

## Burgund



**An der Côte d'Or, einer langgezogenen Hügelkette zwischen Dijon und Beaune, dreht sich fast alles um Wein. Bei Familie Rousseau spielen roter und weißer Burgunder nicht nur in der Küche eine wichtige Rolle. Jean-Marie Rousseau und seine beiden Söhne Frédéric und Jean Christophe haben auch sonst viel mit Wein zu tun: Sie stellen Eichenfässer her.**

Die Rousseaus zählen zu den kleineren Faßmacherbetrieben. Ihre Werkstatt in Couchey liegt am Rande des Weinbaugebietes, genau an der Straße der Grands Crus. Die Zisterziensermönche vom nahen Citeaux bauten hier, an den flachen Osthängen, schon vor hunderten von Jahren Wein an. Die Mönche waren es auch, die um die besten Lagen herum Steinmauern bauten, um die frostigen Frühjahrswinde fernzuhalten. Das ist eine Tradition, die sich bis heute gehalten hat, und die Landschaft in diesem Teil des Burgunds prägt.



schaft in diesem Teil des Burgunds prägt.



Unterhalb der Weinberge beginnen die leuchtend gelben Rapsfelder und noch ein Stück weiter unten die dichten Eichenwälder von Citeaux. Ein Teil des Holzes, das die Rousseaus für ihre Fässer brauchen, kommt von hier. Hoch und grad gewachsen sollen die Eichen sein, denn die Stämme müssen für die Faßdauben entlang der Maserung gespalten werden. Sonst würde der Wein durch das Holz

sickern. Selbst bei bestem Wuchs sind fünf Kubikmeter Eichenholz nötig, um einen Kubikmeter Faßdauben zu machen. Die großen 228-Liter-Fässer heißen hier Pièce, drüben in Bordeaux nennt man sie Barrique.

Lange Zeit sah es so aus, als ob die Zeit der Eichenfässer abgelaufen wäre. Stahltanks und Plastikwannen traten an ihre Stelle. Erst amerikanische Winzer entdeckten das Holzaroma der Eichenfässer neu. Ihr Wein sollte so gut werden wie die großen französischen Gewächse. Und plötzlich erinnerten sich auch die französischen Weinbauern wieder ihrer alten Tradition. Der Faßbau erlebte einen Aufschwung, der bis heute anhält.



Wie viele andere Faßmacher haben auch die Rousseaus ihre Geheim-Rezepte, welches Holz für welchen Wein das Beste ist und wie lange und wie stark man die Fässer toasten, d.h. von innen mit offenem Feuer erhitzen muß, damit die Dauben biegsam werden und nicht brechen. Je nach Herkunft des Holzes und nach sorgfältiger handwerklicher Arbeit lassen sich damit Aromen von Vanille

bis Mokka erzeugen – eine Wissenschaft, über die Jean-Marie stundenlang sprechen kann.





**Nicole Rousseau (re.) bereitet mit der Schwiegertochter Elodie (li.) einen Birnenkuchen mit Mandelcreme vor.**



**Drei Generationen Faßmacher: v.l.: Frédéric, Nicole, Jean Christophe Rousseau (vorne), Jean-Marie und Lucien**



**Millimeterarbeit für 6.000 Liter Wein: Ein Riesenfaß wird zusammengebaut.**



**Wenn die Faßmacher-Familie sich zum Sonntagsessen trifft, dann gibt es typisch burgundische Küche, zum Beispiel pochierte Eier in RotweinsöÙe.**

## Tarte aux poires à la crème d'amandes

### Birnen-Tarte mit Mandelcreme

Diese klassische Tarte der französischen Küche kann auch mit Aprikosen und Pfirsichen zubereitet werden – mit frischen Früchten im Sommer, mit Dosenware im Winter.

### Zutaten:

1 runde Teigplatte Blätterteig, ersatzweise Mürbeteig, von etwa 30 cm Durchmesser,  
etwas Butter für die Form,  
150 g Zucker,  
150 g geschmolzene Butter,  
200 g gemahlene Mandeln,  
3 Eier,  
1 kg Birnen

### Zubereitung:

Eine runde, eingefettete Form von 26-28 cm Durchmesser mit dem Teig auskleiden. Zucker, Butter



und gemahlene Mandeln in einer Schüssel gründlich vermischen. Die Eier eines nach dem anderen darunter rühren. Die Birnen schälen, achteln, Kerngehäuse entfernen. Diese Schnitze sternförmig auf dem Blätterteig auslegen. Die Mandelcreme darüber geben und bei 180 °C (Umluft 170 °C) 35-40 min im vorgeheizten Ofen backen.

