Ausgabe 09, Mai 2010

GENUSSMEILE

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Bonjour, finesse – adieu, tristesse! Die Provence lässt grüßen...

Inhalt

Mittelmeerflair für den Gaumen..... 1
Französisches Fine Dining und andere Weisheiten..... 2
Aus dem Männergarten..... 3
Französisches Küchenlatein..... 4
REZEPT: Gefüllte Zitronen..... 5
REZEPT: Gefülltes Gemüse..... 6
REZEPT: Pissaladière..... 7
REZEPT: Kir Royal..... 8
REZEPT: Coq au Vin..... 9
Tipps zum Nachreisen, Nachlesen und Nachshoppen..... 10
„Genussvoll um die Welt" in den Medien..... 11
Insider-Tipps..... 12
Vorschau..... 12

Mittelmeerflair fürs Auge und für den Gaumen

Ostern in Nizza, das kann etwas nass werden, das kann aber auch sehr sonnig werden. Das kann Lackenstapfen an einem Tag, Strandspaziergänge am nächsten Tag bedeuten.

Unabhängig vom Wetter bedeutet es kulinarische Freuden, vom Picknick am Strand über kleine Imbisslokale in engen Gassen bis zu unzähligen Kostproben auf urigen Märkten – nicht zu vergessen die mehr oder weniger touristischen Restaurants!

Abgesehen davon staunten wir über die größte russische Kirche außerhalb Russlands, den idyllischen Meeresort Antibes, die horrenden Mietwagenpreis, angenehme Zugfahrten, einen nie zuvor gesehenen Einkaufstrolley-Kult mit unzähligen schicken Modellen und sehr viel unprätentiöses Mittelmeerflair.

Beim Nachkochen wurde es schwierig, denn vieles wollte und wollte nicht authentisch aus dem Backrohr kommen. Doch das, was jetzt in der GENUSSMEILE gelandet ist, verspricht vollen Genuss mit viel französischem Charme!

Bon voyage & bon appetit wünscht

Andrea

Französisches Fine Dining und andere Weisheiten aus den Bereichen Genuss, Lebenskunst und Leichtigkeit

Cote d'Azur – Nomen est Omen

Alleine schon der Landeanflug ist eine Reise nach Nizza wert. Wer es gut trifft und auf der richtigen Seite – bei einem regulären Anflug aus Wien auf der rechten Seite – sitzt, kommt in den Genuss eines unglaublichen Panoramas. Unter den Tragflächen das wirklich azurblaue Meer, dahinter die Küste mit Palmen, Villen, Swimmingpools und dem gewaltigen Versprechen von Sonne, Sommer, Urlaubsflair. Dazwischen der Hafen von Nizza und die Küstenstraße eingerahmt von schneebedeckten Gipfeln und ebenso weißen Wölkchen.

Lebenskultur auf Französisch

Den Reisenden erwartet eine Stadt mit schicken Einkaufstrolleys in einer unglaublichen Auswahl, über das Balkongeländer gehängten Fahrrädern und purer Lebensfreude: in der Vorsaison wird jeder einzelne Tourist noch geschätzt, man kommt ins Reden, ins Stocken, ins Kosten, ins Essen, ins Genießen – ohne jeden Stress. Das Sightseeing ist rasch erledigt, denn die eigentlichen Sehenswürdigkeiten findet man in den kleinen Gassen, engen Lokalen, urigen Läden. Da die Einheimischen, die das amerikanische Brown-Bagging, das Tragen alkoholischer Getränke in braunen Papiertüten, zu einer eigenen Kunst gemacht haben. Denn in den braunen Papiertüten, die hier alle unter dem Arm tragen, verstecken sich lange, knusprige Baguette-Stangen – frisch vom Bäcker. Dort die Marktverkäufer, die einem allerlei Kostproben angedeihen lassen und somit für das zweite Frühstück sorgen: ein bisschen Käse hier, ein paar eingelegte Tomaten da, etwas Sardellenaufstrich oder doch ein paar zarte, süße Himbeermakronen? Einem „pique-nique" am Strand kann bei dieser Auswahl nur mehr eines im Wege stehen: das Wetter!

