oder in bunten Variationen.

Financiers

Kleine, längliche Küchleins in Barrenform, von wo sich angeblich auch ihr Name ableitet. Werden manchmal zum Kaffee gereicht. Sehr nette Geste! Auch in französischen Cafés in Dubai sehr beliebt.

Macarons

Makronen; wunderhübsches, zartes, buntes Baisergebäck aus Mandelmehl mit Cremeschicht zusammengesetzt.

Madeleines

Kleingebäck aus Sandmasse, das in einer jakobsmuschelartigen Form gebacken wird. Mehr dazu in der nächsten GENUSSMEILE.

Millefeuille

Französischer Begriff für Blätterteig. So zart, dass „tausend Blätter“ verwendet werden. Ein besonders toller Bäcker wirbt für seine Backwaren mit dem Begriff „deux mille feuilles“, also 2000 Blätter.

Moelleux

Backwerk, das gerade so lange gebacken wird, dass der Teig außen fest, inner aber noch flüssig ist. Auch dazu ein wunderbares Beispiel in der nächsten GENUSSMEILE.

Pain au chocolat

Brötchen aus Croissantteig, das mit dunkler Schokolade gefüllt ist. Eines ist selten genug…

Paris Brest

Süßspeise bestehend aus einem waagrecht aufgeschnittenen Brandteigring, der mit Haselnusskrokant-Buttercreme bestrichen und mit Mandelblättchen und Staubzucker bestreut wird.

Profiteroles

Kleines Brandteiggebäck, das ähnlich wie Éclairs mit Creme gefüllt und mit Schokolade glasiert wird, allerdings rund und nicht länglich geformt ist.

Rochers

Eine Praline in Häufchenoptik oder ein ähnlich geformtes Backwerk.

Sablés

Runde Shortbread-artige Kekse, die eigentlich aus der Normandie stammen.

St. Honoré

Torte mit einem Boden aus Blätterteig und einem darauf gebackenen „Aufbau“ aus Brandteig sowie einem Topping aus Vanillecreme. Rundherum wird der Rand mit karamellisierten Profiteroles besetzt.

Tuiles

Hauchdünne, knusprige Kekse oder Waffeln, die oft auch aufgebogen werden.

Vacherins

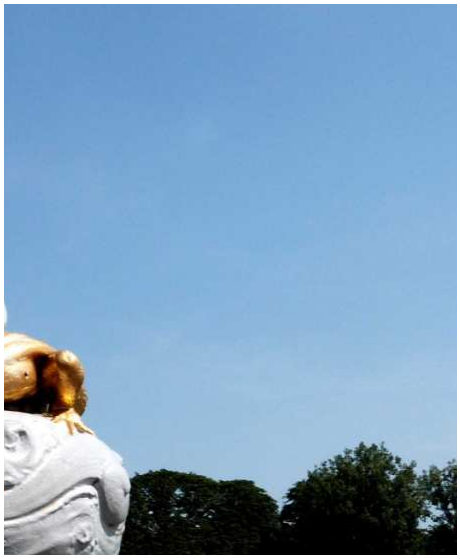
Pavlova-ähnliches Baisergebäck, das gerne mit Sahnecreme und Obst belegt serviert wird.

Verrines

Kleine, hübsch befüllte Gläschen, die entweder süß oder auch pikant serviert werden. Häufig werden verschieden farbige Inhalte mit unterschiedlicher Konsistenz zu einem ästhetischen Wunderwerk geschichtet. Siehe die folgenden Seiten.

Viennoiserie

Backwaren „aus Wien“, zumeist aus Germ– oder Blätterteig, also das, was in den USA „Dutch pastry“ heißt. Ein typisches Beispiel dafür sind die „pains au chocolat“.



Verrines au saumon et concombre purée – Lachs & Gurke

Was man aus Räucherlachs alles zaubern kann! So auch diese köstlichen Verrines, die sich wunderbar als Vorspeise machen.

ZUTATEN

Für 12 Gläschen

Für die Gurkenbasis
10 cm Gurke
Etwas Knoblauchpulver

Für die Lachscreme
200 g Räucherlachs
200 g Mascarpone (Light)
1/2 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Etwas frisches Basilikum

Tipp: Statt Mascarpone eignet sich auch griechisches Joghurt!

ZUBEREITUNG

Gurke grob häckseln und gut in einem Sieb abtropfen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken. Auf die Gläschen verteilen; dabei nicht eben abschließen, sondern diagonal – das finde ich hübscher.

12 kleine Stückchen Räucherlachs beiseite legen. Restlichen Räucherlachs mit dem Mascarpone, der Zwiebel und dem Knoblauch im Häcksler oder mit dem Pürierstab zu einer Creme pürieren. Mit Salz, Pfeffer und frischem Basilikum abschmecken. Auf der Gurkenbasis verteilen. Die beiseite gelegten Räucherlachsstücke mit etwas frischem Basilikum drapieren. Gläschen bis zum Servieren kühl stellen.

Verrines aux deux tomates et à l'avocat – Tomaten & Avocado

Auch Tomaten und Avocado ergeben eine hervorragende Kombination für die kleinen, schicken Vorspeisengläschen, die in Frankreich gerade so angesagt sind.

