

Zu Tisch bei Freunden

Elysée, quel délice



Deutsch-
Französische Rezepte

Recettes
Franco-Allemandes



Herausgeber:

Bevollmächtigte für
Europaangelegenheiten

Helma Kuhn-Theis

Am Ludwigsplatz 7
D-66117 Saarbrücken

Tel.: +49 (0)681 501-1321

Fax: +49 (0)681 501-1117

www.saarland.de

www.saarlorlux.saarland.de



Die Liebe der Saarländerinnen und Saarländer zu gutem Essen ist genauso bekannt wie die besondere Esskultur in unserem Land, die weit über die Landesgrenzen hinaus geschätzt wird. Impulsgeber war und ist die französische Küche. Durch ihren Einfluss hat sich eine ganz spezielle Küchenkultur in unserem Land entwickelt, die einzigartig in Deutschland ist und auf die wir stolz sind.

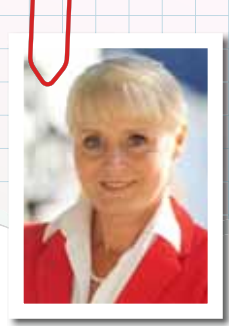
Mit diesem kleinen aber feinen Kochbuch ist eine unvergleichliche Sammlung der besten Rezepte aus dem Saarland und unserem Nachbarland zustande gekommen, die zum Nachkochen, Kennenlernen und Genießen einlädt. Die Sammlung leckerer Rezepte umfasst die kulinarischen Spezialitäten dies- und jenseits der Grenze und das in der jeweiligen Landessprache. Damit macht sie nicht nur Appetit auf die feinen Gerichte, sondern auch auf das Erlernen der Sprache des Nachbarn.

Gemeinsam kochen und essen und damit Kulturgrenzen und Sprachbarrieren überwinden, eine Idee, die die vorliegende deutsch-französische Rezeptsammlung realisieren will. Ich bin sicher, dass die Rezeptsammlung viele Anhänger der deutsch-französischen Lebensart findet, neue kulinarische Anregungen gibt und den deutsch-französischen Wortschatz erweitert. Allen Hobbyköchinnen und Hobbyköchen wünsche ich viel Vergnügen beim Ausprobieren und Genießen.

Guten Appetit!

A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'Annegret Kramp-Karrenbauer'. The signature is fluid and cursive, written on a light blue grid background.

Annegret Kramp-Karrenbauer
Ministerpräsidentin des Saarlandes



Liebe Saarländerinnen und Saarländer,
chers amis,

Liebe und Freundschaft gehen durch den Magen. Kaum jemand weiß das besser als die Menschen im Saarland und unsere französischen Nachbarn. Der gedeckte Tisch als Ort der Freundschaft, des Genusses und der Kommunikation ist besonders in der Grenzregion von gegenseitigem Interesse gekennzeichnet.

En 2013, la Sarre commémore la signature du traité de l'Élysée, en célébrant les 50 ans de l'amitié franco-allemande. Avec ce livret de cuisine, on souhait poursuivre les liens d'amitié au-delà de ce jubilé du traité de l'Élysée, les approfondir tout en suscitant la curiosité pour la nouveauté. Les recettes reflètent le plaisir du délice, la créativité de la cuisine en France et en Allemagne ainsi que l'enracinement régional.

Rezepte und Freundschaft wollen gepflegt werden, um sich weiterentwickeln zu können. Sie brauchen Würze und Hingabe, Interesse und auch Mut, Neues auszuprobieren. Dazu gehört selbstverständlich auch, die Sprache des Nachbarn zu verstehen und zu sprechen.

Ich würde mich freuen, wenn das Büchlein Ihnen auch in den kommenden Jahren (Gaumen-) Freude bereitet und nachhaltig an unsere guten deutsch-französischen Beziehungen erinnert.

Mes remerciements chaleureux s'adressent à tous ceux qui ont contribué à réaliser cette idée d'un livret de cuisine franco-allemand.

Vive l'amitié franco-allemande !
Es lebe die deutsch-französische Freundschaft!

Helma Kuhn-Theis

Bevollmächtigte für Europaangelegenheiten
Plénipotentiaire pour les Affaires européennes



Certains considèrent que l'art culinaire constitue un élément de différenciation culturelle entre nos deux pays ; A une France qui abriterait une longue tradition sociale et culturelle derrière l'histoire de sa gastronomie, s'opposerait une cuisine robotative allemande dont la fonction principale serait uniquement de se nourrir. Une telle définition est bien évidemment très restrictive, surtout si l'on en juge par la concentration de restaurants étoilés en Sarre ...

Or quelle meilleure occasion que celle du 50ème anniversaire du traité de l'Elysée et de cette année française en Sarre pour prouver que la réalité est bien plus riche, et que le partage des traditions culinaires de part et d'autre de la frontière constitue aussi un formidable vecteur de rapprochement et d'enrichissement de nos sociétés ?

C'est tout l'objectif de ce livre de recettes franco-allemand, qui permet à travers des contributions individuelles françaises et allemandes de mesurer que nos deux pays peuvent chacun se prévaloir d'une offre culinaire très variée, à laquelle les diversités régionales ne sont pas étrangères : Régions et « Länder » nous proposent en effet un éventail très large de spécialités parfois méconnues. Ce livre rassemble à cette fin des recettes typiques qui s'adressent à tous, et avant tout à nos jeunesses respectives.

Profitez donc de cet ouvrage pour vous inspirer du meilleur de la cuisine franco-allemande, à déguster ensemble en cette année de noces d'or de nos relations bilatérales !

A handwritten signature in blue ink, which reads 'Frédéric Joureau'. The signature is fluid and cursive, with the first letter 'F' being particularly large and stylized.

Frédéric Joureau

Consul Général de France en Sarre

KÄSEKUCHEN

Stephan Toscani



Stephan Toscani

Minister für Finanzen und Europa des Saarlandes



Mürbeteig

200 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
1 Ei
65 g Zucker
75 g Margarine



Belag

1 kg Schichtkäse von Landliebe,
falls der Quark zu nass ist,
Molke abgießen
200 g Zucker
5 Eier
etwas Salz
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Mehl
½ l Milch



- > Mehl, Backpulver, Ei, Zucker und Margarine in einer Schüssel durchkneten, falls der Teig zu trocken ist, etwas Milch zugeben.
- > Teig ausrollen und in eine Springform einlegen.
- > Eiweiß zu Schnee schlagen, restliche Zutaten in einer Schüssel sehr lange rühren, bis cremige Masse entsteht.
- > Dann Eigelb mit dem Schneebesen unterziehen.
- > Bei 180 °C Umluft 1 Stunde backen, im Backofen abkühlen, wenn er fast kalt ist, auf ein Kuchengitter auf den Kopf stülpen.

LE FAR BRETON

Julitte Ring



Julitte Ring

Landesvorsitzende der Vereinigung der
Französischlehrerinnen/lehrer u. des
Gesamtverbandes Moderne Fremdsprachen



500 g de pruneaux dénoyautés

150 g de farine

125 g de sucre en poudre

5 œufs

$\frac{3}{4}$ litre de lait entier

$\frac{1}{2}$ sachet de levure chimique

2 sachets de sucre vanillé

20 g de beurre

une cuillère à soupe de rhum

une pincée de sel



> Préchauffer le four à 180 °C

> Faire chauffer le lait

> Mettre les pruneaux dans de l'eau chaude avec une cuillère à soupe de rhum

> Dans une terrine, mélangez le sucre, la farine avec un demi-sachet de levure

> Ajouter le sucre vanillé et une petite pincée de sel

> Ajouter les œufs au milieu et bien mélanger le tout

> Verser lentement le lait chaud et remuer doucement

> Mélanger pour obtenir une pâte liquide bien lisse et homogène

> Ajouter et répartir les pruneaux (ou les pommes préalablement revenues dans le beurre à la poêle)

> Verser la pâte dans un moule profond préalablement beurré (35 x 20 cm)

> Placer le moule au four et faire cuire à 240 °C pendant environ 40 minutes dans le four préchauffé

> Servir tiède ou froid

UN CLASSIQUE DE LA CUISINE FRANÇAISE REVISITÉ : BLANQUETTE DE VEAU À LA VANILLE

Stéphanie Joureau

Stéphanie Joureau

Gattin des
Französischen Generalkonsuls Frédéric Joureau



1,5 kg d'épaule de veau en morceaux (cubes)

150 g de champignons de Paris

60 g de beurre

3 carottes, 1 branche de céleri

2 blancs de poireaux (pour la recette, vous pouvez aussi utiliser des mini-légumes)

1 oignon piqué d'un clou de girofle, 1 gousse d'ail

1 bouquet garni (feuille de laurier, thym, persil ...)

