



## Convivium Tübingen / Neckar-Alb

### Southern Comfort: Cajun, Créole

KOCHABEND: Samstag, 06.10.2007

« Laissez les bons temps rouler ! »

"New Orleans food is as delicious as the less criminal forms of sin."  
-- Mark Twain, 1884

Die Küche von Louisiana ist durch den Einfluß der zahlreichen ethnischen Gruppen entstanden, die im Laufe von 200 Jahren in diesem amerikanischen Bundesstaat eine Heimat fanden. Doch jede Zutat dieses kulinarischen Schmelztiegels hat ihren eigenen Charakter und Ursprung.

Die Bewohner von Louisiana - und speziell von New Orleans -schätzen gutes Essen, das sie am liebsten mit Freunden genießen. Diese unverfälschte Liebe zum Essen und Kochen hat auch das Faible für prominente Küchenchefs und chice Trendlokale überdauert, das die amerikanische Gastronomie in den 80er Jahren beherrschte. Viele der besten Restaurants in New Orleans sind bis weit über die Grenzen von Louisiana bekannt und existieren bereits seit Jahrzehnten – Ausnahmeerscheinungen in einem Wirtschaftszweig, der für seine Unstetigkeit bekannt ist.

Und wenn Cajuns erzählen, wie ihre Vorfahren von Nova Scotia (Neuschottland) nach Louisiana kamen, gehört bezeichnenderweise auch eine Geschichte über das Essen dazu:

Als britische Soldaten im Jahr 1755 die französischen Siedler aus Nova Scotia und ihrer Kolonie Akadien vertrieben, weil diese die britische Herrschaft nicht anerkannten, verließ mit den Akadiern auch der Hummer das Land. Die Akadier und der Hummer, so berichtet die Legende weiter, zogen jahrelang durch Kanada und die Kolonien an der Ostküste der späteren Vereinigten Staaten, bis sie nach Louisiana kamen, das knapp ein Jahrhundert zuvor von Franzosen besiedelt worden war. Hier, wo sie Landsleute fanden und Sumpfgelände, die außer ihnen keiner haben wollte, ließen sich die Akadier nieder und errichteten ihre Siedlungen südlich und westlich von New Orleans an den Flußarmen von Süd-Louisiana. Der Name Akadier verkürzte sich - nach vielen Jahren falscher Aussprache - schließlich zu Cajuns. Und

der Hummer, der durch die lange, beschwerliche Reise ganz klein geworden war, ließ sich in den sumpfigen Flußarmen und Gewässern nieder und wurde zum Flußkrebs. Der Flußkrebs, Louisianas wertvollstes Fischereiprodukt, gehört auch heute noch zu den besten »Freunden« der Cajuns. Er ist eine wichtige Zutat – und das inoffizielle Markenzeichen – ihrer Küche, die auf der ländlichen Küche ihrer französischen Vorfahren basiert, jedoch durch regionaltypische Zutaten abgewandelt wurde und einen eigenständigen Stil besitzt. So setzen sich Gumbos zum Beispiel weitgehend aus den gleichen Zutaten zusammen wie eine französische Bouillabaisse, doch wird ihr Ursprung durch die Zubereitungsmethoden der Cajuns verdeckt.

In der Küche der Cajuns fand all die Verwendung, was Landwirtschaft, Jagd und Fischfang boten: In den sumpfigen Flußarmen und Gewässern Louisianas gab es Flußkrebse, Alligatoren, Frösche und zahlreiche Fischarten. Die Feuchtgebiete an der Küste waren - und sind - ein Rastplatz für Enten und andere Wildvögel auf ihrem Flug zwischen Kanada und Südamerika und für viele andere Vögel ein Winterquartier. Der Golf von Mexiko lieferte Garnelen, Austern und Meeresfische. Auf ihren Farmen hielten die Cajuns Hühner und Schweine, und in ihren großen Gemüsegärten wuchsen Bataten, Tomaten, Kürbisse, Auberginen und selbstverständlich Okraschoten, die in dem fruchtbaren Boden und dem subtropischen Klima prächtig gediehen.