Aber selbst das kann einem knusprigen Baguette mit frischem Ziegenkäse von einer scheinbar sehr glücklichen Ziege Clarabelle kaum Abbruch tun: der routinierte Tourist stellt sich in einen Torbogen mit Blick auf das tosende Meer und die schwarzen Wolken und beißt herzhaft zu – bis er sieht, dass er eigentlich mitten in der „Wohnung" einiger Clochards steht. Die Obdachlosen sind nicht sehr angetan davon, dass wir Brösel in ihrem Reich hinterlassen, oder ist es doch eher der Neid auf unsere noch volle Weinflasche?

Gesang im öffentlichen Raum

In Nizza geht es fröhlich zu. Die neu errichtete Straßenbahn – es gibt erst eine einzige Linie – trällert an jeder Haltestelle eine andere Melodie. Die Haltestellen sind liebevoll mit inspirierenden Zitaten gestaltet und es gibt an jeder Haltestelle einen Ticket-Automaten!

Abseits der ausgetretenen Pfade

Verlässt man den Stadtkern von Nizza und wandert die Küste entlang, kommt man bald in ruhigere Gegenden. So ruhig, dass noch keiner die Idee hatte, hier Frühstück mit Blick aufs Meer zu servieren. Doch ganz oben am Berg gibt es einen Carrefour-Supermarkt mit einem marktähnlichen Sortiment an Käse, Brot, Joghurt und allem, was man braucht, um satt und sehr zufrieden aufs Meer weit unten zu blicken. Da macht es auch nichts, wenn kurz 50 Touristen aus einem Bus hüpfen, den Aussichtspunkt bevölkern und kurz die Aussicht verstellen. Maronijoghurt ist übrigens ein sehr heißer Tipp!

Stilvoll, in allen Lebenslagen

Im Hafen von Antibes liegen Yachten, deren Fender mit farblich zum Boot passenden Stricküberzügen Aufsehen erregen, auf den Booten lassen es sich die Eigentümer gut gehen. Ein paar nach Südfrankreich ausgewanderte Engländer trumpfen bereits zur Osterzeit mit Beinen auf, die stark an knallrotes Chicken Tandoori erinnern. Ein Engländer berichtet am Telefon seinem zuhause gebliebenen Freund über die Unterschiede. In England, ja, da geht man höchstens am Sonntag ins Freie, denn nach der langen Arbeit bliebe gar keine Zeit dafür; in Frankreich aber macht man oft früh Schluss, um nach der Arbeit sofort den Strand aufzusuchen. So sieht er auch aus, dieser ausgewanderte Engländer: schon lange über den Chicken Tandoori-Stil hinweg, streicht er sich zufrieden über seinen fülligen Körper und genießt das Strandleben. Und das tun wir dann auch, die Zehen im warmen Sand und erste Sommersprossen auf der Nase!

Aus dem Männergarten*

Max meldet: Man würde es nicht glauben, aber Nizza hält für Einkaufsbegeisterte ein ganz besonderes Angebot parat. Wer jetzt an Mode, Schmuck oder Kulinarik denkt, liegt allerdings falsch.

Denn die wahre Herausforderung, die Nizza bietet, ist die Fülle an Kuchenformen, die frau schnell zu begeistern vermag. Das gilt nicht unbedingt auch für meinereins. Guten Kuchen liebe ich ungeachtet der Form, in der er gebacken wurde: ob Madeleines, Financiers oder Cannelès – das macht keinen Unterschied. Aber ich will nicht unbescheiden sein: die moderne Technik hat schließlich sehr transportfreundliche Formen hervorgebracht – aus kofferfreundlichem Silikon!