2 gousses de vanille, 1 jus de citron

1 cuillère à soupe de farine

2 jaunes d'oeuf

10 cl de crème fraîche épaisse

1 cuillère à soupe de gros sel, 5 grains de poivre



> Dans une cocotte, recouvrir d'eau la viande de veau et faire bouillir, écumer.

> Ajouter les légumes (sans les champignons), l'ail, le bouquet garni, sel et poivre, les gousses de vanilles fendues en raclant les grains noirs.

> Après 15 minutes laisser mijoter 1 h 30 à couvert.

> Faire revenir les champignons émincés avec 20 grammes de beurre

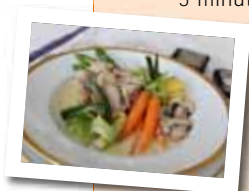
> Ajouter le jus de citron, un verre de bouillon, saler et poivrer, laisser cuire 5 minutes ; égoutter la viande et filtrer le bouillon.

> Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine, verser du bouillon de cuisson en faisant chauffer 15 minutes sans cesser de remuer.

> Dans un bol, mélanger les jaunes d'oeuf avec la crème fraîche, verser une tasse de bouillon.

> Mélanger pour lier la sauce, et verser dans la cocotte avec la viande et les champignons et laisser chauffer une minute.

> Servir chaud avec les légumes de printemps ou des tagliatelles fraîches.



FRANZÖSISCHE APFELTARTE

Carol - Monique Gebauer

Carol-Monique Gebauer

Verlagsleiterin Wochenspiegel



- 100 g Zucker
- 100 g kalte Butter
- 220 g Mehl
- 1 Ei
- 4 große Elster oder Boscop Äpfel
- Aprikosenmarmelade



- > Den Teig kneten, ausrollen und in eine ca. 28 cm große Tarteform legen.
- > 4 große Elster Äpfel oder Boscop Äpfel kaufen, vierteln dann in Scheiben schneiden und den Teig damit belegen.
- > Die fertig belegte Tarte mit Zucker bestreuen und ausgelassene Butter darüber geben.
- > Den Backofen auf ca. 200 Grad vorheizen.
- > Die Tarte in den Backofen stellen. Die Backzeit ist ca. 35 Minuten.
- > In der Zwischenzeit Aprikosenmarmelade in einem Topf leicht erhitzen.
- > Nach 35 Minuten den Kuchen mit der durch ein Sieb gedrückten, leicht warmen Marmelade mit einem Pinsel über den Rand sowie die Äpfel geben.
- > Die Tarte danach 5 Minuten gold/gelb weiter backen. Fertig.



QUICHE LORRAINE

A nnick R eif



Annick Reif
Französische Malerin,
Yoga-Lehrerin



- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 5 Eier
- 250 g gerauchte Speckwürfel
- 300 g Crème fraîche
- Muskat
- Salz
- Pfeffer



- > Mehl, Butter, 1 Ei, ½ Teelöffel Salz und ein wenig kaltes Wasser mischen und verkneten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 30 Min. kühlen.
- > Ofen auf 200 Grad vorheizen, eine Form (24 cm) fetten.
- > Die Speckwürfel in 10 g Butter anbraten, abtropfen und abkühlen lassen.
- > Den Teig ausrollen, in die Form geben und mit einer Gabel einstechen.
- > Mit Pergamentpapier und Hülsenfrüchten bedecken, etwa 10 Min. blindbacken. Herausnehmen.
- > Die Speckwürfel in die Form geben.
- > 4 Eier und Crème fraîche vermengen, leicht salzen, pfeffern und Muskat hinzugeben.
- > Die Mischung in die Form geben.
- > Bei 200 Grad 30 Min. backen.



RECETTE DU GÂTEAU NANTAIS

Prof. Dr. Patrice Neau



125 g de beurre au sel de Guérande

150 g de sucre en poudre

150 g de sucre glace

100 g de poudre d'amandes

40 g de farine

3 œufs

15 à 20 cl de rhum brun
des Antilles



« Le gâteau est meilleur s'il est consommé le lendemain. Pour le rhum, on peut en mettre plus ou moins, comme on veut. »

Prof. Dr. Patrice Neau,

Präsident der
Deutsch-Französischen Hochschule



60 min

- > Bien mélanger le beurre ramolli et le sucre en poudre.
- > Ajouter ensuite la farine et la poudre d'amandes.
- > Lorsque le mélange est bien homogène, ajouter les œufs.
- > Ajouter un tiers du rhum.
- > Verser dans un moule beurré et fariné de 26 cm de diamètre et faire cuire 40 minutes à 180 °C.
- > Verser sur le gâteau encore chaud le second tiers de rhum.
- > Lorsque le gâteau est refroidi, recouvrir d'un glaçage, mélange de sucre glace et de rhum.

CRÊPES – HELL UND DUNKEL

Daniel Mollard

„Wir essen helle Crêpes am liebsten mit Fleischsalat, Yoghurt mit Honig, Marmelade, Nuss-Nougat-Creme ... Samt Garnitur immer schön zusammengerollt!

Dunkle Crêpes schmecken herzhafter. Dazu passt also z.B. Spinat, Ragout, Schmierwurst ... Ebenfalls in der Rolle. Der Fantasie mit weiteren Experimenten sind keine Grenzen gesetzt!“



Daniel Mollard

Journalist



Für etwa 12 helle Crêpes nehme ich:
300 Gramm Weizenmehl
2 Eier
0,5 Liter Milch
80 Gramm Butter
Sonst nichts ...



... und für dunkle Crêpes:

300 Gramm Buchweizenmehl
(„farine de sarrasin“, auch „blé noir“ genannt)
2 Eier
0,5 Liter Milch
80 Gramm Butter
oder 2-3 EL Olivenöl



> Etwa 2 Stunden vor dem Backen: Ich rühre die Eier ins Mehl hinein, mische dazu schrittweise die Milch und zum Schluß die geschmolzene Butter. Den dünnflüssigen Teig („Soll gerade mal die Fingerkuppe bedecken“, sagte meine Mutter) lasse ich dann stehen, rühre aber ab und zu kräftig um, damit sich die letzten Mehlklumpen auflösen.

> Da Buchweizenmehl deutlich mehr Flüssigkeit aufnimmt, verdünne ich den Teig bei Bedarf noch mit etwas Wasser.

> Zum Backen gebe ich Teig – jeweils etwa eine Kelle voll – in die heiße, leicht eingefettete Pfanne und verteile ihn mit Kippbewegungen so dünn wie möglich. Pro Seite reicht eine gute halbe Minute.

LYONER ROLLADE

Eugen Roth

Die „Lyoner Rollade“ passen gut zu Kartoffel-Salat, Lauchsalat, Bettsäichersalat, Blechgrimbeere und ein kühles Fläschje „UrPils“.

Eugen Roth

Vorsitzender des DGB-Landesbezirks Saar
Mitglied des Saarländischen Landtages



1 Ring Lyoner

12 Scheiben dünn geschnittener, roher Schinken

50 Gramm Parmesankäse



> Lyoner schälen, in 5 cm dicke Stücke schneiden. Diese Stücke der Länge nach aufschneiden und kleine Kerben ausschneiden und mit Parmesan füllen.