Die kreolische Küche ist die raffiniertere städtische Version der Cajun-Küche. Auch sie hat u.a. französische Wurzeln, wurde aber stärker durch die Kochkultur anderer ethnischer Gruppen beeinflusst. Louisiana, das im frühen 18. Jahrhundert französische Kronkolonie war, fiel später an Spanien und kam dann erneut unter französische Herrschaft, bevor die Vereinigten Staaten das Gebiet 1803 im großen *Louisiana Purchase* von den Franzosen kauften. Es gab viele Einwanderer aus Deutschland, Italien und Ungarn, und durch den Sklavenhandel kamen Tausende von Afrikanern nach Louisiana. Und auch die eingeborenen Indianer hatten Einfluß auf die Küche. Als Hafenstadt war New Orleans überdies ein Zentrum für den Handel mit den westindischen Inseln, Kuba und Mexiko. Im Vergleich zu der herzhaften, ländlich geprägten Cajun-Küche ist die kreolische Küche eher aristokratisch. Doch in vielen Fällen sind die Grenzen zwischen diesen beiden Kochkulturen kaum noch erkennbar oder sogar gänzlich verschwunden.

Neben ihren regionaltypischen Zutaten zeichnet sich die Küche von Louisiana durch dicke und komplexe Saucen, die Verwendung von Roux (Einbrenne) und frisch gekochten Fonds sowie lange Garzeiten aus. Auch Gewürze spielen eine wichtige Rolle. Louisianas Köche sagen, ihre Gerichte müssten so schmecken, dass jede Geschmacksknospe gereizt und zum Tanzen gebracht werde. Die meisten Cajun-Gerichte sind stark gewürzt - mitunter scheint es, als brauche man für bestimmte Speisen den gesamten Inhalt seines Gewürzregals, doch in Wirklichkeit sind die Aromen sorgfältig aufeinander abgestimmt und bewirken ein ungeahntes Geschmackserlebnis. Vieles wird auch mit reichlich Cayenne- oder anderem Pfeffer gewürzt. Eine Vielzahl von Rezepten basiert auf dem Dreigestirn der Louisiana-Küche: gehackte Zwiebeln, Paprikaschoten und Bleichsellerie - auch die „Heilige Dreifaltigkeit“ genannt.

Als ich schon 2005 sagte, daß es für mich vorstellbar wäre einen „Kochabend“ zu planen, waren meine Gedanken bis zu diesem Zeitpunkt von meiner Slow Food-Erfahrung geleitet, d.h. ethnische Themen wie Spanische- und Türkische- Küche. Da ich aus dem Süden der USA komme, habe ich den Geschmack des Südens wie die Cajun/Creole-Küche vorgeschlagen. Diese zusammen mit der sogenannten Tex-Mex-Küche, sind ein Teil meines kulturellen Erbes. Alle diese Kochrichtungen haben

mindestens Eines gemeinsam - sie sind im Ursprung eine Küche der „armen Leute“ oder Arbeiterklasse.

Zur Zeit meiner Zusage zu diesem Thema hatte ich kaum Gedanken über diverse Schwierigkeiten in der Planung gefasst. Diese beginnen mit der Übersetzung der Rezepte aus dem Englischen, die Konversion aller Gewichte und Volumen vom US-System ins metrische System. In den USA wird für Produkte eine Volumenmessung verwendet, die grundsätzlich in Europa mit dem Gewicht angegeben werden, z.B. Butter, Mehl, Reis. Auch nicht überlegt waren die Zeiten, welche nötig sind für die Vorbereitung mancher Rezepte. Die „ungesunden“ Aspekte dieser Küche im Lichte moderner Konzepte von Diäten. Und letztens die Nichtverfügbarkeit und/oder die Kosten bestimmter Produkte.