*** 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 französische Küchenlatein: Lang lebe die Esskultur!

Zugegeben, wer ein bisschen Französisch kann, hat es in der Provence leichter! Manche Ausdrücke auf den Speisekarten ergeben allerdings auch trotz umfassender Französisch-Kenntnisse keinen Sinn. Oder haben Sie schon mal „Hundekot" bestellt? Erleichtert wird das Unterfangen auch nicht unbedingt dadurch, dass viele Speisen im Nizza eigenen Dialekt angeschrieben werden, was aus „cannelés" beispielsweise „cannelous" macht. Hier die wichtigsten Grundbegriffe:

Anchoiade: Sardellendip, der mit rohem Gemüse serviert wird. Rezept siehe Seite 7.

Baba: Kein Verabschiedungsgruß, sondern ein kleiner, süßer Auflauf verbirgt sich hinter diesem Wort.

Calissons: Bunt überzogenes Marzipangebäck in ovaler Form.

Cannelés: Backware aus einer Art Palatschinkenteig, der sehr heiß in den typischen, einem Gugelhupf ohne Loch ähnlichen Förmchen gebacken wird und innen ganz weich, außer aber sehr knusprig ist. In unterschiedlichen Sorten erhältlich.

Chouquettes: Zarte Brandteigwunder, die mit Hagelzucker bestreut zumeist mit dem Kaffee serviert werden.

Clementines confits: Kandierte Mandarinen gibt es in Nizza in jeder Confiserie – und in manchen darf man sie sogar verkosten. Sehr klebrig, aber sehr hübsch anzusehen, diese kleinen Zuckerwunder aus der Natur!

Coq au vin: Das Hähnchen in Rotweinsauce gibt es in vielen Ausführungen. Die Version mit den knackigen Pilzen in der Sauce finde ich besonders gut. Rezept siehe Seite 9.

Eclairs: Brandteigstangerl, die mit einer feinen Schokocreme gefüllt und mit Schoko glasiert sind.

Financiers: Feines Gebäck, das normalerweise in kleinen rechteckigen Formen, mittlerweile oft auch in Mini-Muffinformen gebacken wird.

Ile flottante: Schwimmende Insel; diese ist aus Schnee, schwimmt in einer Vanillesauce und wird häufig als Dessert serviert.

Madeleines: Kleines biskuitartiges Gebäck, das in den typischen muschelartigen Förmchen gebacken wird und durch Proust Berühmtheit erlangte.

Merde de can: „Hundekot", der in Form von Gnocchi aus Spinatteig serviert wird.

Navette: Gebäck in Form eines kleinen Schiffchens.

Pain au chocolat: Herrliches Blätterteiggebäck mit feiner Schoko-Füllung.

Pan bagnat: Rundes Sandwich, dessen Fülle zumeist ein Salade nicoise mit Tunfisch, Ei und Oliven ist.

Pissaladière: Teigfladen mit einem Belag aus Zwiebeln und Sardellen stecken hinter diesem Wort.

Socca: Die hauchdünnen Fladen aus Kichererbsenmehl sind eine Spezialität aus Nizza.

Tourte de blette: Mangoldkuchen mit Pinienkernen und Rosinen.

Verrines: Der Trend des Jahres, kleine, zumeist mit süßen Cremes schichtartig gefüllte Gläschen.

Viennoiserie: Alles, was mit Desserts, Kuchen und süßem Gebäck zu tun hat, fällt in die Kategorie „Viennoiserie", hat aber mit Wien nur bedingt zu tun.

Verrines

Calissons

Chouquettes

Kandierte Mandarinen

Citrons farcis – Gefüllte Zitronen mit Topfen-Räucherlachs-Creme

In Nizza entdeckten wir allerlei Variationen von Farcis – gefülltem Gemüse. Als ich zuhause eine Zitrone ausgepresst hatte und mit der leeren Schale dastand, kam mir die zündende Idee für diese gefüllten Zitronen, inspiriert von Nizza, würdig verfeinert mit Kräutern der Provence frisch von einem der vielen Märkte. Echte Fröhlichmacher!