> Mit Speck umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.

> Auf dem Grill etwa 15 Minuten grillen, öfter wenden.



HIMMEL UND ERDE – „HIMMEL UN ÄÄD“ REZEPT VOM NIEDERRHEIN

Dagmar Schlingmann

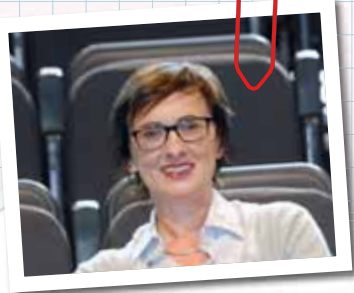


Foto: Iris Maurer



Dagmar Schlingmann

Generalintendantin des
Saarländischen Staatstheaters



¼ l kaltes Wasser

750 g mittelgroße geschälte und gewürfelte Kartoffeln

750 g geschälte, entkernte und geviertelte säuerliche Äpfel

125 g magerer gewürfelter Speck

1 mittelgroße geschälte und in Scheiben geschnittene Zwiebel

½ TL Apfelessig oder Weißweinessig

Butter, Zucker

¼ TL frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer, Salz



> Das Wasser mit etwas Zucker, einem halben Teelöffel Salz, dem schwarzen Pfeffer sowie den Kartoffeln und Äpfeln in einen Topf geben.

> Auf mittlerer Hitze kochen lassen (Deckel auflegen!) bis die Kartoffel und die Äpfel gar sind (knapp 20 Minuten). Kartoffel und Äpfel dürfen nicht auseinander fallen.

> Den Speck in einer Pfanne braun und knusprig braten, dann herausnehmen und warm stellen.

> Die Zwiebelringe in dem Speckfett bei mittlerer Hitze unter Rühren schmoren, bis sie weich und hellbraun sind.

> Vor dem Servieren noch einen halben TL Salz und den Apfelessig unter die Kartoffel und die Äpfel rühren und noch etwas Butter hinzugeben.

> Das Gericht abschmecken.

> Den Inhalt der Pfanne mit den Zwiebeln und dem Speck darüber geben.

Beilagen

ca. 500 g Blutwurst oder Panhas (lässt sich besser braten). Die Blutwurst oder Panhas wird gepellt, in Scheiben geschnitten und zusammen mit den Zwiebelringen in der Pfanne angebraten.

CAKE SALÉ (JAMBON/OLIVE)

Rotary Club Bouzonville-Wallerfangen



Rotary Club
Bouzonville-Wallerfangen
Rotarier



- 4 oeufs
- 250 g farine de blé
- 1 paquet de levure
- 250 ml vin blanc sec
- 200 ml huile (par exemple 100 ml huile d'olive et 100 ml huile de colza)
- épices/fines herbes selon goût (par expl. romarin, thym...)
- 200 g jambon en dès
- 150 g Gruyère ou Gouda ou mélange râpé
- 100 g olives en morceaux



- > Mélangez le tout et remplissez une forme de cake (peut aussi être mise dans plusieurs formes de muffins).
- > Préchauffez le four à 175 °C et laissez le cake environ 45 minutes au four.
- > Le cake est idéale pour être servi avec l'apéritif.

GEFILLDE SAARLÄNDISCHE KLOSSSPEZIALITÄT

Detlev Schönauer

„Bei uns zu Hause wird die reine saarländische Form bevorzugt: Maggi, Sahne, Leberwurst, Fertiglößteig und Fertigsauerkraut – ohne viel Pipapo ;-)- das steht in 30 Minuten auf dem Tisch und ist das Rezept für den modernen saarländischen Ein-Kind-Haushalt.“

Detlev Schönauer
Kabarettist



Für drei Portionen Gefüllde nehme man:

1 Packung fertigen Klößteig (500 g)

400 g grobe Leberwurst (die darf ruhig aus der Pfalz sein, denn wenn die Pfälzer – ungeachtet aller Streitigkeiten – etwas können, dann ist es eschd Pälzer Leberworschd)

800 ml Sahne

300 g Dörrfleisch

500 g Sauerkraut

Ol

Muskat

Salz und (immerhin ist es ein saarländisches Rezept):

Maggi



> Für die Klöße teilt man den Klößteig in 6 gleiche Teile, halbiert diese und formt sie zu Kugelhälften. Sodann zerschneidet man die Leberwurst auch in 6 Teile und knetet Kugeln daraus. Diese legt man in die Klößhälften, setzt jeweils den Deckel drauf und formt schöne runde Klöße.

Klöße kochen

> Die Klöße dann in kochendes Salzwasser geben und 20 Minuten leicht köcheln lassen. Wenn die Klöße nach oben kommen und schwimmen, noch 5 Minuten ziehen lassen.

Klöße selbst machen (ganz wie früher)

- > 250 g Kartoffeln kochen, pellen und zerdrücken.
- > 250 g rohe Kartoffeln reiben und in einem Spülhandtuch ausdrücken – die Flüssigkeit dann aber nicht wegschütten, sondern in einem Topf aufbewahren und etwas absetzen lassen.
- > Sodann das Wasser aus der abgestandenen Flüssigkeit abgießen.
- > Schließlich die verbleibende Kartoffelstärke mit den rohen und den gekochten Kartoffeln mischen, mit etwas Muskat und Salz würzen und durch Zugabe von Wasser zu einem glatten Teig verrühren.
- > Damit dann so verfahren, wie mit dem fertigen Kloßteig.

Da es fast so viele Gefillde-Rezepte wie saarländische Hausfrauen gibt, wurden natürlich immer wieder die verschiedensten Variationen ausprobiert:



Füllungen

- > Statt reiner Leberwurst kann man diese auch mit Hackfleisch mischen, nach Belieben gewürzt, oder auch nur Hackfleisch verwenden, während Vegetarier gerne zu Frischkäse und Spinat greifen.

Soße

- > Für die Sahnesoße schneidet man das Dörrfleisch in kleine Würfel und brät diese scharf an – am besten in einem Topf mit sehr wenig Öl. Wenn die Würfel schön kross geworden sind und das Fett ausgelassen ist, ein paar Spritzer Maggi dazu geben und dann die Flüssigkeit komplett verdunsten lassen. Nun die gesamte Sahne dazu geben, das Ganze kurz aufkochen und bei kleinster Flamme wenige Minuten eindicken lassen. Schließlich abschmecken und eventuell noch ein wenig salzen, aber meist gibt das Dörrfleisch bereits genug Würze ab. Anstelle von Dörrfleisch kann man auch gewürfelten rohen Schinken oder Speck verwenden.

Sauerkraut

- > Auch beim Sauerkraut darf man variieren und kauft entweder fertig verpacktes oder auch frisches Sauerkraut beim Metzger. Das kann man zusätzlich mit Gewürzen und/oder Dörrfleisch oder Kassler geschmacklich aufpeppen.

