

Luxemburg

Wenn Europa eine Seele haben sollte, dann schwebt sie vielleicht irgendwo über den steilen Weinhängen an der Luxemburger Mosel. Hier kommt das alte Europa zusammen: Deutschland, Frankreich, Benelux.

Das hört man schon in der Sprache: Das Letzeburgische ist ein deutscher Dialekt, mit vielen Wörtern aus dem Französischen. Und das sanft geschwungene Moseltal erinnert an Rhein, Rhone und die Ardennen zugleich. Und man schmeckt es auch: Der Luxemburger Crémant wird aus der urdeutschen Rebsorte Riesling gekellert und nach französischer Champagnerart zum Crémant veredelt. Die Wainzossis, die Bratwürste, verfeinert man hier mit Wein.



In Luxemburg hat man irgendwann aufgehört, sich zwischen dem Germanischen und dem Romanischen zu entscheiden. In Luxemburg verbindet sich beides und da sind die Letzeburger auch stolz darauf. Die Dörfer an der Mosel sind eng, Haus an Haus, Winzer an Winzer. In Wormeldingen, haben die Schumachers ihr Weingut. Bis vor kurzem haben Erny und sein

Sohn Tom noch in der Garage gekellert. Jetzt bauen sie unten an der Mosel einen neuen, großen Weinkeller. Wie geplant fertig geworden ist er nicht. Zwischen den nagelneuen Kelteranlagen laufen noch die Maler und Fliesenleger herum. Erny und Tom hoffen, daß zur Weinernte alles funktioniert.

In Luxemburg kennt man sich. Und beim gemütlichen Zusammensein nimmt das Essen einen wichtigen Platz ein. Kräftiges Essen in der Regel, denn die bäuerliche Tradition läßt sich in Luxemburg nicht verleugnen: "Judd mat Gaardebounen" zum Beispiel, Schweinnacken mit Gartenbohnen. Und Gromperekichelcher mit Bouneschlupp, die Luxemburger Version der Kartoffelpuffer, die mit einer speckhaltigen Bohnensuppe serviert wird.





Letzeburger Drauwentoart

Luxemburger Traubenkuchen

Der Traubenkuchen hat in der Menschheitsgeschichte eine lange Tradition. Schon in der Bibel heißt es im Hohelied: „Stärkt mich mit Traubenkuchen ...“ Auch an der Mosel kommen Trauben nicht nur in den Wein. Der Traubenkuchen ist dort ein beliebter Nachtisch.

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl,
12 g Hefe,
50 g Zucker,
125 ml Milch,
1 Ei,
50 g Margarine,
1 Prise Salz



Belag:

1-2 kg frische Trauben

Guß:

200 ml Rahm oder Joghurt,
100 g Zucker,
2 Eier

Zubereitung:

Die Trauben waschen und vom Stiel entfernen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und leicht anwärmen. Eine Mulde im Mehl machen. Die fein verriebene Hefe mit Zucker und lauwarme Milch in einer kleinen Tasse verrühren, in die Mulde im Mehl geben und verrühren. Das Ei in einer Tasse verklopfen, in die Schüssel mit dem Mehl und der Hefe geben und verrühren. Nach und nach die flüssige Margarine und das Salz zugeben. Den Teig kräftig kneten, bis er glatt und glänzend ist. Mit einem Tuch zudecken und 40 min gehenlassen.

Für den Guß Rahm oder Joghurt mit Zucker und Eiern schaumig schlagen. Den Teig dünn ausrollen und in eine mit Backpapier ausgelegte Tortenpfanne legen. 15 min gehenlassen und dann mit Trauben belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 10 min backen. Den Überzug drüber gießen und nochmal 20-30 min backen.

Zubereitungszeit:

120 min



Gromperekichelcher mat Bouneschlupp

Bohnensuppe mit Kartoffelpuffer

Die luxemburgische Küche ist geprägt durch die Nähe zu Frankreich und Deutschland und kombiniert die feine französische wie auch die gut bürgerliche deutsche Küche mit ihrer eigenen landeswirtschaftlichen kulinarischen Geschichte. Zu den nationalen Gerichten gehören Gromperekichelcher und Bouneschlupp. Leicht gewürzte, frittierte Kartoffelpuffer mit Zwiebeln und Petersilie werden mit einer herzhaften Bohnensuppe mit Speck und Kartoffeln serviert.