ZUTATEN

Für 12 Gläschen

Für die Tomatenbasis
100 g Tomaten (ca. 2 Stück)
2 EL Olivenöl
1 TL Paprikapulver (ich liebe jenes von Kotanyi mit dem rauchigen Geschmack)
1 EL frischer, gehackter Petersil

Für die Avocadocreme
1 Avocado
1-2 EL Zitronensaft
1 kleine Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
Etwas Cayennepfeffer

Zum Servieren
1 Handvoll Sojasprossen
4 getrocknete, eingelegte Tomaten

ZUBEREITUNG

Tomaten würfelig schneiden. In einer Schüssel mit dem Olivenöl und dem Paprikagewürz verrühren. Petersil fein hacken und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Gläschen verteilen.

Zwiebel schälen und in Stücke schneiden. Avocado halbieren, entkernen und Fruchtfleisch in einer hohen Schüssel mit der Zwiebel und dem Zitronensaft vermengen und mit dem Pürierstab cremig rühren. Mit Salz, Pfeffer und gepresstem Knoblauch abschmecken und auf den Tomatenstücken verteilen.

Sojasprossen kurz in kochendem Wasser blanchieren und gut abtropfen lassen. Getrocknete Tomaten würfelig schneiden und gemeinsam mit den Sojasprossen auf der Avocadocreme anrichten.

Rillette au thon – Tunfisch-Rillette

So simpel und so gut! Rillettes sind eine der französischen Entdeckungen für mich. Diesen Tunfisch-Rillette habe ich in den letzten vier Wochen bereits drei Mal zubereitet, denn Max liebt ihn einfach so wie mich ;-)

ZUTATEN

Für 4 Personen

1 Dose Tunfisch in Öl
1 Pkg. Frischkäse (z.B. Philadelphia)
5 eingelegte, getrocknete Tomaten
Frische Kräuter nach Geschmack
(z.B. Basilikum oder Thymian)

ZUBEREITUNG

Öl vom Tunfisch abgießen und Tunfisch in ein Plastikgefäß geben. Frischkäse zugeben.

Tomaten abtropfen lassen und fein hacken. Ebenfalls zugeben.

Alles mit der Gabel gut vermengen und mit Salz und Pfeffer und frischen Kräutern nach Geschmack würzen. In Gläschen verteilen und mit frischem Baguette servieren.

Rillette au saumon fumé avec wasabi – Lachs-Rillette

Mon dieu, wie einfach man so kleine Gläschen ganz köstlich füllen kann! Lachs, Gurke und ein Hauch von Wasabi verschmelzen hier zum wunderbaren Küchenglück.

ZUTATEN

Für 12 Gläschen

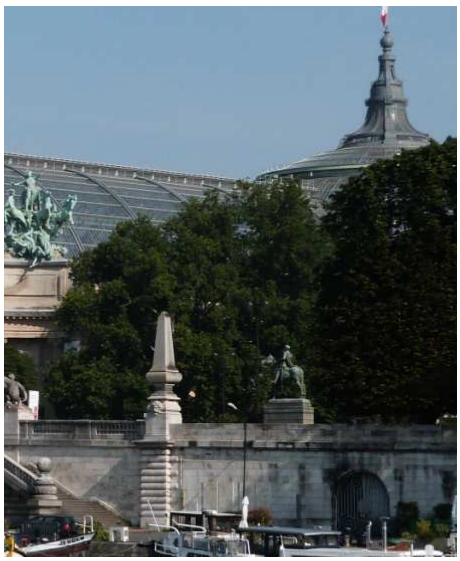
100 g Räucherlachs
150 g Creamcheese (meine neue Lieblingssorte: der leichte Philadelphia auf Joghurt-Basis)
10 cm Gurke
Etwas Wasabi aus der Tube
1 Knoblauchzehe
Etwas frischer Petersil (oder auch Koriander)
Etwas Chilisalz oder Chilipulver

ZUBEREITUNG

Räucherlachs und Creamcheese in einer Schüssel zu einer homogenen Masse verrühren.

Gurke in dünne Scheiben und dann Streifen schneiden und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Gurkenstreifen zur Lachs-Masse geben und diese mit dem Wasabi und dem frisch gepressten Knoblauch, etwas Petersil und Chilisalz oder Chilipulver abschmecken.

In Gläschen füllen und mit Gurke und Petersil dekoriert servieren.



Rillette au poulet roti, carotes, poireau et persil – Huhn & Karotten

Sogar Hühnerreste lassen sich zu einem wunderbaren Rillette verarbeiten. In Verbindung mit Karotten, Porree und Petersil entsteht so ein leckerer Hühnchenaufstrich.