CRÈME BRÛLÉE

Prof. Dr. Christoph Vatter



Prof. Dr. Christoph Vatter

Juniorprofessor an der Universität des Saalandes



- 2 Becher Sahne (400 ml)
- 200 ml Milch
- 90 g Zucker
- 4 Eigelb
- 1 Vanilleschote
- Brauner Rohrzucker zum Bestreuen



„Die Crème brûlée ist ein leckerer Dessert-Klassiker der französischen Küche, der dem Koch durch das Gratинieren mit dem Bunsenbrenner und den Essern durch das Aufschlagen der Karamell-Kruste mit dem Löffel (ganz wie im Film Amélie Poulin) neben dem Geschmackserlebnis auch viel Spaß macht.“



60 min

- > Den Ofen auf ca. 150 Grad vorheizen.
- > Das Mark aus der Vanilleschote mit einem Messer herauskratzen; mit der Sahne und Milch in einem Kochtopf aufkochen. Auf kleiner Flamme ca. 5 Minuten köcheln lassen.
- > Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren; zur Sahne Milch-Mischung geben und mit dem Schneebesen auf dem Herd verrühren, bis die Mischung etwas fester wird.
- > Die Mischung in Crème brûlée-Förmchen gießen – am besten funktioniert das Rezept mit relativ flachen Förmchen, wie man sie z.B. in französischen Supermärkten findet. Die Förmchen in eine Backform oder ein tiefes Backblech stellen; bis zur halben Höhe der Töpfchen mit heißem Wasser auffüllen und dieses Wasserbad für ca. 40-45 Minuten in den Ofen stellen.
- > Die Crème ist fertig, wenn sie gerade fest wird, im Innern aber noch recht flüssig ist.
- > Die Förmchen abkühlen lassen.
- > Vor dem Servieren mit Rohrzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner gratinieren, bis der Zucker zu einer Karamell-Schicht zerfließt und leicht Blasen wirft. Direkt servieren.

KNOBLAUCHTOMATENTOPF

Wolfgang Winkler

„Mir schmeckt das Gericht am besten mit Freunden, Gitarrenmusik und Rotwein.“

Wolfgang Winkler

Lehrer und Musiker



Crème fraîche
Gewürze
Kassler
Knoblauchknollen (viele)
Madeira
Öl (Oliven)
Pellkartoffeln
Senf
Tomaten (geschälte)
Zwiebeln
Es können Komponenten wegfallen, ersetzt oder ergänzt werden.



40 min

- > Das geschnetzelte Fleisch wird gemeinsam mit den Zwiebeln in (Oliven-) Öl und Madeira angebraten – anschließend gibt man Senf und Crème fraîche hinzu.
- > Danach werden die geschnittenen Tomaten in den Topf gegeben.
- > Die Pellkartoffeln werden ebenfalls in Scheiben oder große Würfel geschnitten und in den Topf gegeben.
- > Der Knoblauch sollte möglichst in großen Scheiben oder ganzen Zehen hinzugefügt werden.
- > Nach Geschmack würzen, aufkochen und durchziehen lassen, eventuell Weißwein dazu geben.

Zu dem Rezept fiel mir folgende „Warnung“ ein:

Wenn mit Freunden du gegessen und von diesem Topf gegessen und getrunken und gelacht – was bestimmt viel Freude macht – solltest du, um Frustrationen zu vermeiden, die nicht lohnen, nicht versuchen zu gewinnen andre Menschen und Menschinnen, denn dein Atem lässt sie rücken und es wird dir wohl nicht glücken, sie ganz nah heran zu lassen, um ihnen Küsse zu verpassen – es sei denn, sie haben auch gespeist von diesem Knoblauch ...

GRUMBEERE UNN GELLERIEWE DURCHENANNER (KARTOFFELN MIT MÖHREN GEMISCHT)

Task Force Grenzgänger



Grenzgängerberatungszentrum

vInr: Céline Laforsch, Patricia Klahm, Esther Trapp-Harlow, Kerstin Geginat, Patrick Schneider, Mariane Bosse-Zadé, Melanie Binkert



750 g Karotten

2 EL Butter

750 g Kartoffeln

Soßenbinder für dunkle Soßen

1 Stange Lauch

Wasser (nach Bedarf)

1 kleine Zwiebel

Salz



500 g Tartar

Pfeffer

Gemüsebrühe

Muskatnuss



> Karotten und Kartoffeln schälen, waschen und in Stifte schneiden. Lauch putzen und in Ringe schneiden. Alles zusammen in einen Topf geben und Gemüsebrühe dazu gießen. Zugedeckt kochen lassen bis die Karotten und Kartoffeln weich sind. Butter dazu geben und umrühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

> Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel würfeln und mit dem Tartar in der Pfanne anbraten, mit Wasser ablöschen, Soßenbinder einrühren und köcheln lassen.

> Gemüse auf einem Teller anrichten und mit der Soße servieren.

FUNKY HOLUNDERBLÜTENSIRUP

A nne Funk

*„Stilecht à la Großregion SaarLorLux
genießt man den Sirup mit Crémant.
Aber auch mit Mineralwasser verdünnt
oder zum Verfeinern von Joghurts oder
Desserts eignet sich der süße Saft.“*

Anne Funk

Mitarbeiterin im
Ministerium für Finanzen und Europa,
Autorin



- 4 Hand voll selbstgepflückte,
herrliche Holunder-Dolden
- 400 g Zucker
- 2 Bio-Zitronen
- 2 Liter Wasser

- > Herrliche Holunderblüten aus der Großregion (Blütezeit von Mai bis Ende Juni) nach dem Sammeln säubern und vorsichtig abschütteln, damit nicht zu viel Blütenstaub verloren geht.
- > Zitronen abwaschen und in Scheiben schneiden.
- > Zucker mit 2 Liter Wasser unter Rühren aufkochen und auflösen lassen.
- > Dann die Holunderblüten und Zitronenscheiben zugeben und für 2 Tage mit Alufolie oder Deckel abgedeckt an einen dunklen, kühlen Ort zum Ziehen stellen.
- > Zweimal am Tag umrühren. Anschließend durch ein feines Sieb oder Küchentuch in ein großes abgekochtes Glas mit Deckel abfüllen und fest verschließen oder gleich genießen.

MACARONS AU CHOCOLAT

Marion Touze



« Après 24 h au frais, les macarons sont vraiment délicieux. Encore faut-il tenir tout ce temps pour commencer à s'en délecter ... Bonne dégustation ! »

Marion Touze

Pressereferentin der Saarbrücker Künstlergruppe
DIE REDNER u. PERSPECTIVES



275 g de sucre glace
325 g de chocolat amer
140 g d'amandes en poudre
300 g de crème fluide
4 blancs d'œuf
75 g de beurre
25 g de cacao en poudre



- > Dans un grand récipient, bien mélanger les amandes, le sucre et le cacao pour obtenir une poudre homogène. Si possible, mixer au robot pour obtenir une poudre très fine.
- > Monter les blancs en neige. Y incorporer délicatement la poudre à base d'amandes, de sucre et de cacao.
- > A l'aide d'une spatule en bois, remuer lentement pour avoir un mélange lisse, homogène et légèrement coulant.
- > Avec une poche à douille d'environ 1 centimètre de diamètre, former les bogues des macarons sur du papier silicone.
- > Avec un bon four à chaleur tournante, faire cuire 11 à 12 mn sur une plaque à 180 °C (Thermostat 6) et en laissant la porte très légèrement entrouverte.
- > Sortir les macarons et les décoller délicatement.
- > Dans une casserole, porter la crème à ébullition. Verser sur le chocolat haché finement. Puis ajouter le beurre dans le mélange à moins de 60 °C. Laisser refroidir à température ambiante pour avoir la ganache.
- > Garnir les bogues des macarons d'une couche de ganache d'environ 3-4 mm en les accolant deux à deux.

FONDANT AU CHOCOLAT (FRANZÖSISCHER SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN)

Junge Europäische Förderalisten



200 g Edelbitter-Schokolade 70 %
130 g Butter
120 g Zucker
4 Eier (Eiweiß und Eigelb trennen)
30 g Mehl
Eine Tarteform (runde Kuchenform)



- > Die Schokolade grob hacken und zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Dann die Eigelbe, 60 g Zucker und Mehl unter die Schokolade rühren und vom Wasserbad nehmen.
- > Das Eiweiß steif schlagen und den restlichen Zucker zugeben. Die Masse unter die Schokoladenmasse heben.
- > Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Tarteform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen.
- > Auf mittlerer Schiene 35 Min. backen, sodass das Innere des Kuchens noch leicht flüssig ist.
- > Als Dessert kann man den Kuchen mit Vanilleeis und Schlagsahne servieren.