Zutaten für 4 Portionen:

Kartoffelpuffer:

- 1 kg Kartoffeln,
- 2 dicke Zwiebel,
- 1 Bund Petersilie,
- 3 Eier,
- 1 EL Mehl,
- Salz,
- Pfeffer,
- 1 Prise Muskatnuß



Bohnensuppe:

- 500 g frische Bohnen (Stangenbohnen),
- 1 Stange Lauch,
- 4 Scheiben mageren getrockneten Speck,
- 3-4 Kartoffeln,
- 2 Möhren,
- ½ kleinen Kopf Sellerie,
- Gemüsebrühe,
- Salz,
- Pfeffer,
- 4 Mettwürste



Zubereitung:

Für die Kartoffelpuffer Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. In einem Geschirrtuch auspressen, damit das Wasser herausläuft. Erst die kleingeschnittenen Zwiebeln, dann die gehackte Petersilie und die Eier dazugeben und gut durchmengen. Zum Schluß kommt noch das Mehl dazu, durchmengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer gußeisernen Pfanne Schmalz oder Pflanzenöl erhitzen, dann 1 EL Kartoffelteig in die Pfanne geben, flach drücken und auf jeder Seite drei Minuten backen.



Für die Bohnensuppe Bohnen waschen, in 1 cm große Stücke schneiden. Lauch, Möhren und Sellerie in kleine Würfel schneiden. Alles zusammen in 1 l Gemüsebrühe zum Kochen bringen, nach 30 min die in Würfel geschnittenen Kartoffeln, den Speck und die Mettwürste dazugeben. Kochen, bis alles gar ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken (auf das Salz kann man auch verzichten, weil im Speck und in den Mettwürsten genug Salz ist).



Zubereitungszeit:

95 min



Friture mat remouladenzoss

Moselfischchen mit Remouladensauce

Zutaten für 4 Portionen:

Remoulade:

- 3 Eigelb,
- 1 TL Salz,
- 1 TL Senf,
- 1 TL Essig,
- 450 ml geschmacksneutrales Pflanzenöl,
- 3 hartgekochte Eier,
- 1 mittelgroße Zwiebel,
- 2-3 Gewürzgurken,
- 5 TL Kapern



Fisch:

- 50-60 Rotaugen (14-17 cm lang),
- Pflanzenöl zum Fritieren,
- Salz,
- Pfeffer



Zubereitung:

Für die Remoulade sollten alle Zutaten zimmerwarm sein. Drei Eigelb mit Salz, Senf, und Essig in einer Schüssel mit einem kleinen Schneebesen gut verrühren. Das Öl unter ständigem Rühren erst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl unterrühren. Die hartgekochten Eier, die abgezogene Zwiebel und die Gewürzgurken fein hacken. Mit den Kapern unter die Mayonnaise rühren.



Die Rotaugen waschen und trocken tupfen. Das Pflanzenöl in einem großen, tiefen Fritiertopf auf 190 °C erhitzen. Die Fische portionsweise kurz in das heiße Öl tauchen. Auf Küchenkrepp erkalten lassen, salzen, pfeffern und dann in dem Öl knusprig ausbacken. Abschmecken und warm mit der Remoulade servieren.

Zubereitungszeit:

30 min



Judd mat Gaardebounen

Schweinenacken mit Stangenbohnen

“Gaardebounen” heißen im Letzeburgischen die grünen Stangenbohnen, deren hohe Rankhilfen so manchen Gemüsegarten zieren. Es sind die Bohnen, die man im Garten hat. Hier werden sie mit Schweinenacken zu einem kräftigen Gericht gekocht, das nicht nur den Winzern schmeckt, die aus dem Weinberg heimkommen.

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg geräucherter Schweinenacken,
1 Stange Lauch,
4 Karotten,
1 Stück Sellerie,
1 Zwiebel,
4 Nelken,
2 Lorbeerblätter,
200 ml Rivaner,
1 kg Stangenbohnen,
4-5 Zweige Bohnenkraut,
50 g Butter,
2 EL Mehl,
Salz,
Pfeffer



Zubereitung:

Den Schweinenacken mindestens vier Stunden in kaltes Wasser legen, um ihm Salz zu entziehen. Das Wasser mehrfach wechseln. In einem großen schweren Topf den Schweinenacken mit frischem Wasser aufsetzen. Langsam zum Kochen bringen und den Schaum abschöpfen.

Währenddessen den Lauch putzen, die Karotten und den Sellerie schälen, die Zwiebel abziehen.

Die Zwiebel mit den Nelken spicken. Die aromatischen Gemüse, die Lorbeerblätter und den Rivaner in den Topf geben und bei geschlossenem Deckel 2 h bei geringer Hitze sieden lassen. Dann Fleisch und Gemüse herausheben. Das Fleisch warm stellen. Das Gemüse wird nicht mehr benötigt.

Die Bohnen an beiden Enden abknipsen, in kochendem Salzwasser 10 min blanchieren. Das Bohnenkraut waschen, trocken tupfen und fein hacken.



Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl einrühren und über mittlerer Hitze braun werden lassen. Mit der heißen Fleischbrühe ablöschen. Aufkochen lassen. Die Sauce muß jetzt mindestens 15 min unter häufigem Rühren leicht köcheln, damit sie den Mehlgeschmack verliert. Dann gibt man die Stangenbohnen und das Bohnenkraut hinein, schmeckt mit Salz und Pfeffer ab und serviert den Schweinenacken mit Stangenbohnen.

Zubereitungszeit:

165 min