ZUTATEN

Für 2 Gläser

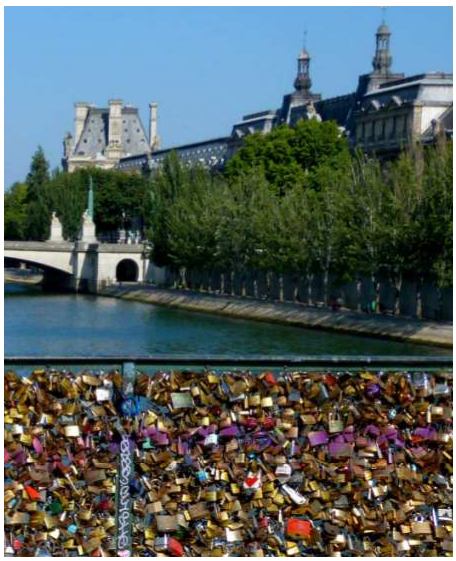
1/4 Grillhuhn oder Hühnerreste
1 Karotte
1 Zwiebel
Etwas Porree
1 Becher griechisches Joghurt
Etwas frischer Petersil
Etwas Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Hühnerfleisch von den Knochen lösen.

Karotte und Zwiebel schälen und grob hacken. Porree putzen und die drei Gemüse in einer Pfanne in etwas Wasser kurz dünsten.

Gemüse gemeinsam mit dem Huhn in einem Häcksler vermengen. Griechisches Joghurt unterrühren. Masse mit frischem Petersil sowie etwas Zitronensaft und Salz und Pfeffer abschmecken.



Rillette de tomates séchées – Getrocknete Tomaten

Vier Zutaten ist alles, was man für diesen köstlichen Tomatenaufstrich braucht. Dazu frisches Baguette und das französische Lebensflair ist zum Greifen nahe!

ZUTATEN

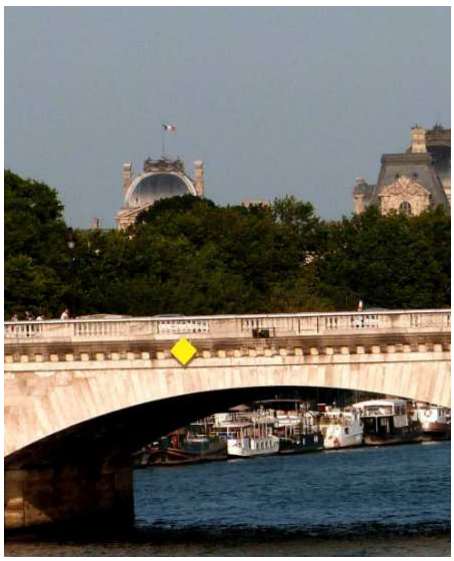
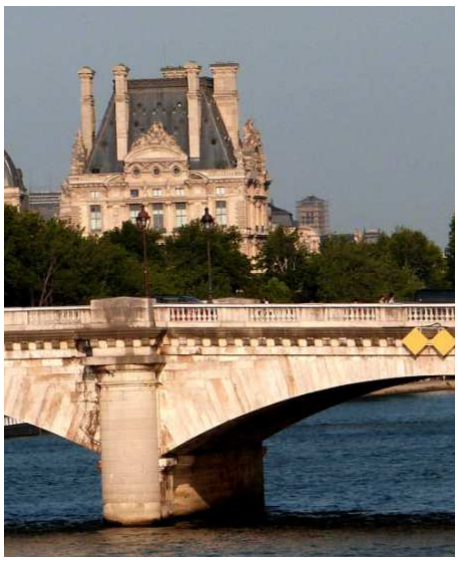
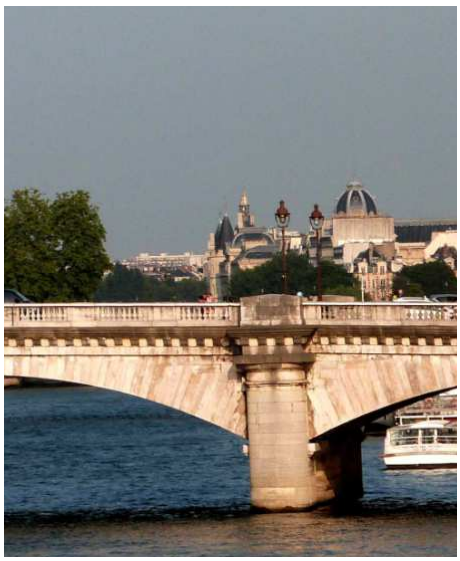
Für 2 Gläser

200 g getrocknete, eingelegte Tomaten
150 g Ziegenfrischkäse (z.B. Chavroux)
Ein paar schwarze Oliven oder Olivenringe (ohne Kern)
Etwas frischer Thymian

ZUBEREITUNG

Tomaten abtropfen lassen und fein hacken. Oliven ebenfalls hacken oder in dünne Ringe schneiden.

Ziegenfrischkäse mit den Tomaten und den Oliven verrühren. Mit dem frisch gehackten Thymian sowie bei Bedarf Salz und Pfeffer abschmecken.

Verrines aux citrons – Zitronenglück aus dem Gläschen

Die hübsch befüllten Gläschen namens „verrine“ hatte ich vor ein paar Jahren bereits in Nizza kennen und lieben gelernt. In Paris hat meine Verrine-Liebe allerdings neue Dimensionen angenommen, so etwa durch diese wunderbare Zitronen-Verrine!