ZUTATEN

Für 1 Zitrone

1 Zitrone
100 g Räucherlachs
100 g Magertopfen
2 Scheiben Weißbrot ohne Rinde
Etwas Zitronensaft
Etwas Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Zitrone halbieren und beide Hälften auspressen. Von den Enden ein winziges Stück abschneiden, damit die Zitronenhälften flach stehen können.

Räucherlachs und Schnittlauch klein schneiden. In einer Schüssel mit dem Topfen verrühren. Die Schmolle (das Weiche) des Brotes fein zupfen und unterrühren. Mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Knoblauch sowie Kräutern der Provence abschmecken. Zitronenhälften damit füllen und auf ein paar Schnittlauchhalmen servieren.

Tipp: Auch mit Tunfisch oder den an der Cote d'Azur so beliebten Sardellen lassen sich die Zitronen füllen.

Farcis – Allerlei gefülltes Gemüse aus dem Backrohr

In Südfrankreich ist gefülltes Gemüse sehr beliebt. Man bekommt es als Take-away-Häppchen bei kleinen Imbiss-Ständen am Markt ebenso wie als Vor- oder Hauptspeise in Restaurants. Die gefüllten Zwiebeln stellen feinmotorisch eine gewisse Herausforderung dar, doch da sie so gut schmecken, ist es kein Problem, die Fingerfertigkeit beim Aushöhlen öfter zu üben!

ZUTATEN

Für 6 Stück

200 g Faschiertes
2 große Zwiebeln
2 große Tomaten
1 roter Paprika
2 Knoblauchzehen
Kräuter der Provence und/oder Petersil
2 EL Semmelbrösel
1 EL Olivenöl
1 EL Parmesan

Dazu passt:
Baguette

ZUBEREITUNG

Zwiebeln schälen und 12-15 Minuten in leicht kochendem Wasser garen. Abtropfen und etwas auskühlen lassen. Deckel abschneiden und das Innere herausnehmen, so dass ein 2-3 cm breiter Rand stehen bleibt. Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Paprika quer halbieren und putzen. Deckel der Tomaten abschneiden. Tomaten aushöhlen und innen salzen. Zwiebel- und Tomatenfleisch fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken und mit dem Faschierten und dem Zwiebel- und Tomatenfleisch in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence abschmecken.

Fülle fest in das Gemüse pressen und das Gemüse in eine befettete Auflaufform setzen. Mit den Semmelbröseln bestreuen und ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln. 25-30 Minuten backen. Mit dem Parmesan bestreuen und weitere 5 Minuten backen. Mit Baguette und Petersil dekoriert servieren.

Man kann auch ganze Knoblauchknollen mitbacken. Dazu deren Deckel abschneiden und die Schnittfläche mit Olivenöl beträufeln.

Pissaladière – Teigfladen mit Zwiebeln und Sardellen

An jeder Ecke und in jedem Lokal bekommt man in Nizza die Pissaladière serviert, eine Art Brotteig, der mit Zwiebeln und Sardellen belegt wird – mal als Snack, mal als Hauptspeise, aber immer lecker!

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für den Teig
(ersatzweise Fertig-Pizzateig)
225 g Mehl
10 g Germ
1/8 l Wasser
Eine Prise Zucker
Für die Sardellenpaste (Anchoiade)
8 Sardellenfilets
1 EL des Sardellenöls
2 Knoblauchzehen
1/2 Zwiebel
Etwas Petersil
Für den Belag
2 große Zwiebeln
8-12 Sardellenfilets
Etwas Olivenöl
Etwas Thymian
Einige schwarze Oliven
(ersatzweise Cocktailtomaten)

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Für den Teig Mehl und Salz in einer Schüssel verrühren. Germ in lauwarmem Wasser auflösen und Zucker zugeben. 10 Minuten zugedeckt gehen lassen. Dann unter das Mehl kneten. Der Teig sollte sich problemlos vom Schüsselrand lösen lassen. Germteig zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

Für die Sardellenpaste, die so genannte Anchoiade, Sardellenfilets mit ihrem Öl und dem fein gehackten Knoblauch und gehackten Zwiebeln pürieren. Mit gehacktem Petersil sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Belag die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. In Olivenöl weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell mit einem Schluck Weißwein ablöschen.