Die ersten zwei dieser Probleme könnten mit Aufwand und Zeit leicht überwunden werden, vorsichtige Planung könnte das dritte Problem beseitigen, aber das vierte und fünfte Problem bleibt. Wie kann man die Menge Fett (Kalorien und Cholesterin) reduzieren und den Geschmack beibehalten? Wo finde ich Produkte die adäquat als Ersatz sind und trotzdem einen Blick auf die Kosten berücksichtigen? Die notwendige Art von Schinken und Wurst ist in Europa nicht erhältlich und andere Produkte die zu haben sind wie z.B. Austern, kosten wesentlich mehr als in New Orleans. Wenn man als Beispiel vor Augen führt, eine einfache Austernsauce für 6 Portionen verlangt 24 Austern, d.h. für 18 Portionen 72 Austern mit einem Preis zwischen 1-2 Euro. Natürlich das südliche Louisiana grenzt an den Golf von Mexiko, wo es Meeresfrüchte im Überfluss gibt und die umliegende Bayous liefern reichliche Mengen von „Crawfish“.

Ich hoffe einen annehmbaren Kompromiss gefunden zu haben. Gerichte wie „Crawfish Pie“ und „Shrimp Gumbo“ sind synonym mit der Cajun / Creole - Küche, deshalb musste mindestens eines davon in unserem „Menu“ auftauchen - in unserem Fall die „Shrimp, Okra and Andouille Smoked Sausage Gumbo“. Hier ist es wichtig zu wissen, dass Andouille - eine pikante, geräucherte Wurst ist - ähnlich der spanischen Chorizo, hat aber nichts gemeinsam mit ihrem Namensschwester aus Frankreich.

# Menu “Southern Comfort: Cajun/Creole”

Crawfish remoulade (Creole) with fried  
green tomatoes (Cajun)

Petite Reserve Blanc, Vin de Pays de l'Herault, Marsanne 2006,  
Domaine de Clairac

\*\*\*

Seafood crepes (Creole)

Vin de Pays de Vaucluse, rosé, Domaine du Vieux Chênes 2007

\*\*\*

Shrimp, Okra and Andouille Smoked  
Sausage Gumbo (Cajun)

Touraine AOC, weiß, Sauvignon Blanc, 2006  
Clos Roche Blanche

\*\*\*

Roasted Quail Stuffed with Crawfish  
Cornbread Dressing (Cajun)

Zweigelt Ried Richtern 2005, Weingut Geyerhof, Kremstal

\*\*\*

Bread pudding with bourbon sauce (Cajun)

\*\*\*

## Crawfish Remoulade (Creole) with Fried Green Tomatoes (Cajun)

**Für 18 Personen**  
(Originalrezept x2)

Minimum 3 Flusskrebsschwänze / Person  
8 EL Zitronensaft  
2 mittlere Zwiebeln- fein geschnitten  
4 ganze Frühlingszwiebeln- geschnitten  
2 große Stangen Sellerie- geschnitten  
10 EL tafelfertig Meerrettich  
12 EL Dijon Senf  
350 ml Ketchup  
2 EL geschnittene Petersilie  
1 TL Cayennepfeffer  
2 EL Tabasco  
ca 1/2 TL Salz  
ca 1 TL weißen Pfeffer, gemahlen  
500 ml Pflanzenöl

Louisiana Remoulade ist sehr unterschiedlich zu ihrem französischem Vorbild.

Bringen Sie ca 3 Liter ungesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen. Geben Sie die Flusskrebse für 3 -5 Minuten ins kochende Wasser. Entnehmen Sie die Flusskrebse mit einem Schaumlöffel (Flüssigkeit unbedingt behalten!). Flusskrebse sofort im Eiswasser abkühlen lassen. Anschließend schälen Sie die Schwänze und stellen diese kalt. Geben Sie die Schalen zurück in das kochende Wasser.

Geben Sie alle Zutaten (**außer die Flusskrebse und das Öl**) in eine große Schüssel. Mischen Sie alles sehr gut zusammen, dann teilen Sie diese Masse in 2 oder 3 Portionen, passend für den Behälter einer Küchenmaschine. Zerkleinern Sie diese Mischung mit Hilfe des „Pulse“-Knopfes - aber nicht zu einem Brei werden lassen.