ZUTATEN

Für 10 –20 Gläschen

Für den Lemon Curd
75 ml Zitronensaft (2-3 Zitronen)
75 g Zucker
2 Eier
50 g Butter

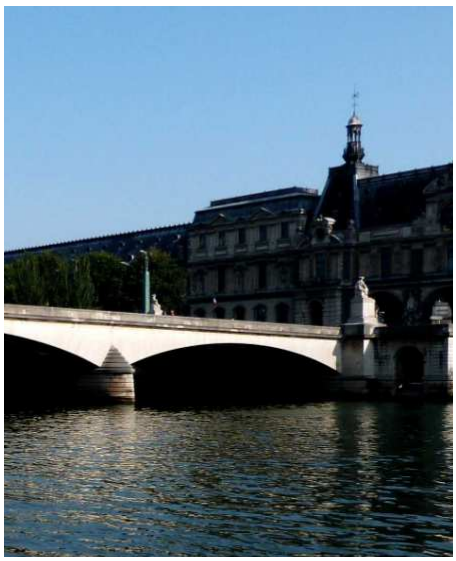
Für die kandierten Zitronen
2 unbehandelte Zitronen
100 g Staubzucker

Für die Creme
1 Becher griechisches Joghurt
1 Pkg. Frischkäse
Zucker nach Geschmack

Zum Servieren
Kokosraspel

ZUBEREITUNG

Zitronensaft mit dem Zucker und den Eiern in einem Metalltopf verrühren. Über einem leicht köchelnden Wasserbad mit dem Schneebesen verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Butter stückchenweise zugeben und mit einem Teigspatel weiterrühren, bis der Curd einzudicken beginnt (etwa 10 Minuten). Curd in Gläser abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Zesten mit einem scharfen Messer oder einem Zestenreißer abziehen. In einen kleinen Topf geben und kaltes Wasser zugeben, bis die Zesten bedeckt sind. Aufkochen und Flüssigkeit abgießen. Erneut kaltes Wasser zugeben, aufkochen und Flüssigkeit abgießen. Zesten mit dem Zucker im Topf verrühren und mit kaltem Wasser bedecken. Aufkochen und köcheln lassen, bis die Zesten fast transparent sind. Wasser ggf. auffüllen. Flüssigkeit abgießen und Zesten auf einem Teller auskühlen lassen. Joghurt und Frischkäse verrühren und mit Zucker abschmecken. Etwas Lemon Curd auf die Gläschen verteilen und Creme darüber geben. Mit Kokosraspel bestreuen und mit kandierten Zitronenzesten dekorieren. Bis zum Servieren gut kalt stellen.



Verrines au chocolat et pralin – Kleine Schoko-Krokant-Wunder

Für Schoko-LiebhaberInnen perfekt ist diese Verrine mit allem, was das Schokoherz so begehrt. Knuspriger, hausgemachter Krokant („pralin“) ist das Tüpfelchen auf dem zarten i. Die übrig gebliebenen Brownies werden ganz bestimmt auch nicht alt.

ZUTATEN

Für 10-20 Gläschen

Für den Krokant
50 g Haselnüsse im Ganzen, geschält
50 g Mandeln im Ganzen
100 g Zucker

Für die Brownies
140 g Mehl
25 g Kakaopulver
120 g brauner Zucker
120 g Kristallzucker
180 g weiße Schokolade
0,75 TL Salz
3 Eier
130 ml Sonnenblumenöl

Für die Schokocreme
250 g Schlagobers
2 EL Vanillezucker
100 g Himbeerschokolade
1/2 Becher Mascarpone

ZUBEREITUNG

Für den Krokant Haselnüsse und Mandeln in einer Pfanne rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Zucker zugeben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze den Zucker schmelzen. Nüsse und Mandeln darin wenden, bis sie mit dem Zucker überzogen und karamellisiert sind. Masse auf ein Backpapier oder eine kalte Fläche streichen und auskühlen lassen. In einem Häcksler möglichst fein reiben. In verschließbare Gläschen abfüllen.

Für die Brownies Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Alle Zutaten gut verrühren und den Teig 1 cm hoch in eine mit Backpapier ausgelegte rechteckige Brownie-Form gießen. 15 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. In Würfel schneiden.

Für die Schokocreme Schlagobers und Vanillezucker aufkochen. Topf vom Herd nehmen und die Himbeerschokolade unter ständigem Rühren darin auflösen. Schoko-Schlagobers im Kühlschrank erkalten lassen. Nach 1 Stunde mit dem Mascarpone zu einer halbsteifen Konsistenz aufschlagen. Schokocreme auf die Gläschen verteilen. Mit Krokant bestreuen und mit Brownie-Würfeln dekoriert servieren.

Verrines aux cerises avec un peu de chocolat – Kirsch & Schoko

Auch die Schwarzwälder-Kirsch-Verrines sind unglaublich lecker. Kirschen und Schokolade sind eben immer ein geniales Duo. Die Joghurt-Mascarpone-Schichten sorgen dafür, dass die Verrines fruchtig und leicht bleiben.