Teig in kleine runde, eine große runde oder eine große eckige Form ausrollen. Mit der Sardellenpaste bestreichen und den Zwiebeln belegen. Die restlichen Sardellenfilets im Ganzen darauf verteilen. Mit einigen Oliven (ersatzweise Cocktailtomaten) belegen. Ca. 20 Minuten backen.

Tipp: Die Anchoiade passt auch gut aufs Baguette oder als Dip für Rohkost.

Kir Royal – Der Drink der Königinnen

Schon vor 20 Jahren entdeckte ich bei einem Sprachkurs in Südfrankreich diesen fruchtigen Drink für mich. Wie er in den letzten Jahren so in Vergessenheit geraten konnte, ist mir eigentlich ein Rätsel, aber Nizza war ein würdiger Anlass, dieses Getränk wieder in meine persönliche Wochenkarte aufzunehmen!

ZUTATEN

Für 2 Personen

4 EL Cassis
Sekt oder Champagner

ZUBEREITUNG

Je 2 EL Cassis in Sektflöten geben.

Mit Sekt oder ganz echt mit eiskaltem Champagner aufgießen. A ton santé!

Coq au vin – Geschmortes Hühnchen in Rotweinsauce

Dieses feine Hühnchen, das gemeinsam mit allerlei Gemüse in Rotwein geschmort wird, ist einfach unübertrefflich. Knackige Pilze und etwas Speck runden das Geschmackserlebnis ab. Durch das lange Marinieren wird das Hühnchen richtig schmackhaft!

ZUTATEN

Für 2 Personen

2 Hühnerbrüste mit Knochen (600-700 g)
300 ml fruchtiger Rotwein
1 Bund Suppengemüse
1/2 Bund Petersil
1 Thymianzweig
2-3 Lorbeerblätter
2 x 1 EL Butter
Etwas Mehl
100 g durchwachsener Speck
150 g kleine Champignons

Dazu passt:
Baguette

ZUBEREITUNG

Hühnerbrüste halbieren. Zwiebeln schälen und vierteln. Knoblauch schälen und grob hacken. Suppengemüse putzen und grob würfeln. Zwiebeln, Knoblauch, Suppengemüse und Fleisch in einen großen Topf geben. Thymianzweige und Lorbeerblätter zugeben. Petersil grob hacken und die Hälfte zugeben. Mit dem Wein aufgießen und 24 Stunden ziehen lassen.

Fleisch und Gemüse durch ein Sieb gießen und die Marinade auffangen. Fleisch und Gemüse trennen. In einer großen Pfanne 1 EL Butter stark erhitzen und die Hühnerbrüste scharf anbraten. Salzen und pfeffern. Herausnehmen und beiseite legen. Fett abgießen und den entstandenen Bratensaft mit Wasser ablöschen. Beiseite stellen.

In einer großen Pfanne 1 EL Butter erhitzen und Gemüse darin anbraten. Fleischstücke zugeben, mit Mehl bestäuben und 5 Minuten anbraten. Mit dem Bratensaft und der Marinade aufgießen. 80 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt schmoren. Champignons putzen, schneiden und schmoren. Speck würfelig schneiden und knusprig braten. Champignons und Speck zum Coq au vin geben und 10 Minuten mitschmoren.

Mit Baguette servieren.

