

Brüssel

Bruxelles, Brussel



in Brüssel – Bild: 3sat

Brüssel ist eine altherwürdige und gleichzeitig bunte Stadt mit einer langen Geschichte, die reich an Brüchen ist. Burgunder Herzöge, spanische Könige, die österreichischen Habsburger, Napoleon und das Haus Oranje aus den Niederlanden haben hier geherrscht. Alle prägten die Stadt und verschwanden irgendwann wieder.

Laurent und Julie Gerbaud haben ursprünglich Geschichte studiert, aber dann wollten beide

etwas ganz anderes machen. Heute restauriert Julie Kindermöbel, und Laurent schulte sich noch während des Studiums selbst zum Chocolatier um. Inzwischen führt Laurent in der noblen Rue Ravenstein sein eigenes Geschäft. Zusammen mit der jungen Chocolatière Eugénie Gillot stellt er traditionelle Pralinen her, wie der Brüsseler Konditormeister Jean Neuhaus sie vor hundert Jahren erfand. In Schokolade getauchte Nüsse oder Rosinen gab es schon vor Neuhaus. Doch er suchte für einen Apotheker nach einem Weg, wie man Patienten bittere Medizin schmackhaft macht. Deshalb goß er Schokolade in halbrunde Förmchen, ließ sie trocknen, füllte die Halbkugeln mit Medizin und überzog das ganze nochmals mit Schokolade. Der große Erfolg ließ ihn dann Pralinen für Gesunde produzieren. Am Prinzip der gefüllten Praline hat sich nicht viel geändert. Doch Laurent und Eugénie sind zu neugierig, um es dabei zu belassen. Deshalb experimentieren sie mit seltenen Kakaosorten, kombinieren sie mit gegrillten und gesalzenen Mandeln und mit kandierten Früchten aus aller Welt. Vor allem die hauchdünnen Schokoladentafeln, bestreut mit Ingwer, getrockneten Preiselbeeren oder Splitter von Kakaobohnen, sind kulinarische Entdeckungen. Die Freude am Experimentieren hat in Brüssel Tradition. Offiziell sind die Bürger der Stadt zweisprachig: niederländisch und französisch. Aber in der Realität ist Brüssel polyglott. Das zeigt sich auch in der von vielen Einflüssen geprägten Küche. Doch der Charakter der Brüsseler Gerichte ist im Kern flämisch-französisch geblieben. So sind Stoemp und Chicorée, Auberginen und Steaks, Fritten und unzählige Biersoßen, in denen das Fleisch mürbe gekocht wird, typische Speisen. (Text: arte)

Tomates Crevettes

Mit Krabben gefüllte Tomaten

Vorspeise für 4 Personen:

4 mittelgroße feste Tomaten,
200 g kleine Nordseekrabben,
1 Ei,
2 TL mittelscharfer Senf,
250 ml Olivenöl (oder Sonnenblumenöl),
½ Bund Petersilie,
1 kleine Zitrone,
Salz,
Pfeffer

Zubereitung:

Für die Mayonnaise das Eigelb mit Senf, etwas Salz, Pfeffer sowie mit dem gepreßten Zitronensaft vermengen. Unter kräftigem Rühren langsam das Öl dazugeben, damit es nicht flockt. Wenn die Masse fest ist, 10 min in den Kühlschrank stellen. Dann die Krabben und die gehackte Petersilie untermischen.

Das obere Fünftel der Tomaten abschneiden und als Deckel zur Seite legen. Die Tomaten aushöhlen und mit der Mayonnaise-Mischung füllen. Deckel auflegen, servieren.

Bon appétit!

Quelle: Arte-Magazin 8/2013

Moules frites à la Oma Giselle

Muscheln mit Pommes frites

Zutaten für 4 Portionen:

Pommes frites:

700 g festkochende geschälte Kartoffeln,
1 l Sonnenblumenöl.

Muscheln:

2 kg Miesmuscheln,
1 mittelgroße Zwiebel,
2 Knoblauchzehen,
200 g Karotten,
200 g Chicorée,
1 Stange Sellerie,
400 ml Weißwein,
400 ml Bier,
Salz,
Pfeffer

Zubereitung:

Öl in einem Topf stark erhitzen, in Stäbchen geschnittene Kartoffeln 5 min darin frittieren und in einem Sieb abtropfen lassen. Vor dem Servieren noch einmal 3 min frittieren.

Muscheln waschen, Gemüse kleinschneiden. In einem Topf Zwiebel und Knoblauch anbraten, Karotten, Chicorée und Sellerie dazugeben. Weißwein, Bier sowie die Muscheln unterrühren und 10 min garen.

Zusammen mit den Pommes frites servieren.

Eet smakelijk! Bon appétit!

Quelle: Arte-Magazin 9/2014