ZUTATEN

Für 10-20 Gläschen

Für das Kirschragout
2 Handvoll TK-Kirschen
2 EL Zitronensaft
2 EL brauner Zucker
1 EL Maizena

Für das Schokobrösel-Topping
30 g Mandeln
30 g Butter
50 g glattes Mehl
10 g Vanillepuddingpulver
15 g Kakao
30 g brauner Zucker

Für die Creme
1 Becher griechisches Joghurt
1/2 Becher Mascarpone
Zucker nach Geschmack

Zum Dekorieren
Ein paar frische Kirschen

ZUBEREITUNG

Für das Kirschragout Kirschen, Zitronensaft und Zucker in einem Topf verrühren und aufkochen. Köcheln lassen, bis die Masse kompottartig eingekocht ist. In einer Schale Maizena mit 2 EL Wasser verrühren und in das Kirschragout einrühren. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Für die Schokobrösel Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Mandeln in einem Häcksler grob hacken. Butter zerlassen. Alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren und auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Etwa 10 Minuten backen, dazwischen einmal umrühren. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Für die Creme Joghurt und Mascarpone verrühren und mit Zucker abschmecken. Abwechselnd mit dem Kirschragout in die Gläschen schichten. Bis zum Servieren kalt stellen. Mit ein paar frischen Kirschen dekoriert servieren.

Verrines avec biscuits roses, crème de baisers et ragout des prunes

Eine französische Spezialität sind die rosa Biskotten aus Reims, die ich schon lange mal testen wollte. Das Fazit: Sie sehen sehr hübsch aus, geschmacklich sind sie normalen Biskotten aber keineswegs überlegen. Die luftig-süße Baisercreme harmoniert so und so hervorragend mit dem säuerlichen Pflaumenragout!

ZUTATEN

Für 6 Gläschen

2 Handvoll „biscuits roses“ (rosa Biskotten) oder ersatzweise normale Biskotten

Für das Pflaumenragout
3-4 rote Pflaumen
2 EL brauner Zucker
Saft einer halben Zitrone
1 TL Maizena

Für die Creme
1 Becher griechisches Joghurt
1/2 Becher Mascarpone
1 Handvoll Baisers
Zucker nach Geschmack

Zum Dekorieren
Ein paar zusätzliche Baisers

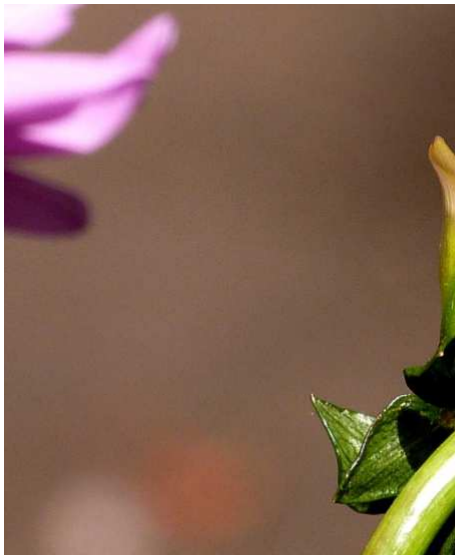
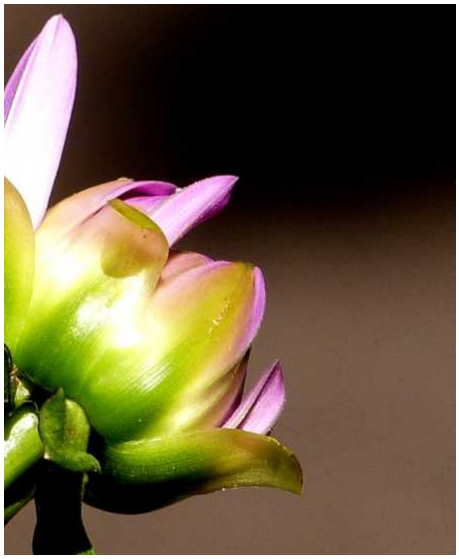
Tipp: Wer der Versuchung der rosa Biskotten nicht widerstehen möchte, erhält diese beispielsweise in Wien beim bestens sortierten Billa Corso am Neuen Markt 17.

ZUBEREITUNG

Pflaumen entkernen und würfelig schneiden. Mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einem kleinen Topf vermengen und aufkochen. Bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Pflaumen Saft lassen und eine Art Kompott entstanden ist. In einer Schale das Maizena mit 1-2 TL Wasser verrühren und in das Kompott einrühren. Aufkochen und dann auskühlen lassen.

Für die Creme Joghurt und Mascarpone verrühren. Baisers mit der Hand zerkrümeln und vorsichtig einrühren. Nach Geschmack mit Zucker süßen.

Pflaumenragout auf dem Boden der Gläser verteilen. Biskotten halbieren und entlang des Glasrands aufstellen. Creme zwischen die Biskotten füllen und die Creme gut kalt stellen. Mit ein paar ganzen Baisers servieren.