Tipps zum Nachreisen, Nachlesen & Nachshoppen

ESSEN

Chez Juliette

Uriger als in diesem orientalisch angehauchten Lokal geht's wohl kaum. Ein altes Gewölbe mit vielen Kerzen, reichlich Deko und netter Musik sorgt für ein angenehmes Ambiente für eines der einfallsreichen Menüs.

Cours Saleya

Am Hauptplatz von Nizza lässt es sich gut essen! Nicht unbedingt nur in den überfüllten Lokalen, sondern auch dank einer Kombination aus Markteinkauf und Strandpicknick. Obst, Gemüse, Backwaren, Brotsorten, Käse, Käse und nochmal Käse werden neben Konfekt und Marzipantieren liebevoll präsentiert !

Patisserie Florian

In diesem Geschäft wird feinstes Konfekt hergestellt – und man darf kosten und kaufen! Die kandierten Mandarinen sind ebenso interessant wie die getrockneten Blüten (Lavendel, Rose uvm.) mit einem Hauch von Zucker.

SHOPPEN

A l'Olivier, www.alolivier.com
Hier findet man wirklich alles aus der Olive!

Oliviers & Co, www.oliviersandco.com
Noch mehr aus der Olive gibt es in diesem Laden, der auch schon in die Nachbarstaaten expandiert hat!

Conserverie la belle iloise, www.labelleiloise.fr
Sardellen, Sardellen und nochmal Sardellen gibt es in diesem Laden auf der Cours Saleya – und zwar in allen nur erdenklichen Geschmacksrichtungen. Wunderschöne Geschenksets in passenden Kartonnagen zeugen von Geschmack nicht nur in, sondern auch auf der Konserve und ihren Verpackungen. Auf der Website gibt es darüber hinaus eine Vielzahl von Rezeptideen, allerdings nur auf Französisch!

Girofle & Cannelle, www.girofle-et-cannelle.com
Ein herrlich duftender Laden, der Salz und Zucker in vielen Farben und Geschmacksrichtungen ebenso verkauft wie Gewürz- und Teemischungen!

L'Art Gourmand

Süßes ohne Ende kann man in diesem Laden bewundern und kaufen. Kulinarische Inspiration aus Holzfässern voller Süßigkeiten!

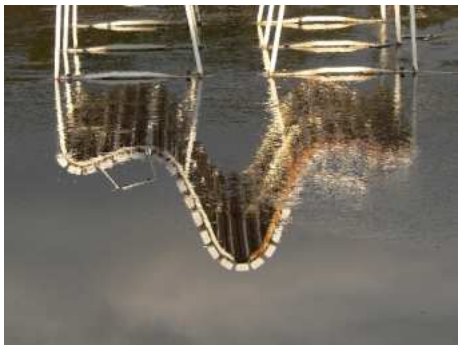
Au tombeau de la vaisselle, www.tombeaudelavaisselle.fr
Gimmicks und Praktisches – die Grenzen sind hier fließend – für Küche und Herd.

Dury Galerie, 31 Rue Droite

Maritime Kunstwerke aus Handarbeit – 3D-Bilder in blau und weiß, die Cote d'Azur im Bilderrahmen – gibt es in diesem Laden, wo der Künstler selbst verkauft.

LESEN

Peter Mayle, diverse Romane, z.B. Die Melonen des Monsieur Dumas und andere Höhepunkte der Provence, Mein Jahr in der Provence, Toujours Provence, Vive la fête!
Seitenweise Lokalkolorit aus der Provence liefern die Bücher von Peter Mayle frei Haus. Zum Schmunzeln und Träumen von Lavendelfeldern und schrulligen Einheimischen!



Mein Kochbuch: „Genussvoll um die Welt“ in den Medien

Im Frühjahr wird „Genussvoll um die Welt“ auch verstärkt in deutschen Medien vorgestellt, aber auch in Österreich gibt es noch einige Buchrezensionen. Und so erreicht mein Buch erneut wieder Top-Platzierungen auf amazon.de!