POULET RÔTI À LA PROVENÇALE

Christian Bourgogne



Christian Bourgogne

Adjutant Chef



- 1 poulet à rôtir (environ 2 kg)
 - 2 c. à s.* d'huile olive extra vierge
 - 1 c. à s. de thym frais ou thym sec
 - ½ c. à c.** de romarin frais ou ¼ romarin sec
 - 1 c. à c. d'origan frais ou ½ origan sec
 - 1 c. à s. de poivre noir, 1 c. à c. de sel
 - 1 c. à s. d'ail
 - Zeste et jus d'un citron
- *cuillère à soupe, **cuillère à café



- > Préchauffer le four à 175 °C
- > Rincer le poulet
- > Récupérer le zeste d'un citron dans un bol ainsi que son jus. Ajouter les herbes de Provence (thym, romarin, origan), et l'ail coupé en fins morceaux, le sel et le poivre. Ajouter de l'huile d'olive. Bien mélanger.
- > Mettre le poulet dans un grand plat. Verser le mélange d'huile d'olive, d'herbes et de citron sur le poulet.
- > Placer le poulet à la rôtissoire dans le four et cuire pendant 45 à 50 minutes.



Service : Vous pouvez servir le poulet avec des pommes de terre sautées et tomates provençale.

Suggestion de vin : vin rouge tel que Volnay, Pomerol ou Provence (Vin de France).

Tomate provençale : (par personne 1 grosse tomate)

- > Coupez la tomate en deux, par demi tomate il faut : émincé 2 gousses d'ail, ½ cuillère à soupe d'huile d'olive, saupoudrer avec un peu d'herbe de Provence, 3 cuillères à soupe de panure de pain, sel et poivre.
- > Puis mettre 15 min. au four préalablement préchauffer à 175 °C.

LÖWENZAHN-, BETTSEICHER-, PISSE-EN-LIT-SALAT

Manfred Voltmer



Manfred Voltmer

Journalist



„Die Pflanzen ernte ich jedes Jahr ab März bis manchmal in den Mai hinein auf den ungedüngten Wiesen meines Gartens oder rings um meine französische Wohngemeinde Spichern an der Grenze bei Saarbrücken. Ich bevorzuge kräftige Pflanzen mit einem Ansatz von Knospen, die noch nicht zu weit entwickelt sein sollten. Die Büschel schneide ich mit einem langen scharfen Küchenmesser unmittelbar am Wurzelansatz ab und wässere nach der Ernte im Spülbecken die zuvor grob geputzten Blätter gründlich. Denn Sand und kleine Steinchen im fertigen Salat dürften später den Essgenuss trüben.

Es ist in dieser Form ein rein vegetarisches Gericht (als Variante lässt es sich aber auch sehr herzhaft mit angebratenem Dörrfleisch zubereiten.“



- > Ca. 500 Gramm gut gereinigte Löwenzahn-Blätter in der Mitte durchschneiden (damit sie „mundgerecht“ bleiben), auch die kleineren Knospen benutzen und alles in eine große Schüssel geben
- > 3 hart gekochte Eier klein schneiden (Eier neutralisieren den etwas bitteren Geschmack des Löwenzahns, was aber in punkto Aktivierung der Nierentätigkeit sehr gesund ist)
- > 1 Teelöffel scharfer Senf, etwas Maggi-Würze, eine Prise Salz
- > 1 Prise schwarzer oder weißer Pfeffer
- > 1 Teelöffel Honig
- > 1 guter Schuss heller Balsamico-Essig, ca. drei Esslöffel Oliven-Öl
- > Das Ganze mit einem Salatbesteck gut durchmischen. Und schon ist alles fertig!
- > Vielleicht noch etwas für's Auge: Ich persönlich garniere das Ganze gerne noch mit mehreren Blütenköpfchen von weißen Gänseblümchen, die zu dieser Jahreszeit fast überall auf Grasflächen wachsen. Auch sie schmecken prima und sind zudem gesund.
- > Eine Variante dazu sind die violetten Blüten vom Wiesenschaumkraut, das würzig nach Kresse schmeckt und vor allem auf feuchteren Wiesen gedeiht.

ENTE MIT BACKPFLAUMEN

Christine Maack

Christine Maack
Redakteurin



Aus dem französischen Supermarkt:

Aus dem Geflügelkühlregal eine frische, junge Ente, rund 1,7 Kg. Auf Französisch: Canette.

Eine Packung Kräutersträußchen aus der Provence für Geflügel (Thymian, ein Lorbeerblatt, Rosmarin). Auf Französisch: Bouquets garnis Volaille von Lamprien.

Einen Beutel getrocknete Pflaumen aus Agen, die besonders weich und geschmackvoll sind. Auf Französisch Pruneaux d'Agen.

Aus dem deutschen Supermarkt: 1 kg Kartoffeln, 3 Eier, 1 Glas Mirabellen, 1 Glas Pflaumenmus

Zu Hause:

500 Gramm gekochte Kartoffeln vom Vortag



> Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Ente waschen, mit einem Küchentuch trockentupfen, innen und außen mit Salz und weißem Pfeffer einreiben, mit einem Kräutersträußen Volaille und mit einer Handvoll Backpflaumen füllen. Die Ente in einen gusseisernen Topf legen und bei 220 Grad in den Ofen schieben.

> 30 Minuten auf der einen Seite braten, dann herumdrehen, 30 Minuten auf der anderen Seite braten. Nach dieser ersten Stunde bei 220 Grad dann den Ofen auf 80 Grad herunterdrehen, ein Kräutersträußchen, eine Handvoll Backpflaumen und eine Handvoll Mirabellen aus dem Glas in den Topf geben (keine weitere Flüssigkeit!), einen gut schließenden Deckel drauf setzen und für die nächsten vier Stunden bei konstanten 80 Grad in Ruhe lassen.



KARTOFFEL- KLÖSSE

Kartoffelklöße:

> Nach dreieinhalb Stunden Küchenpause kann man sich den Kartoffelklößen widmen: 1 kg Kartoffeln schälen, in der Küchenmaschine zu Brei reiben, die nasse Masse in ein Sehtuch geben, Flüssigkeit herauspressen und den trockenen Teig in eine Schüssel geben. Mit 3 Eiern, einem Esslöffel Stärkemehl sowie Salz vermengen. Die (am besten am Vortag) gekochten 500 Gramm Kartoffeln ebenfalls klein reiben und dazugeben. Alles gut vermischen und mit nassen Händen nicht allzu große Klöße formen. Die Klöße kommen in siedendes Wasser, nach etwa 10 Minuten drehen sie sich von selbst nach oben und sind nach weiteren 10 Minuten gar.

> Während die Klöße im Wasser ziehen, ist die Ente fertig. Man öffnet den Topfdeckel, nimmt die Ente vorsichtig heraus (sie ist butterweich) und legt sie auf eine vorgewärmte Platte. Dort wird sie mit einer Geflügelschere zerteilt. Einige Knochen aus dem Brustteil kann man bereits entfernen. Die Backpflaumen aus dem Bauch kommen in den Topf, die beiden Kräutersträußchen entfernt man.

> Jetzt schaltet man im Ofen den Grill an und übergrillt die Entenstücke etwa 5 Minuten, damit die Haut schön kross wird. In dieser Zeit wird im Topf das Fett oben abgeschöpft, bis nur noch der Fond bleibt. Man fügt einen Esslöffel Pflaumenmus hinzu. Das Ganze wird bei starker Hitze reduziert, bis die Flüssigkeit fast ganz herausgekocht ist. Am Schluss gibt man ein Gläschen weißen Portwein oder auch Pflaumen- oder Mirabellenschnaps dazu, ebenso einen Esslöffel mit (unverkochten) Mirabellen aus dem Glas.

> Ist die Ente schön braun und knusprig, wird sie aus dem Ofen genommen und mit einigen Backpflaumen rundherum garniert. Dazu werden die Klöße gereicht und die Soße mit den restlichen Backpflaumen und Mirabellen serviert.



