Frankreich auf meiner Zunge: Heidelbeer-Limette-Madeleines

Madeleines sind ein Inbegriff französischer Patisserie. Gebacken werden sie in einem Blech mit muschelförmigen Mulden. Ein solches habe ich letzten Freitag bei einem Kurztrip über die Grenze gefunden.

Wir waren bei einer lieben Bekannten am Kaiserstuhl zu Besuch, die uns ihr frisch renoviertes altes Winzerhaus gezeigt hat. Ein kleines Paradies hat uns da auf der anderen Seite des Hoftors erwartet: Ein riesiger Innenhof wurde erfüllt mit dem Aroma der Kletterrosen an der Hofwand, auf der anderen Seite verlief auf Höhe der ersten Etage ein freier Außengang, von dem Zimmer abgehen. Das Haupthaus zur Straße hin beherbergt nun wundervoll renovierte Ferienwohnungen und hin und wieder auch schon Gäste (Wer einmal nach Ihringen möchte, wende sich zwecks Adresse an mich!)

Vom Kaiserstuhl aus ist es fast schon näher nach Frankreich als nach Hause, also hüpften wir mit unserem kleinen Schwarzen (unserem Autochen) über die Grenze und suchten den nächsten französischen Supermarché. Suchten trifft es leider, denn dort gibt es nicht wie hier in jedem Ort einen – wir fuhren eine

ganze Weile übers stille Land, bis wir fündig wurden.

Wie jedes Mal genoss ich es sehr, in Frankreich zu sein. Ich liebe dieses Land! Besonders verbunden fühle ich mich mit Paris, wo eine Freundin wohnt, die ich seit dem Schulaustausch in der 7. Klasse kenne. Aber selbst durch die Grenzregion zu fahren, begeisterte mich!
Kleinste, verschlafene Örtchen lagen inmitten weiter Felder, über denen große weiße Wolken über den blauen Himmel zogen. Die Landschaft war fast eben, was mich an die Pfälzer Rheinebene erinnerte. An der Architektur der Orte merkte man sofort nach Überschreiten der Grenze, dass man in einem anderen Land war und in den Dörfern waren die Hauptstraßen oft großzügig breit und luden geradezu für Feste und Flohmärkte

ein. Bei besagtem Supermarché angekommen, konnte ich dann nicht an der Backform-Abteilung vorbei gehen und da das Madeleine-Blech sagenhaft günstig war, musste es mit! =)
Hier kommen also meine ersten Madeleines, die ich mit Limettenschale und Heidelbeeren verfeinert habe.

Für 1 Blech* **/ 12 Stück**:

!! Der Teig muss 1,5 Stunden kühlen !!

2 Eier
50 g Zucker
65 g Butter + Butter für die Form
1 Prise Salz
90 g Dinkelmehl
½ TL Backpulver
abgeriebene Schale einer Limette
36 Heidelbeeren

* *Man kann notfalls auch ein (Mini)Muffinblech oder etwas Ähnliches nehmen.*

Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis sie goldbraun ist. Sie sollte dann ein nussiges Aroma haben, aber nicht zu stark erhitzt werden! Abkühlen lassen.

Das (Madeleine)Blech mit zerlassener Butter einfetten, mit Mehl bestäuben und in den Kühlschrank stellen.
Eier mit Zucker und Salz 5 Minuten lang mit dem Handmixer schaumig aufschlagen.
Mehl und Backpulver sieben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.
Die Limettenschale zur Butter geben und diese langsam in den Teig geben und gründlich unterrühren.
Die Teigschüssel abdecken und mindestens 1 ½ Stunden kühl stellen.
Dann den Backofen auf 200°C Umluft (oder 220°C) vorheizen.
Die Mulden des Blechs zu circa drei Vierteln füllen und jeweils drei Heidelbeeren auf den Teig setzten (nur leicht an- nicht eindrücken).
8-9 Minuten backen, bis die Madeleines leicht gebräunt und fest sind. Herausnehmen, auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen.