Print-Magazin: MADAME

In Deutschland wird mein Buch „Genussvoll um die Welt“ in der MADAME in einer ganzseitigen Story vorgestellt – inklusive zahlreicher Fotos und einer Autorinnen-Bio!

Print-Magazin: Kronen-Zeitung

Auch die Sonntags-Kronen Zeitung stellt mein Buch mit vielen Fotos vor!

Print-Magazin: Touristikmagazin TAI

Zudem wird mein Buch in einer Touristik-Fachzeitschrift TAI des Wirtschaftsverlags vorgestellt und unter dem Titel „Weltgenuss zwischen zwei Buchdeckeln“ als „Buch, das unglaublich viel Urlaubsflair verbreitet“, empfohlen.

Print-Magazin: Jamie und ich...

Im Dezember wurde mein Buch, das erfuhr ich erst kürzlich, außerdem in einem Atemzug mit Jamie Oliver genannt! Die Wilhelmshavener Zeitung titelte „Wenn Reisen durch den Magen gehen“ und stellte in einem Artikel mein Buch und das neue Jamie Oliver-Buch „Amerika“ vor!

So kommt es, dass das Ranking auf amazon.de immer wieder neue Höhenflüge erlebt!

„Genussvoll um die Welt" – Insidertipps für KochbuchbesitzerInnen

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

Somit ist „Genussvoll um die Welt" das erste Kochbuch, das laufend wächst. Die Insider-Tipps findet man auch online: unter *Kulinarik* > *Insider-Tipps*.

Pancakes mit einem Hauch von Schoko und karamellisierten Birnen

Wer zum Frühstück gerne Pancakes auftischt, kann mit dieser Variation für Abwechslung sorgen. Das Rezepte für die flaumigen Blueberry Pancakes aus Buttermilchteig von Seite 29 von „Genussvoll um die Welt" kann dabei einfach variiert werden. Die karamellisierten Birnen mit Schokosauce sind aus Nizza inspiriert, wo ich eine Art Birnen-Carpaccio mit Schokosauce als Nachtisch serviert bekam.

Pancake-Teig nach dem Rezept auf Seite 29 zubereiten – dabei die Blueberries weglassen. Statt dessen eine Handvoll Chocolate Chips oder grob gehackte 70%ige Schokolade unterrühren.

Birnen schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Butter in

einer Pfanne erhitzen, etwas braunen Zucker einrühren, bis sich dieser aufgelöst hat. Birnen von allen Seiten darin karamellisieren. Eventuell mit einem Schuss Cointreau ablöschen.

Für die Schokosauce etwas 70%ige Schokolade bei geringer Hitze schmelzen.

Pancakes in etwas Butter herausbacken und mit den Birnen und mit Schokosauce beträufelt servieren.

Eigene Rezeptvariation einsenden!

Wer seine Variationen der Rezepte aus „Genussvoll um die Welt" veröffentlicht sehen will, ist eingeladen, mir seine Kreation zu senden. Die besten Tipps werden veröffentlicht! Ich freue mich auf Eure kulinarischen Anregungen an: andreaf@facettenreich.at

Zum Rezeptindex für Bonusrezepte

Online unter: *Kulinarik* > *Bonusrezepte* > *Rezeptindex*

In der nächsten GENUSSMEILE: Brüsseler Spitzen

Die nächste GENUSSMEILE steht ganz im Zeichen Brüsseler Genüsse, mitgebracht von einem Kurztrip nach Brüssel und Luxemburg.

Für weitere Rezeptideen steht meine Website zur Verfügung, wo laufend neue Rezepte hinzukommen! Zu finden unter: *Kulinarik* > *Bonusrezepte* > *Rezeptindex*.

Die nächste GENUSSMEILE erscheint am 12. Juni, denn am 12. ist Genusstag. Bis dahin viel Spaß beim Lesen und Nachkochen!

IMPRESSUM

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

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at > *Bestellen*