KOUGLOF AUX NOIX ET AU LARD

Milea Gebhardt



Milea Gebhardt
Schülerin, Sportlerin



- 375 g de farine
- 80 g de beurre
- ½ paquet de levure de boulanger
- 20 cl de lait
- 1 œuf
- 2 cuillerées à café rases de sel
- 100 g de noix
- 150 g de lard fumé maigre



- > D'abord il faut faire tiédir le lait et délayer la levure.
- > Ensuite on doit mettre la farine dans une terrine, y faire un puits et casser l'œuf.
- > Après il est nécessaire de réunir la farine, l'œuf et le sel et incorporer peu à peu le lait.
- > Ensuite vous ajoutez le beurre ramolli, puis la levure. Puis il faut battre cette pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle des mains.
- > Couvrez et mettez la pâte à lever dans un endroit tiède. On doit la laisser doubler de volume. Après il est utile de hacher les noix en gros morceaux et couper le lard en dés. Beurrez un moule à Kugelhopf et mettez dans chaque cannelure un cerneau de noix. Puis il faut faire retomber la pâte en la travaillant doucement et y incorporer les noix et le lard.
- > Ensuite il est nécessaire de mettre la pâte dans le moule et laisser remonter une deuxième fois jusqu'au bord. À la fin vous laissez cuire la pâte à four moyen (160 °C) 50 à 60 minutes.

LINSENSALAT

Brigitte von Boch

„Mein Rezept schmeckt insofern nach Heimat, denn der Spargel ist mittlerweile fast ein heimisches Produkt (dank der Spargelbauer vor Ort), die Linse ist hier und dort beliebt und Brunnenkresse ebenso.“

Brigitte von Boch

Lifestyle-Expertin



Foto: Jette Stolte



- 200 g Linsen – grün oder schwarz
- 400 g grüner Spargel (kann auch weißer sein)
- 120 g Brunnenkresse, dabei die dicken Stängel entfernen
- Dicken Bund glatte Petersilie
- 150 ml Olivenöl, 1 El Balsamico
- 1 Knoblauchzehe geschält
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Manchego oder Pecorino, kann man auch in einen französischen Käse austauschen
- Walnussöl, 1 Zitrone



- > Linsen waschen (kalt) mit frischem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und bei milder Hitze köcheln lassen, bis sie al dente sind.
- > In der Zwischenzeit: Hälfte der Brunnenkresse, die Petersilie, Olivenöl, Knoblauch mit etwas Salz glatt pürieren und in eine Schüssel füllen.
- > Linsen im Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und noch heiß mit dem Brunnenkresse Dressing vermischen. Abschmecken mit Pfeffer und Salz!
- > Den Spargel putzen, das heißt die Enden abschneiden (bei Weißem auch schälen), al dente garen und anschließend in etwa 6 cm lange Stücke schneiden.
- > Die Linsen mit den Spargelstücken und der restlichen Brunnenkresse vermischen. Die Käsestücke unter den Salat und nach Belieben mit dem Walnussöl beträufeln, mit dem Rest der Brunnenkresse und der geviertelten Zitrone servieren.
- > Der Salat schmeckt am besten warm!



POULET DE LA VALLÉE D'AUGE

Michel Heuzé



Michel Heuzé
Sous-Préfét de Forbach

« Il s'agit d'une recette emblématique de la région de France dont je suis originaire : la Normandie. Recette traditionnelle du Pays d'Auge, région de la Normandie, réputée pour ses pommes, son cidre, son Calvados et sa cuisine à la crème épaisse et onctueuse, le poulet Vallée d'Auge est un plat traditionnel du XIXème siècle. »



1 poulet fermier d'environ 1,5 kg (6 personnes), 50 g de farine, 80 g de beurre, sel & poivre

Fond de volaille

100 g de carottes, 100 g de poireaux, 50 g de céleri rave, bouquet garni (thym, laurier-sauce)



Garniture

3 pommes fruits (Reine de reinettes), 250 g de champignons de Paris frais

Sauce

10 g de beurre, 6 ou 7 petites échalotes grises, 1 pomme acidulée, ¼ de litre de fond de volaille, 10 cl de cidre normand, 25 ml de Calvados, 200 g de crème fraîche épaisse, 2 jaunes d'œufs



> Poulet : découper, réserver les cuisses, les ailes et les filets

> Fond de volaille : éplucher, laver et couper en julienne les carottes et le celeri. Couper les blanc de poireaux en tronçons. Mettre la julienne et les poireaux à cuire dans un 1 litre d'eau légèrement sale. Ajouter le bouquet garni et la carcasse de poulet. Faire cuire le tout à feu doux pendant environ une heure. La cuisson terminée, passer au chinois et réserver le jus (fond de volaille).

- > Morceaux de poulet : assaisonner, fariner puis les faire blondir sur chaque face dans une cocotte en fonte préalablement beurrée. Terminer la cuisson au four.
- > Pommes fruits : peler, épépiner et couper en 8 ; les faire sauter dans très peu de beurre puis les flamber au Calvados.
- > Champignons de Paris : peler et couper en 4 ; les faire sauter dans un peu de beurre ; réserver la garniture au chaud.
- > Retirer le poulet du four, l'arroser de Calvados et le flamber aussitôt. Réserver les morceaux au chaud.
- > Dégraisser la cocotte avant d'y faire revenir les échalotes grises et une pomme-fruit coupée en dés. Ajouter le cidre et laisser réduire.
- > La première réduction terminée, ajouter un quart de litre de fond de volaille.
- > Pendant ce temps, delayer les jaunes d'oeufs et la crème fraîche ; incorporer au jus resté sur feux doux et sans laisser bouillir, réduire à nouveau.
- > Disposer les morceaux de poulet sur un plat de service, répartir la garniture.
- > Dès que la sauce est consistante et onctueuse, la verser sur le poulet.

Accompagnement

Pommes de terre vapeur

Boisson

Cidre sec

Vin rouge de Pays de la Loire
(Chinon, Bourgueil)

Vous l'aurez compris, tout l'enjeu de ce plat reside dans la réussite de la sauce qui doit être typée, crémeuse et onctueuse ...



KROMPER STIPPSCHER (EINE ART KARTOFFELKLÖSSE AUS DEM SAARLÄNDISCHEN HOCHWALD)

Lisa Huth



„Im Departement Moselle sind die Kromper Stippscher, zumindest entlang der Grenze, als „Buwespatzle“ bekannt. Sie ähneln den Saarbrücker „Hoorischen“, schmecken aber ganz anders.“

Lisa Huth
Journalistin

Früher gab es keine Mengenangaben für Rezepte. Da wurde „aus der Hand“ gekocht, d.h. nach Gefühl.

Darum hier das Original-Rezept meiner Großmutter:

- > Dicke Kartoffeln schälen, reiben, in ein Tuch füllen, das Wasser gut ausquetschen, wieder in eine Schüssel geben.
- > Salzwasser in einem großen Topf erhitzen.
- > „Ein bisschen“ Salz, Pfeffer, Maggi, Fondor, Knoblauch, Natron, Mehl oder Pfanni dazu geben. Eventuell ein Ei. Nach Belieben Peterling.
- > Die Masse zu länglichen Klößen formen (ribbeln).
- > In das wallende Salzwasser werfen.
- > Wenn sie nach oben steigen, rausholen. Die übrige Soße zu einer Suppe einkochen.
- > Etwas Rahm in jeden Teller schütten, Kromper Stippscher und die Suppe dazu geben.
- > Speckwürfel in Fett anrösten und darüber gießen. Fertig.

Heutzutage benutzt man viel weniger Fett, weder Fondor noch Maggi wegen des Glutamats, und was „Pfanni“ ist, kann man nur raten. Vermutlich sind es geriebene Rohkartoffeln aus der Packung. Das Verhältnis wurde mit ungefähr 1:3 angegeben.