Wenn man mag, kann man noch aus ca. 75 g Puderzucker und 1 EL Limettensaft eine **Glasur** anrühren und die Madeleines damit bestreichen.

Ich finde, die Konsistenz dieser Gebäcke ist etwas ganz Besonderes und ich kenne in Deutschland nichts Vergleichbares. Man kann sie wunderbar aromatisieren mit was auch immer man mag und auch als Mitbringsel sind sie toll!

Wir haben uns dazu einen Café au lait gemacht und wenn ich die Augen schloss und in eine Madeleine biss, konnte ich fast spüren, wie um mich herum die Stadt Paris lebendig wird.

Habt eine genussreiche Restwoche, ihr Lieben – vielleicht holt ihr euch auch ein wenig Frankreich auf den Kuchenteller? ;)
Eure Judith

Elsässische Genusswelt: Une petite promenade à Strasbourg

Diese Woche konnte ich meinen ersten Ausflug ins benachbarte Elsass machen. Schon lange habe ich eine enge Beziehung zu Frankreich, seiner Sprache, Kultur und natürlich auch Küche. Für eine original französische Baguette würde ich einiges stehen und liegen lassen, denn sie ist mit keinem deutschen Produkt gleichen Namens vergleichbar! Und wo schmeckt ein Pain au chocolat besser, als im Land der feinen Pâtisserie?

Bevor es ans Genießen ging, machten wir uns jedoch erst einmal mit einem Besuch des archäologischen Museums Appetit auf folgende Gaumenfreuden. Das Museum ist überraschend groß und bietet eine reiche Sammlung von Zeugnissen aus Ur- und Frühgeschichte bis zur römisch- keltischen Zeit.
Nach dieser geballten Wissensaufnahme brauchten auch unsere Mägen Inhalt und wir machten uns auf die Suche nach elsässischen Genüssen. Das Wetter war stabil und so eroberten wir uns einen kleinen runden Tisch vor der Winstub Le clou in einer kleinen Gasse nicht weit vom Münster entfernt. Dort standen typisch elsässische Gerichte auf der Karte. Wir bestellten Bibeleskäs (Quark) mit Bratkartoffeln, Zander auf Sauerkraut (seltsame Kombination, aber sehr lecker) und Kalbsschnitzel in Champignonrahmsauce.

Unser Dessert wollten wir in einer der *boulangeries* oder *pâtisseries* kaufen, die überall die Luft versüßen und Naschkatzen mit ihrem Duft anlocken. Voller Begeisterung drückte ich mir die Nase an Fensterscheiben platt und bewunderte die kleinen Kunstwerke aus Mürbteig, Brandteig, Früchten, Cremes und Schokolade. Ein paar Schritte weiter zeugte ein Krokodil aus Laugenteig von der Backkunst einer Bäckerei.
Es wurde dann auch ein recht reichhaltiger Nachtisch: wir verließen eine *boulangerie* mit einem Schoko- Eclair, einer Pudding- Schoko- Schnecke, einem Pain au chocolat, einer

Mandelmeringue (und einem Baguette fürs Frühstück am nächsten Morgen). Ok, wir aßen nicht alles sofort auf – das Eclair überlebte bis abends und das Schokocroissant bis zum Frühstück.
Auf einem kleinen Platz gönnten wir uns einen Café au lait und ließen uns dann ein wenig treiben. Überall war street art zu finden, wenn man ein wenig die Augen dafür öffnete. An mehreren Wänden entdeckten wir Kunst aus Schallplatten, woanders hingen *paste ups*, aufgeklebte Poster, und auch geklebte Mosaike und gesprayte Motive schmückten die Mauern.