### Tip:

- Vermischen Sie 2 EL Speisestärke mit der Mandelmasse, bevor Sie die Eier dazu geben. Diese Mandelmasse auf den Teig geben und Johannisbeeren oder Stachelbeeren als Belag verwenden.



# Gougères

## pikanter Brandteigring

Die Gougères ist ein pikantes Brandteig-Gebäck für alle Jahreszeiten: Im Sommer zu einem leichten Salat, im Winter zu einer herzhaften Suppe. Wem der Ring zu aufwendig ist, der spritzt kleine Windbeutel, Profiterolen, auf das Blech und serviert sie als Snack.

### Zutaten für 4-6 Portionen:

120 g Butter,  
250 g Mehl,  
6 Eier,  
Muskatnuß,  
200 g Käse (*Comté*, eine Mischung aus 50 % Emmentaler und 50 % Parmesan, Greyerzer)



250 ml Wasser leicht salzen und mit der Butter zum Kochen bringen. Währenddessen das Mehl in eine Schüssel oder auf ein Blatt Pergamentpapier sieben. Den Topf vom Herd nehmen, das Mehl in einem Schwung in die fast kochende Flüssigkeit geben, mit einem Holzlöffel rühren, auf den Herd zurücksetzen und unter Rühren erhitzen, bis sich ein Teigkloß bildet, der sich vom Topfrand löst. Noch etwa 1 min auf kleiner Flamme „abbrennen“.



Den Teigkloß in eine angewärmte Schüssel geben oder im Topf einige Minuten abkühlen lassen. Die Eier eines nach dem anderen aufschlagen und unter den Teig rühren. Dabei ist es für das Gelingen des Brandteiges von entscheidender Bedeutung, daß Sie das nächste Ei erst unterrühren, wenn das vorhergehende durch Rühren vollständig absorbiert wurde. Mit Muskatnuß leicht würzen, auch mit Salz noch einmal abschmecken und dann 160 g geriebenen Käse unterrühren.

Sie können mit einem Spritzbeutel, Tüllendurchmesser 2 cm, einen konzentrischen Ring von 23 cm Durchmesser spritzen: Einen Kreis mit Hilfe eines entsprechenden Tellers auf Backtrennpapier aufzeichnen. Zwei nebeneinanderliegende Kreise kreisrund aufspritzen, einen dritten daraufsetzen und mit einem angefeuchteten Messer glattstreichen. Man kann den Teig auch mit einem Löffel kreisrund verteilen.

Alternativ mit einem Löffel kleine Kugeln formen.

Das Gebäck mit dem restlichen Käse bestreuen und in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Umluft 190 °C) schieben. Kugeln 25 min und den Teigring 45-50 min backen. Dabei in den letzten 10 min (Kugeln) bzw. 20 min (Ring) die Ofentür einen kleinen Spalt öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Öffnen Sie auf keinen Fall die Tür ganz, auch wenn die *Gougère* schon fertig scheint. Sie ist



innen noch weich und fällt schnell zusammen. Den Ring nach Ende der Backzeit leicht anstechen und noch einige Minuten im Ofen lassen. Brandteig darf innen nicht zu feucht sein. Dies richtig hinzubekommen, ist eine Kunst. Am besten servieren Sie die *Gougères* noch warm.



**Tip:**

- Brandteig-Gebäck scheint einfacher in der Herstellung zu sein, als es tatsächlich der Fall ist. Halten Sie sich daher an unsere Anleitung und verzweifeln Sie nicht, wenn es beim ersten Mal nicht perfekt wird. Übung macht den Meister.

## Œufs en Meurette

### Pochierte Eier in einer Rotwein-Specksauce

Die herzhafte Rotweinsauce zu diesen pochierten Eiern können Sie durch ein Sieb geben, wenn Sie für ein festlicheres Abendessen eine elegantere Sauce wünschen. Der Rotwein sollte natürlich aus Burgund sein und von guter Qualität: Gerade bei so einfachen Gerichten spielt das eine herausragende Rolle.