Crumble aux prunes et aux amandes – Pflaumen & Mandeln

Wieso sich die Pariser diese warmen Auflaufvariationen aus dem englischsprachigen Raum „unter den Nagel gerissen" haben, bleibt mir unerklärlich. Ja, nicht einmal den Namen haben sie ins Französische übertragen, aber den Süßspechten unter uns soll es recht sein. Trés chou!

ZUTATEN

Für 2 Crumbles

4 rote, säuerliche Pflaumen
1 EL brauner Zucker
Saft von 1 Zitrone
Etwas Zimt

Für das Crumble-Topping
40 g Mandeln
100 g Butter
100 g Staubzucker
120 g Mehl
Etwas Zimt

Zum Servieren
Etwas Schlagobers

Tipp: Man kann Früchte und Topping natürlich nach Lust und Laune kombinieren. So schmeckt etwa auch Marille-Mandel fantastisch!

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Auflaufförmchen ausfetten. In einer Schale Zucker, Zimt und Zitronensaft verrühren. Pflaumen entkernen und würfelig schneiden. Ein paar Minuten in die Marinade einlegen und mehrmals wenden. Auf die Auflaufförmchen verteilen.

Für das Crumble-Topping die Mandeln grob hacken. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. In einer Schüssel Zucker, Mehl, Zimt und Mandeln verrühren. Butter zugeben und alles zu einer krümeligen Masse vermengen.

Pflaumenstücke in die Auflaufförmchen schichten, Crumble-Topping darüber verteilen und etwas von der Zimt-Zucker-Zitronen-Marinade darüber träufeln. 20–25 Minuten backen. Mit Schlagobers oder Vanilleeis servieren.

Crumble aux nectarines et spéculoos – Nektarinen & Spekulatius

Spéculoos ist das entzückende Wort für Spekulatius, die in Belgien und Frankreich nicht nur als kleiner Snack genossen, sondern wunderbar verkocht werden!

ZUTATEN

Für 6 Portionen

Für die Basis
2 Handvoll Nektarinen

Für das Crumble
125 g Butter
50 g Mandeln
50 g Spekulatius
125 g brauner Zucker
125 g Mehl
Eventuell etwas Zimt
Eventuell etwas Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Nektarinen waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Auf die Förmchen verteilen.

Butter zerlassen. Mandeln im Häcksler grob hacken. Spekulatius ebenfalls grob hacken. Mit dem Zucker und dem Mehl sowie der zerlassenen Butter in einer Schüssel gut verrühren. Mit Zimt und Zitronensaft abschmecken und über die Nektarinen verteilen.

Etwa 25 Minuten im Backrohr backen. Noch warm servieren.

Tipp: Ebenso kann man die Variationen natürlich kombinieren. Pflaume-Spekulatius schmeckt etwa auch ganz wunderbar!

Crumble au pamplemousse et pralin – Grapefruit-Crumble

Auch beim Crumble haben sich die Franzosen nicht lumpen lassen, sondern eine ausländische Idee inklusive ihrem ausländischen Namen ins eigene kulinarische Portfolio übernommen. Gut so, denn die Variationsbreite ist ebenso groß wie das Schlemmervergnügen!

ZUTATEN

Für 2 Crumbles

1 Grapefruit

Für den Krokant
50 g Haselnüsse im Ganzen, geschält
50 g Mandeln im Ganzen
100 g Zucker

Für das Crumble
50 **g** Butter
20 g Mandeln
50 g brauner Zucker
70 g Mehl
2 EL grober Krokant

ZUBEREITUNG

Für den Krokant Haselnüsse und Mandeln in einer Pfanne rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Zucker zugeben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze den Zucker schmelzen. Nüsse und Mandeln darin wenden, bis sie mit dem Zucker überzogen und karamellisiert sind. Masse auf ein Backpapier oder eine kalte Fläche streichen und auskühlen lassen. In einem Häcksler grob hacken. 2 Esslöffel beiseite stellen, den Rest in verschließbare Gläschen abfüllen.

Grapefruit halbieren und die Segmente rechts und links der Häutchen bis zum Boden einschneiden, aber den Boden nicht durchschneiden. Dann mit einem Grapefruitmesser die Segmente auch von der Schale lösen. Mandeln grob hacken. Für das Crumble Butter zerlassen und mit den restlichen Zutaten vermengen. Auf die Grapefruithälften verteilen und 20-25 Minuten backen.

Ohlala, Paris!

OHLALA, DIE FARBEN

Schöner geht es kaum mehr! Selbst der kleinste Bäcker ist ein „boulanger artisan“, ein künstlerischer Bäcker, selbst die kleinste Konditorei das reinste Paradies. Und dann erst die richtig großen...

OHLALA, DIE SCHAUFENSTER

Schaufenstergestaltung ist eine Kunst, die in Paris höchst erfolgreich praktiziert wird. Besonders renommierte Häuser wie LADUREE beeindrucken jedes Mal wieder aufs Neue!

Noch mehr Ohlala, Paris!

OHLALA, DER NUTELLA-WAHN

Kaum zu glauben, aber Nutella scheint vor allem in Verbindung mit den zarten *crêpes* eines der Grundnahrungsmittel der Franzosen zu sein. Und das, obwohl es wahrlich kein französisches Produkt ist!