Wir entdeckten den Laden „*Le village de la bière*“, in dem es zahllose Biere aus aller Welt mit teilweise sehr lustigen oder kreativen Etiketten gibt. Einen ähnlichen Laden kannte ich bereits aus Metz.
In der Librairie farfafouilles an der Place Saint Etienne (ein Paradies für Comicfans!) erstand ich zwei französische Tim und Struppi- Comics und freute mich wie ein kleines Kind darüber. Ich besitze alle Bände auf Deutsch und konnte früher nicht genug von den Geschichten des mutigen Reporters Tim bekommen. Auch heute noch lese ich sie immer mal wieder gerne – wenn ich die Möglichkeit habe, auf Französisch.

Im „*Le coeur d´Alsace*“ probierten wir vom französischen Nougat und dem *pain d´epices*, das es dort in großer Vielfalt gibt, mit Kirschen, mit Feigen, mit Ingwer, … Ein nicht ganz preiswertes, aber unglaublich aromatisches und eben auch typisch französisches Mitbringsel.

Es gibt sicher noch viel mehr zu entdecken, denn Strasbourg ist voller kleiner Läden, Bäckereien und Cafés. Ich bin definitiv wieder angefüttert, was Frankreich betrifft und plane schon nächste Streifzüge durch das Elsass auf der Suche nach französischen Leckereien und elsässischen Genüssen. Über Tipps freue ich mich natürlich!! =)

Euch wünsche ich eine genussreiche Zeit!
Bis bald,
eure Judith

Kulinarischer Streifzug in Frankfurt: Japanische Confiserie im iimori

Hallo ihr Lieben,

ich weiß, es war hier etwas ruhiger in den letzten zwei Wochen. Eine Woche Fortbildung in Frankfurt liegt hinter mir und auch sonst ist einiges in Bewegung momentan, weshalb mir nicht immer so viel Zeit für meine Küche bleibt wie sonst und wie ich es gerne hätte.
Heute komme ich aber endlich dazu, euch meine zwei kulinarischen Ausflüge in Frankfurt vorzustellen. Seht mir die etwas schlechteren Fotos nach, ich war leider nur mit meinem Smartphone bewaffnet und nicht wie sonst mit Spiegelreflex.

Wer Lust auf etwas Süßes und gleichzeitig Besonderes hat, der sollte bei einem Frankfurt- Besuch noch im „iimori“ vorbei schauen.
Das japanische Café mit Restaurant liegt sehr zentral in der Nähe des Domes und bietet japanische Torten und Gebäcke sowie darüber im Restaurant warme Gerichte und sushi an.
Die Einrichtung besteht aus alten Möbeln, die aus Omas Stuben stammen könnten.
Zur Haupt- Kaffee- Zeit zu kommen ist eher nicht ratsam, denn es ist dann rappelvoll.
Ich hatte das Glück, im Restaurant einen Tisch zu ergattern.

Da ich keinen großen Süß- Hunger hatte, bestellte ich Frühlingsröllchen und Tee und nahm ich mir zwei Törtchen mit nach Hause. Alles war sehr lecker, aber vor allem die japanische Matcha- Torte war erwähnenswert! Der Mürbteigboden herrlich knusprig, die Cremes fluffig und aromatisch nach Tee schmeckend und dazwischen eine Lage typische Rote Bohnen- Paste, die häufiger Verwendung in japanischer Konditorei findet.

Ich möchte auf jeden Fall noch einmal dort im Café sitzen und vor Ort weitere landestypische Backwaren kosten! Es ist einfach mal etwas völlig anderes und sehr spannend für die Naschkatzen- Geschmacksknospen!

♥ ♥ ♥

Ich hoffe, ich konnte euch hiermit ein bisschen Hunger auf Frankfurts kulinarische Seiten machen und würde mich freuen, wenn ihr bei eurem nächsten Besuch dort meine Streifzüge nachvollzieht.

Über eure Berichte oder weitere Tipps freue ich mich jederzeit!

Habt eine genussvolle Restwoche!

Eure Judith

♥