Anschließend durch das Loch des Deckels der Maschine die entsprechende Portion des Öls langsam zugeben, während der Mixer läuft. Die Sauce sollte homogen aber nicht glatt sein. Die Gemüse sollten noch Biss haben. Wiederholen Sie diesen Prozess bis alle Portionen fertig sind. Geben Sie alle Portionen zusammen und gut durchmischen. Kalt stellen bis zum Servieren.

Zum Servieren, legen Sie Romanosalat Streifen auf den Teller und darauf 3 Scheiben Tomaten, auf jede Scheibe legen Sie ein oder zwei Flusskrebsschwänze und nappieren Sie die Schwänze mit der Remouladensause.

## Fried Green Tomatoes

Für 18 Personen

54 Scheiben grüne Tomaten ca. 0.6 mm (ca 16 Tomaten, möglichst gleich groß)

Salz und Pfeffer

150g Mehl (Typ 405)

4 Eier geschlagen

ca 900 g Maismehl

Öl zum Braten (ca 500ml)

Schwere Pfanne

Romanosalat in Streifen geschnitten

- Tomatenscheiben salzen und pfeffern
- mit Mehl bestäuben

- In die geschlagenen Eier tauchen und anschließend in Maismehl wälzen
- In dem heißen Öl braten bis sie braun sind - ca 3 Minuten pro Seite.

- auf Küchenpapier abtropfen lassen

Bis zum Servieren bei 100 Grad im Ofen warm halten

## Seafood Crêpes

Vorspeise für 18 - 20 Personen (Originalrezept x 2)

Gewürzmischung

2 TL Salz

1 TL weißer Pfeffer

1 TL Cayenne Pfeffer

½ TL getr. Basilikum

¼ TL getr. Thymian

¼ TL getr. Oregano

100 g Butter

125 ml fein gehackte Zwiebeln

250 ml fein gehackte Frühlingszwiebeln

2 EL Mehl

700 ml Schlagsahne

500 g lump crabmeat

1 kg geschälte Flusskrebse

750 g geschälte mediumgroße Gambas

18 Crêpes, im Voraus gemacht (Rezept folgt)

In einem 4 Liter Topf bei hoher Hitze die Butter schmelzen lassen. Zwiebeln dazu geben und sautieren bis sie anfangen weich zu werden (ca 2 - 3 Minuten), gelegentlich rühren. Gewürzmischung dazu geben und ca 1 Min. kochen lassen, gelegentlich rühren. Geben Sie die Frühlingszwiebeln und das Mehl dazu und rühren Sie bis das Mehl komplett mit der Butter gebunden ist. Dann rühren Sie die Schlagsahne hinein und aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und die Sauce etwas einengen (ca 1 Minute) - dabei ständig rühren. Drehen Sie die Hitze wieder hoch und geben Sie alle Meeresfrüchte hinein, 2 bis 4 Minuten bei häufigem Rühren kochen lassen, bis die Gambas gar sind - entfernen Sie den Topf vom Feuer. Sofort anrichten wie folgt.

Legen Sie eine Crêpe auf einen vorgewärmten Teller, geben ca 80 ml ( 1/3 Tasse) Sauce als länglichen Streifen in die Mitte der Crêpe und falten die Crêpe in Drittel. Mit dem Löffel etwas Sauce und 3 Meeresfrüchte auf die Crêpe geben.

## Crêpes

Im Voraus machen. Die Crêpes mit einem feuchtem Tuch zudecken und bei Zimmertemperatur bis zu maximal 2 Stunden aufbewahren.