Reisetipps Paris: Besichtigen, Bummeln, Essen

Die Zeit scheint in Paris auf die wunderbarste Weise still gestanden zu sein, und wenn man den Menschen beim gemütlichen Lunchen in der Mittagspause zusieht, könnte man meinen, sie steht noch immer still. Das liegt aber vermutlich auch daran, dass Essen einfach ein ganz zentraler Punkt im Leben ist. Essen will zelebriert sein. Das führt dazu, dass selbst schlichte Bäckereien aussehen wie kleine, schicke Museen und selbst für Takeaway-Speisen nur die besten Zutaten verwendet werden.

Straßenmusiker auf der Place du Marché

WOHNEN

Les Maisons de Nathalie, Paris St. Germain-des-Prés

Ein charmantes, winziges und ruhiges Apartment in supernetter Gegend. Unten Küchenzeilchen, Esstisch und Stühle, über eine Bootstreppe erreichbar Schlafnische, Bad & WC. Kühle, etwas finstere Sommerresidenz mit Pariser Charme.

BESICHTIGEN

Musée d'Orsay, 62 Rue de Lille

Allein das monumentale Gebäude in einem ehemaligen Bahnhof ist absolut sehenswert!

Paris Plages entlang der Seine

Wunderbare Idee: Für vier entspannte Sommerwochen wird eine Schnellstraße entlang der Seine zum Sandstrand umfunktioniert. Liegestühle, Duschen und Imbisstände sorgen für Strandfeeling. Genial!

Bootfahren

Gemütlich auf der Seine geschippert werden, einiges erfahren und das Treiben vom Wasser aus beobachten, wunderschön. Empfehlenswert ist es etwa, direkt unter dem Eiffelturm mit den etwas weniger überlaufenen Vedettes de Paris 1 Stunde die Seine zu erkunden.

Bus 95

Öffentliche Busstrecke mit Sightseeing-Wert von Montmartre über den Louvre bis Montparnasse. So gönnt man den Füßen eine Pause und gewinnt trotzdem neue Eindrücke!

Montmartre und Umgebung

Hier ist die Zeit still gestanden, viele Jahrzehnte lang! Touristisch, aber dennoch entzückend. Auch im weiteren Umfeld geht es hier supergemütlich zu – unzählige nette Lokale laden ein zum Sitzen und Schauen.

BUMMELN

Rue de Buci

Viele nette Lokale, ein paar Läden, ein guter Supermarkt, und dann

Frühstück von Eric Kayser und der Tag kann beginnen

Reisetipps Paris: Besichtigen, Bummeln, Essen (Fortsetzung)

noch Paul, der Meister-Boulanger mit sensationell günstigen und guten Mittagsmenüs („formule midi“) auf der Straße zur Fußgängerzone oder im gemütlichen Innenbereich.

Rue des Martyrs
Essen, bummeln, schauen, einkaufen – hier geht es besonders gut.

Rue des Francs Bourgeois
Essen, bummeln, schauen.

ESSEN

Eric Kayser
Perfekter Frühstücksversorger mit unzähligen Filialen. Die Vielfalt an Brot und Backwaren ist ebenso sensationell wie die Qualität.

Riesige Auswahl korsischer Lebensmittel im Terra Corse

Die Boulangerie Paul ist immer für eine gemütliche Pause gut

Boulangerie Paul
Viele Filialen in der ganzen Stadt, aber nicht alle bieten die herrlichen mehrgängigen Mittagsmenüs und das vollständige Sortiment an. Meine Lieblingsfiliale ist jene in der Rue de Buci!

Amorino
Das beste Eis der Stadt – besonders schön etwa in Les Tuileries. Nicht versäumen: eine Kugel dunkles Schokoladensorbet!

Terra Corse
Korsisches Lokal mit Speisen zum Vor-Ort-Essen und Mitnehmen in der netten Rue des Martyrs! Schauen, essen und entspannen...

Stratto Sandwiches
Die vielleicht besten „Sandwichs“ der Stadt in einer unglaublichen Vielfalt an Geschmackskombinationen. Nur der Vergleich macht sicher.

Les Piétons, 8 Rue de Lombards
Tapas vom Feinsten, und das in einer sehr netten Gegend, die Shopping und Essen verbindet.

Le Marché und viele andere Lokale auf der Place du Marché, Sainte Catherine
Idyllisches Plätzchen inmitten des Trubels mit netten Lokalen und gelegentlicher spontaner Live-Musik.

111 GRÜNDE, WIEN ZU LIEBEN: Grätzeltipps & Gustostückerl

Gustostückerl Nr. 2: Geröstete Knödel mit Ei

Im Rahmen der Recherche für die letzte GENUSSMEILE kehrten wir am entzückenden Franziskanerplatz ein. Im Freien mit Blick auf den hübschen Brunnen sitzend schmökerten wir in der Speisekarte und mir wurde klar, welches Wiener Gustostückerl ich euch diesmal näher bringen muss: die legendären gerösteten Knödel. Ursprünglich dienten diese der Resteverwertung nach einem Abendessen, an dem Semmelknödel als Beilage fungierten, doch mittlerweile haben sie ein Eigenleben entwickelt. In meinem Haushalt etwa werden Knödel um ihrer selbst willen gekocht und kommen niemals ganz auf den Teller. Sie werden sofort in Scheiben geschnitten und mit Frühlingszwiebel und Ei geröstet.