Hier also nun das den heutigen Zeiten angepasste Rezept für 4 Personen:



700-800 g Kartoffeln, 1 Ei, 2 Zehen Knoblauch
ca. 100 g Dinkelvollkornmehl
Salz, Pfeffer, eine Prise Natron
Nach Belieben klein gehackte Petersilie



Als Beilage wahlweise:

Gebratener Schinkenspeck, gebratene Pilze (mit Sahne, wenn gewünscht)
Lachs, geräucherte Forelle. Dazu passt sehr gut Löwenzahnsalat mit Ei.



> Gelegentlich taucht die Frage nach der Reibe auf: die mittlere, die man auch für Möhren verwendet.

> Die Kartoffeln also reiben, durch ein Tuch die Flüssigkeit so weit wie möglich ausdrücken, wieder in die Schüssel geben.

> Das Ei, den durchgedrückten Knoblauch, die klein gehackte Petersilie, Pfeffer, Salz, Natron und Dinkelvollkornmehl dazu geben. Sollte die Masse zu dünnflüssig sein, noch Mehl hinzufügen.

> Die zu länglichen Klößen geformten „Kromper Stippscher“ in einen großen Topf mit wallendem Salzwasser werfen. Wenn sie hoch kochen, sind sie gar. Derweil Schinkenspeck und Pilze anbraten. Alles anrichten, fertig.



POMMES DE TERRE RÔTIES

Jacques Straub

« La pomme de terre rôtie dite „patate rotie“ est un plat incontournable de la cuisine paysanne lorraine. »

Jacques Straub

Maire de Szy-Chazelles (près de Metz)



- 1 kg de pomme de terre
- 1 dl d'huile
- 1 cuillère à soupe de graisse d'oie



- Fleur de sel ou gros sel
- Fromage blanc frais
- 1 faisselle par personne

Ciboulette

Echalotes

Sel, poivre du moulin

Assortiments de jambon cru ou fumé ou autre salaison

Salade verte



Tailler les pommes de terre

> Eplucher les pommes de terre. Les découper en grandes frites régulières puis couper les plus grandes en deux.

> Passer les sous l'eau courante de manière à évacuer l'excédent d'amidon (celui-ci les collerait à la cuisson). Les égoutter soigneusement puis les essuyer avec un torchon ou un papier absorbant.

Cuire les pommes de terre rôties

> Verser l'huile dans une cocotte en fonte, ajouter la cuillère de graisse d'oie et faire chauffer à feu vif. Jeter les pommes de terre dans la cocotte en une fois lorsque l'huile est bouillante. Garder le feu vif et laisser colorer les pommes de terre au fond. Les retourner régulièrement et délicatement à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule souple (cette dernière est plus efficace). Cette opération est délicate ; il faut éviter de trop les casser.



- > Au bout d'une quinzaine de minutes, ralentir un peu le feu. Saler au gros sel ou à la fleur de sel. Cuire à feu doux pendant 15 minutes. Continuer à les retourner régulièrement.
- > Terminer la cuisson toujours à feu doux, couvercle fermé pendant 5 minutes.
- > Vérifier la cuisson et l'assaisonnement. Servir aussitôt.

Servir

Accompagner les patates rôties

- d'un bol de fromage blanc assaisonné d'échalotes et de ciboulette, sel et poivre du moulin ;
- d'un assortiment de tranches de jambon cru ou fumé ;
- d'une salade verte assaisonnée selon son goût.

Traditionnellement

Plat du soir par excellence, il se consomme avec un bol de fromage blanc ou un bol de lait. Certains inconditionnels n'hésitent pas à caser 2 ou 3 oeufs frais dans la cocotte juste avant la fin de la cuisson.



KALBSKOTELETTS MIT BOHNENSALAT

Dr. Richard Weber



Dr. Richard Weber

Präsident der
Industrie- und Handelskammer (IHK)



2 Kalbskoteletts (à 400 g ohne Fettrand)

200 g Butter

4 Eier

100 g Mehl

100 g Semmelbrösel

Fleur de sel



> Für die Koteletts die Butter klären. Dafür die Butter schmelzen und erhitzen, bis sich auf der Oberfläche die weiße Molke absetzt. Molke abschöpfen oder die Butter durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb filtern. Koteletts waschen und trocken tupfen. Überschüssiges Fett und Sehnen entfernen.

> Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Semmelbrösel ebenfalls in tiefe Teller geben. Koteletts zuerst in Mehl wenden, dann durch verquirltes Ei ziehen und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden. Nochmals durch verquirltes Ei ziehen und in den Bröseln wenden.

> Geklärte Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Koteletts darin von beiden Seiten goldgelb ausbacken, dabei ab und zu mit heißer Butter übergießen. Die Koteletts auf das Ofengitter legen und im Ofen 10 bis 15 Minuten fertig garen. Gegen Ende der Garzeit mit einem Bratenthermometer die Kerntemperatur des Fleisches kontrollieren, bei 55 bis 50 Grad sind die Koteletts rosa gebraten.



Der Bohnensalat

100 g dicke Bohnenkerne
(frisch oder TK)

100 g Keniabohnen

100 g Zuckerschoten

100 g Schneidebohnen

100 g Cannellini-Bohnen (aus der Dose)

4 Tomaten, 1 Schalotte, 1 Zehe Knoblauch

2 EL Sherry-Essig, 5 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

4 Zweige Bohnenkraut



> Für den Bohnensalat die Bohnenkerne etwa drei Minuten in kochendem Salzwasser garen, abschrecken und aus den Häutchen drücken. Keniabohnen, Zuckerschoten und Schneidebohnen waschen, putzen und nach Wunsch etwas kleiner schneiden. Nacheinander in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. In gesalzenem Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Cannellini-Bohnen abtropfen lassen. Die Tomaten überbrühen, kalt abschrecken und häuten.

> Tomaten vierteln, entkernen und in Spalten schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne ein Esslöffel Olivenöl erhitzen, Schalotten- und Knoblauchwürfel darin andünsten.

> Essig, restliches Olivenöl, Schalotten- und Knoblauchwürfel zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bohnen, Zuckerschoten und Tomaten in einer Schüssel mit der Vinaigrette mischen. Bohnenkraut waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden. Unter den Salat heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

> Die Koteletts herausnehmen, vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden und mit Fleur de sel würzen. Mit dem Bohnensalat anrichten.

ECLAIRS (LIEBESKNOCHEN)

G r u n d s c h u l e D r e i l ä n d e r e c k

Grundschule Dreiländereck Perl

Schülerinnen und Schüler



1/4 l d'eau
une pincée de sel
50 g de beurre
150 g de farine
4 œufs

pour la garniture : de la crème à la vanille, au chocolat ou au café

pour le glaçage : choisir le même parfum que pour la garniture

ustensiles : une casserole, une cuillère en bois, deux cuillères à café et du papier sulfurisé



- > Faire bouillir l'eau et le beurre dans la casserole.
- > Ajouter toute la farine en une fois et remuer avec la cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache du fond.
- > Enlever la casserole du feu.
- > Ajouter un oeuf après l'autre dans la pâte en remuant bien.
- > Préchauffer le four à 220 °C.
- > Poser le papier sulfurisé sur la plaque et disposer la pâte en lui donnant une forme allongée.
- > Faire dorer la pâte en bas du four pendant 15 à 20 minutes.
- > Laisser refroidir et fendre sur un côté.
- > Garnir l'intérieur avec la crème.
- > Mettre le glaçage et laisser sécher.