**Zutaten für 18 bis 20 (15 cm) Crêpes:**

½ l Milch  
4 Eier  
3 EL Öl  
2 TL Zucker  
½ TL Muskat  
1 Prise Salz  
375 ml Mehl, gesiebt

Mischen Sie die Milch, Eier, Öl, Zucker, Muskat und Salz in einer Schüssel gut durch. Das Mehl mit einem Schneebesen unterheben - nicht zu lange rühren. Erhitzen Sie die leicht geölte Crepepfanne bis ein Tropfen Wasser darauf "Tanzt". Halten Sie die Pfanne schräg und geben Sie 2 EL Teig darauf. Den Teig schnell verteilen durch Rotieren der Pfanne. Machen Sie die Crêpe so dünn wie möglich. Backen lassen bis der Boden gold- braun ist (30 Sec. bis 1 Min.). Nur eine Seite der Crêpe bräunen, die andere Seite sollte trocken sein. Die fertige Crêpe zum Auskühlen auf einen Teller gleiten lassen - mit der gebräunten Seite nach oben. So weiterfahren, bis alle Crêpes fertig sind.

# Shrimp, Okra and Andouille Smoked Sausage Gumbo

**Zutaten für 18 Vorspeisen:** (Originalrezept für 9 Hauptgänge oder 18

Vorspeisen)

80 ml Pflanzenöl  
900 g Okra längst geviertelt und dann quer geschnitten  
350 g Okra in 0,5 cm Scheiben geschnitten  
1 ½ TL weißer Pfeffer  
1 ½ TL Cayenne Pfeffer  
1 EL schwarzer Pfeffer  
½ l Zwiebel gehackt  
2 ½ l Fond von Meeresfrüchten  
½ l Tomaten geschält und gehackt  
2 TL Salz  
1 TL Knoblauch gehackt  
¾ TL Zwiebel Granulat  
½ TL Thymian, trocken  
125 g Butter  
500 g Wurst (Kielbasa o. Chorizo) in 0,5 cm Scheiben geschnitten  
500 g Mediumgroße Gambas geschält (netto)  
125 ml Frühlingszwiebeln klein geschnitten (mit Grünteil)  
650 ml gekochter Reis (siehe Rezept Cajun Reis)

Erhitzen Sie das Öl in einem schweren Topf (6 Liter Fassungsvermögen) bis es kurz vor dem Rauchpunkt ist. Geben Sie die 900 g kleingeschnittenen Okras hinzu und lassen Sie diese ca. 3 Minuten kochen, unter gelegentlichem Rühren. Jetzt geben Sie 1 TL weißen Pfeffer, 1 TL Cayenne Pfeffer, und den schwarzen Pfeffer dazu; gut mischen. Weiter kochen lassen, bis die Okras braun geworden sind- ca. 10 Minuten- in dieser Zeit öfters rühren. Rühren Sie die Zwiebeln hinein, weiter ca. 5 Minuten kochen und wenn nötig vom Boden abkratzen,. Geben Sie ¼ l Fond hinzu, unter gelegentlichem Rühren und den Boden erneut abkratzen, 5 Minuten weiterkochen lassen. Tomaten hinzufügen und ca. 8 Minuten kochen lassen- öfters rühren und Boden kratzen. Einen weiteren ½ l Fond hinzugeben, 5 Minuten kochen lassen, gelegentlich rühren. Jetzt geben Sie den restlichen weißen Pfeffer (1/2 TL), Cayenne Pfeffer (1/2 TL), Salz, Knoblauch, Zwiebel-Granulat und Thymian dazu. Butter dazu geben, während Sie rühren und kratzen.

Geben Sie den restlichen Fond dazu, gut mischen und aufkochen lassen bei gelegentlichem Rühren. Geben Sie die Wurst dazu und aufkochen lassen. Reduzieren Sie die Hitze und etwa 45 Minuten köcheln lassen - gelegentlich rühren. Etwa 15 Minuten vor dem Servieren geben Sie die restlichen Okras hinzu und ca 10 Minuten kochen lassen. Dann geben Sie die Gambas und Frühlingszwiebeln hinzu, aufkochen lassen und vom Feuer nehmen. Überschüssiges Öl abschöpfen und servieren.