### Zutaten für 6 Portionen als Vorspeise, 3 Portionen als Hauptgericht:

#### Sauce:

1 Zwiebel,  
3 Schalotten,  
2 Knoblauchzehen,  
150 g Speckwürfel,  
50 g Butter,  
20 g Weizenmehl,  
750 ml Rotwein, vorzugsweise aus dem Burgund,  
Salz,  
Pfeffer



#### Brot:

6 Scheiben helles Landbrot,  
3-6 Knoblauchzehen

#### pochierte Eier:

6 ganz frische Eier,  
100 ml Essig



### Zubereitung:

Die Zwiebel, die Schalotten und Knoblauchzehen abziehen, fein hacken und in einem großen Topf mit den Speckwürfeln in der Butter auf mittlerer Hitze anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind. Das Mehl darüber stäuben, in dem Fett leicht bräunen. Den Wein dazugeben und auf großer Flamme unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zum Kochen bringen, bis das Mehl abbindet. Leicht salzen und pfeffern und auf kleinster Flamme unter häufigem Rühren 30 min simmern lassen, bis die Sauce nicht mehr nach Mehl schmeckt. In der Zwischenzeit das Brot rösten und mit Knoblauch einreiben. Die Sauce abschmecken und warm halten.

Zwei Liter Wasser mit 100 ml Essig in einem flachen großen Topf zum Kochen bringen, auf kleinste



Temperatur zurückschalten. Die Eier in 2 Partien pochieren. Die Eier behutsam dicht über der Wasseroberfläche öffnen und hinein gleiten lassen. Deckel auflegen, Eier etwa 3 min garziehen lassen. Vorsichtig mit einem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen und in vorgewärmten, tiefen Teller mit Knoblauchbrot und Rotweinsauce servieren. Dazu paßt ein Glas Rotwein – am besten der Wein,

mit dem die Sauce zubereitet wurde.

### Tip:

- Man sollte nie mehr als 3-4 Eier gleichzeitig pochieren. Nehmen Sie einen großen Topf, der die Temperatur länger hält.
- Wenn die pochierten Eier kalt serviert werden sollen, gibt man sie direkt vom Kochtopf in eine Schale kaltes Wasser.
- Eier zum Pochieren müssen immer ganz frisch sein, da deren Eiweiß das Eigelb noch fest umschließt. Wenn Eier älter als eine Woche sind, sollte man sie nicht mehr für diese Zubereitungsart verwenden.



# Bœuf Bourguignon

## Burgundischer Rinderschmortopf



Das *Bœuf bourguignon* ist wohl das bekannteste Gericht des Burgunds, für das jede Familie ihr eigenes Rezept hat. Nehmen Sie einen festschließenden Topf und achten sie auf die richtige Garzeit, die von der Größe der Fleischstücke abhängt: Sie sollten zart sein, aber nicht zerfallen.

### Zutaten für 6-8 Portionen:

2 mittelgroße Zwiebeln,  
2 mittelgroße Karotten,  
1,5 kg Rindfleisch (Schulter- Nacken- oder ein Stück aus der Keule),  
5 EL geschmacksneutrales Pflanzenöl,  
50 g Butter,  
100 g Speckwürfel,  
30 g Weizenmehl,  
1,2 l Rotwein, vorzugsweise aus dem Burgund,  
Salz,  
Pfeffer



**Zubereitung:**

Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Die Karotten schälen und in feine Streifen schneiden. Das Fleisch in 16-20 etwa gleich große Stücke schneiden. Öl und Butter in einem Schmortopf erhitzen und die Speckwürfel und Fleischstücke darin von allen Seiten auf mittlerer Hitze anbraten. Gemüse zu dem Fleisch geben und ebenfalls kurz anbraten. Das Mehl darüber streuen, den Topfinhalt kurz darin wenden und dann den Wein zugeben. Zum Kochen bringen. Leicht salzen und pfeffern und im geschlossenen Topf auf geringster Hitze 120-180 min schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist. Eventuell etwas Wasser nachfüllen. Die Sauce abschmecken und das *Bœuf bourguignon* heiß servieren.



**Tip:**

- *Bœuf bourguignon* lässt sich hervorragend vorbereiten. Am folgenden Tag auf kleiner Flamme vorsichtig erwärmen.