BLUMENKOHLSUPPE „ANNALENA“ MIT KÜRBISKERNÖL

Hubert Zimmer



Hubert Zimmer
Polizist, Hobbykoch



- 1 Blumenkohl
- 2 Schalotten
- 1 EL Butter
- 0,75 l Gemüsebrühe
- 0,1 l trockener Weißwein
- 0,2 l Sahne
- 4 EL geschlagene Sahne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- kleine Prise Muskat
- Kürbiskernöl
- Je 1 TL Petersilie, Schnittlauch
- Liebstockel fein gehackt



- > Blumenkohl waschen, Röschen abschneiden und die Hälfte davon in gesalzenem Wasser blanchieren.
- > Schalotten schälen, klein hacken und in der Butter anschwitzen.
- > Brühe und Wein angießen, restlichen Blumenkohl zufügen und in der Brühe weich kochen.
- > Suppe mit einem Mixer pürieren oder durch ein Sieb passieren und Sahne dazu geben, köcheln lassen und mit Gewürzen abschmecken.
- > Die blanchierten Blumenkohlroschen in Suppenteller geben, die Suppe angießen und einen EL Schlagsahne platzieren.
- > Kürbiskernöl kreisförmig um die Röschen feinstrahlig angießen und mit fein gehackten Kräutern bestreuen.

GLOSSAR

Apfel	pomme
Apfelessig	vinaigre de cidre
Apfelwein	cidre
Artischocke	artichaut
Avocado	avocat
Backpflaume	pruneaux d'Agen
Backpulver	levure en poudre
Balsamikoessig	vinaigre balsamique
Blumenkohl	chou-fleur
Bohne	haricot
Bohnenkerne	haricots secs
Bohnenkraut	sarriette
Brühe	bouillon
Brunnenkresse	resson de fontaine
Buchweizenmehl	farine de blé noir/sarrasin
Butter	beurre
Calvados (Schnaps)	Calvados/eau de vie
Dörrfleisch	viande séchée
Eier	oeufs
Ente	canard/canette
Essig	vinaigre
Filet	filet
Fleischsalat	salade alsacienne
Fondor	Fondor
Gamba	gamba
Garnele	crevette
Geflügel	volaille
Gemüsebrühe	bouillon de légumes
Gewürz	épice
Gouda	gouda
Greyerzer	gruyère
Hefe	levure
Holunderblüte	sureau
Honig	miel
Huhn	poulet
Joghurt	yaourt
Kakaopulver	cacao en poudre
Karotte	carotte
Kartoffel	potomme de terre

Kloßteig	pâte de boulette
Knoblauch	ail
Knoblauchzehe	gousse d'ail
Kotlettel	côtelette
Krabbe	crabe
Kürbiskernöl	huile de pépins de courge
Lamm	agneau
Lauch	poireau
Leberwurst	pâte de foi
Liebstöckel	livèche
Linzen	lentilles
Lorbeerblatt	laurier
Löwenzahn	pissenlit
Lyoner	cervelas
Maggi	Maggi
Makrone	macaron
Mandel	amande
Marmelade	marmelade/confiture
Mayonnaise	mayonnaise
Mehl	farine
Milch	lait
Mirabelle	mirabelle
Muffinform	forme de muffins
Muskatnuss	noix de muscade
Natron	soude/bicarbonate
Nuss	noix
Nuss-Nougat-Creme	crème de nougat/Nutella
Olive	olive
Olivenöl	huile olive
Oregano	origan
Paprika	poivron
Parmesankäse	parmesan
Petersilie	persil
Pfanni	Pfanni
Pfeffer	poivre
Pilz	champignon
Puderrucker	sucre en poudre
Ragout	civet
Reinette	reinette

Rohrzucker	cassonade
Rosmarin	romarin
Rotwein	vin rouge
Rum	rhum
Saft	jus
Sahne	chantilly
Salat	salade
Salz	sel
Sauerkraut	choucroute
Sauerrahm	crème fraîche
Schalotte	échalotte
Schinken	jambon
Schmelzkäse	fromage fondu
Schmierwurst	saucisse à tartiner
Schnittlauch	ciboulette
Schokolade	chocolat
Semmelbrösel	chapelures
Senf	moutarde
Soßenbinder	liant de sauce/Maizene
Spargel	asperge
Speck	lard
Spinat	épinard
Surimi	surimi
Tagliatelle/Nudeln	tagliatelle/pâte
Tartar	hachis
Thymian	thym
Toastbrot	pain de mie
Tomate	tomate
Vanilleschote	gousse de vanille
Vanillinzucker	sucre vanilliné
Walnussöl	huile de noix
Wasser	eau
Weißwein	vin blanc
Weißweinessig	vinaigre de vin blanc
Weizenmehl	farine de blé
Zitrone	citron
Zucker	sucre
Zuckerschote	pois gourmand
Zwiebel	oignon

Notizen

INHALT

Vorwort der Ministerpräsidentin	3
Vorwort der Bevollmächtigten für Europaangelegenheiten	4
Vorwort des Generalkonsuls der Französischen Republik im Saarland	5
Käsekuchen – Stefan Toscani	6
Le far breton – Julitte Ring	7
Blanquette de veau à la vanille – Stéphanie Joureau	8
Französische Apfeltarte – Carol Monique Gebauer	9
Quiche Lorraine – Annick Reif.....	10
Gâteau Nantais – Prof. Dr. Patrice Neau	11
Crêpes – Daniel Mollard	12
Lyoner Rollaade – Eugen Roth	13
Himmel und Erde – Dagmar Schlingmann.....	14
Cake salé – Rotary Club Bouzonville Wallerfangen.....	15
Gefillde – Detlev Schönauer	16
Crème brûlée – Prof. Dr. Christoph Vatter	18
Knoblauchtomatentopf – Wolfgang Winkler	19
Grumbeere unnn Gelleriewe durchenanner – Task Force Grenzgänger	20
Funky Holunderblütensirup – Anne Funk	21
Macarons au chocolat – Marion Touze	22
Fondant au chocolat – Junge Europäische Förderalisten.....	23
Poulet rôti à la Provençale – Christian Bourgogne	24
Löwenzahnsalat – Manfred Voltmer	25
Ente mit Backpflaumen – Christine Maack	26
Kouglof aux noix et au lard – Milea Gebhardt	28
Linsensalat – Brigitte von Boch	29
Poulet de la Vallée d’Auge – Michel Heuzé	30
Kromper Stippscher – Lisa Huth	32
Pommes de terre rôties – Jacques Straub	34
Kalbskoteletts mit Bohnensalat – Dr. Richard Weber	36
Eclairs – Grundschule Dreiländereck Perl	38
Blumenkohlsuppe „Annalena“ mit Kürbiskernöl – Hubert Zimmer	39
Glossar	40-41

Druckerei: KernDruck GmbH, 66450 Bexbach

2. Auflage 2015

Fotos: Staatskanzlei (S.3), Wolfgang Klauke (S.4), Ministerium für Finanzen und Europa (S.6), Consulat Général de France (S.5), Iris Maurer (S.14), Task Force Grenzgänger (S.22), Jette Stolte (S. 29), Mairie de Szy-Chazelles (34), Karlsberg Brauerei (S.36)

Titelbild: fotolia.de/belahoche, Zutaten: fotolia.de/Shawn Hempel (S.6)/photocrew (S.7)/Oligo (S.10)/Meliha Gojak (S.12)/Ramona Heim, Christian Jung (S.13, 31)/fotoknips (S.21)/Barbara Pheby (S. 24)/margo555 (S.25)/Marina Lohrbach (S.26)/mk-photo (S.27)/dispicture (S.29)/photocrew (S.35)/Tegro Tessieri (S.37)/Alain Wacquier, Tolchik (S.38), Benedikt Knüttel (S. 39). StockXchnng/miramb (S.9)/neonza, arinas74 (S.15)/Nkzs (S.19, 22, 24, 30, 39)/superfloss,sontran (S.36). Wikipedia.de/Rainer Zenz - maggi (S.16)

Impressum:

Ministerium für Finanzen und Europa

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Dr. Stienke Kalbfuss

Am Stadtgraben 6 – 8,

D-66111 Saarbrücken

Tel.: +49 (0)681 501-1602

Fax: +49 (0)681 501-1590

E-Mail: presse@finanzen.saarland.de

www.finanzen.saarland.de