Zum Servieren - Geben Sie ca. 2 bis 3 EL Cajun Reis in die Mitte eines Suppentellers und löffeln 150 ml (ca ein Suppenkele) Gumbo ringsherum.



## Cajun Reis

Ergibt ca. 1500 ml

500 ml Reis  
650 ml Fond von Meeresfrüchten  
1 ½ EL Zwiebeln fein gehackt  
1 ½ EL Sellerie fein gehackt  
1 ½ EL grünen Paprika, fein gehackt  
1 ½ EL geschmolzene Butter  
½ TL Salz  
1/8 TL Knoblauch-Granulat  
1 Priesse jeweils weißen Pfeffer, Cayenne- und schwarzen Pfeffer

Mischen Sie alle Zutaten gut zusammen, geben Sie diese in eine Backform ca. 12.5 x 23 x 6 cm. Die Form mit Folie fest verschließen. In einem auf 180 Grad vorgeheizten Ofen garen lassen - ca. 1 St. 10 Minuten. Wenn möglich Sofort servieren. Er bleibt ca. 30 Minuten warm.

## Roasted Quail Stuffed with Crawfish Cornbread Dressing

### Zutaten für 4 Personen

(Wegen Platzprobleme wird es notwendig sein, dieses Gericht in Portionen vorzubereiten. Ich schlage vor, für 18 Personen das Rezept nur 2.5 mal zu machen. d. h. nur eine Wachtel pro Person. )

Gewürzmischung:

2 Lorbeerblätter  
1 ½ TL Salz  
1 ½ TL Knoblauch Granulat  
1 TL weißen Pfeffer  
1 TL Cayenne  
½ TL schwarzen Pfeffer

85 g Butter  
375 ml Zwiebeln fein gehackt  
375 ml grünen Paprika fein gehackt  
375 ml Sellerie fein gehackt  
8 Wachteln  
250 ml Crawfish Cornbread Dressing (siehe Rezept)  
35 g Mehl  
750 ml Hühnerfond

Alle Gewürze in einer kleinen Schüssel zusammen mischen und zur Seite stellen. In einer sehr großen Pfanne 70 g Butter bei hoher Hitze schmelzen lassen. Die Zwiebeln, Sellerie, und Paprika dazu geben, ca 1 Min. kochen lassen - gelegentlich rühren. Die Gewürzmischung dazu geben und weitere 3 Min. kochen lassen, 2 oder 3 mal rühren. Das Gemüse an den Rand der Pfanne schieben und die Wachteln in der Pfannenmitte mit der Brustseite nach oben legen. Weiter kochen lassen bis die Wachteln am Rücken braun geworden sind - ca 5 Min., Pfanne vom Feuer entfernen. Jede Wachtel mit 2 EL Cornbread Dressing füllen und dann zur Seite legen.

Geben Sie das gekochte Gemüse in eine ungefettete Backform (ca 33 cm x 23 cm) dabei gleichmäßig über dem Boden verteilen. Legen Sie die Wachteln darauf- Brüste nach oben. Schließen Sie die Form dicht mit Alufolie ab. In einem auf 180 Grad vorgeheizten Ofen lassen Sie die Wachteln 20 Min. backen. Dann entfernen Sie die Folie und ca 40 Min. weiterbacken lassen. Entfernen Sie die Wachteln und stellen sie diese zur Seite. Geben Sie das Gemüse (**ohne Lorbeerblätter**) und den Bratsaft in eine Küchenmaschine und pürieren sie dies bis zu einer homogenen Masse. Inzwischen die Teller zum Servieren warm stellen.