Die wunderbaren Semmelknödel

In unserer Familie gehen die Meinungen über die perfekten Semmelknödel auseinander. Manche mögen sie lieber sehr hart und eher einem Flummi ähnlich, andere bevorzugen sie luftig-leicht. Einer Meinung aber sind wir uns darüber, dass geröstete Knödel einfach nicht aus dem Wiener Leben wegzudenken sind. Hier also das Haus- und Hofrezept:

SEMMELKNÖDEL

ZUTATEN

Für 6 Knödel

230 g Semmelwürfel
60 g Butter
60 g Zwiebeln
200 ml Milch
40 g Mehl
3 Eier
Etwas Petersil

ZUBEREITUNG

Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebel schälen und fein hacken und in der Butter andünsten. Eier und Milch in einer Schale verquirlen und gut salzen. Mischung über die Semmelwürfel gießen. Petersil hacken. Alle Zutaten verrühren und mit feuchten Händen sechs Knödel formen. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Knödel leicht wallend 10-15 Minuten kochen. Herausnehmen und kurz nachziehen lassen.

GERÖSTETE KNÖDEL

ZUTATEN

Für 6 Portionen

1 Frühlingszwiebel
Etwas Butter oder Schmalz
6 Semmelknödel
2 Eier

ZUBEREITUNG

Frühlingszwiebel hacken. Butter oder Schmalz in einer Pfanne zerlassen. Knödel in Scheiben schneiden und darin anrösten. Frühlingszwiebel zugeben. Eier in einer Schale verquirlen und gut salzen. Über die Knödel gießen und rühreiartig verquirlen. Bei mittlerer Hitze braten, bis das Ei gestockt ist. Mit grünem Salat oder Tomaten servieren.

Historische Rezeptfunde aus dem Familienschatz (noch mit Angabe in dkg anstatt Gramm!) verweisen noch auf eine Beilage in Form von Roten-Rüben-Salat, der sich in unserer Familie glücklicherweise nie durchgesetzt hat.

tete Knödel
elknödel, 1 Zwiebel, Petersilie, 4 dkg B
isch (oder Bratenreste), 3 Eier, 1/16 l s
Zwiebel fein hacken und zusamm
silie im Fett goldbraun rösten. Das g
ch dazugeben, durchrösten und die g
nelknödel dazugeben. Die Eier mi
dem Salz versprudeln und über die
Ins warme Rohr stellen, bis die
. Mit Roten-Rüben-Salat servieren.

Auch Umständlichkeiten wie das Backen im Backrohr oder die Zugabe von Sauerrahm wurden bei uns tunlichst unterlassen, was der Sache keinen Abbruch tat und die Zubereitung dramatisch beschleunigte.

In diesem Sinne:
Guten Appetit!

Neues im Facettenreich: 111 Gründe, WIEN zu lieben

Seit dem Erscheinen unseres Buches im Juni hat sich nichts daran geändert: Wir lieben Wien! Und das kann man auf unserer Website regelmäßig nachlesen, denn wir veröffentlichen laufend neue Gründe, Wien zu lieben. Dazu zählen interessante Veranstaltungen ebenso wie alte und neue Lokale oder Geschäfte, alte und neue Lieblingsplätze.

Im Blog von www.wirliebenwien.at findet Ihr unter „Aktuelles“ bei den jüngsten Tipps etwa das Wiener Kabarettfestival im Wiener Rathaus, einen Tipp für ein Sommerbad wie früher, den Ihr euch unbedingt für den nächsten Sommer vormerken müsst, einen Lokaltipp für hübsche Teller mit kreativer Asia-Küche in den revitalisierten Stadtbahnbögen und einen Museumstipp mit wunderbarem Innenhof. Wir lieben Wien!

Andrea & Max

Liebst du schon oder liest du noch?

In der nächsten GENUSSMEILE: Ein Muße-Menü nach Pariser Art

Eine einzige GENUSSMEILE aus Paris kann nie genügen. Diese Erkenntnis ereilte mich rasch, als ich durch die Straßen ging und beobachtete, mit welcher Muße man in Paris selbst zu Mittag mehrgängige Menüs verzehrt – Arbeit hin oder her.

Die Folge? Eine dicke GENUSSMEILE mit Vorschlägen für ein mehrgängiges Muße-Menü nach Pariser Art. In der nächsten GENUSSMEILE am 12. September ist es soweit! Bis dahin wünsche ich Euch eine genüssliche Einstimmung auf die wunderbare Küche von Paris!

IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer

Web: www.facettenreich.at
Mail: andreaf@facettenreich.at
Telefon: +43-1-26 42 290

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at
> *Bestellen*

facettenreich * 100% * www.facettenreich.at