Das Gemüsepüree in eine große Pfanne geben. Den Rest Butter hinzufügen und kochen bei hoher Hitze, bis die Butter geschmolzen ist, das Mehl dazu geben und glatt rühren. Etwa 1 Min. weiterkochen, ununterbrochen rühren und den Pfannenboden kratzen. 125 ml Hühnerfond hineinrühren und 3 Min. kochen lassen. Rühren Sie immer, wenn sich eine Schicht am Boden gebildet hat. Geben Sie noch 125 ml Fond dazu, gut rühren um die braune Schicht vom Boden zu lösen. Dann geben Sie den restlichen ½ Liter Fond hinzu - gut mischen. Aufkochen lassen - häufig mit dem Schneebesen schlagen. Weiter kochen bis es eine sämige Sauce ist - ca 4 Min. Sofort servieren.

Legen Sie 1 Wachtel auf jeden vorgewärmten Teller und dann mit der Sauce nappieren. Verteilen Sie das extra gebackene Dressing auf den Tellern.

## Crawfish Cornbread Dressing

### Zutaten für ca 2 Liter

#### Gewürzmischung:

- 3 Lorbeerblätter
- 3 TL süßen Paprika
- 2 TL Salz
- 1 ½ TL getrockneten Thymian
- 1 TL weißen Pfeffer
- 1 TL gemahlene Senf
- 1 TL Cayenne Pfeffer
- 1 TL schwarzen Pfeffer

- 100 g Butter
- 875 ml grünen Paprika - fein geschnitten
- 750 ml Sellerie - fein geschnitten
- 500 ml Zwiebeln - fein geschnitten
- 1 Liter Fond von Meeresfrüchten
- 500 g Flusskrebse geschält, Nettogewicht

## **1500 ml Maisbrotkrümel vom Vortag**

Die Gewürzmischung in einer kleinen Schüssel zusammenmischen und zur Seite stellen.

In einer sehr großen Pfanne schmelzen Sie die Butter bei hoher Hitze. Paprika, Sellerie und Zwiebeln dazu geben und 2 Min. kochen - gelegentlich rühren. Die Gewürzmischung dazu geben und weitere 4 Min. kochen - gelegentlich rühren. Den Fond hinzufügen und aufkochen. Die Flusskrebse dazu geben und ca 10 Min. weiter kochen. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen und mit Hilfe eines Schaumlöffels die Flusskrebse und das Gemüse entnehmen und in eine Küchenmaschine geben. Glatt pürieren. Die Mischung wieder in die Pfanne zurückgeben. Bei hoher Hitze die Maisbrotkrümel einrühren. Zwei Min. weiterkochen, gelegentlich rühren. Von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen. Erst wenn es vollständig erkaltet ist, für die Füllung benutzen.

N.B. Überschüssigen Dressing in einer Backform der entsprechenden Größe und unbedeckt ca 30 Minuten backen. Als Beigabe servieren.

## **Fond von Meeresfrüchten**

**10 Liter Topf**

**3 Zwiebel geviertelt**

**3 Knoblauchzehen**

**3 Selleriestangen**

**5 - 6 Liter Wasser (Das Wasser in dem die Gambas und Flusskrebse gekocht wurden unbedingt benutzen.)**

Sämtliche Rückstände ( Schalen und Köpfe) von allen Schalentieren verwenden!  
Mindestens 30 Min. kochen lassen.

**Durchpassieren vor der Weiterverwendung!**

## **Cornbread**

(Originalrezept x 2)

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Ofen vorheizen auf 220 ° C

Backform mit Butter oder Öl einfetten und im Ofen heiß werden lassen.

Folgende Zutaten zusammen mischen:

**350 ml Mehl (Typ 405)**

**5 TL Backpulver**

**3 EL Zucker**

**1 ½ TL Salz**

Füge hinzu :

**600 ml Maismehl**

Getrennt schlagen :

**2 Eier**

Dann zu den Eier geben :

**5 EL geschmolzene Butter**

**500 ml Milch**

Fügen Sie alle Zutaten zusammen mit wenigen Schlägen eines Schneebesens. In die heiße Form füllen. Ausbacken, 20 bis 25 Minuten. Aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

## **Louisiana Bread Pudding with Bourbon Sauce**

**Zutaten für 18 - 24 Portionen:**

**400 g Baguette zwei Tage alt, in Würfeln geschnitten**

**ca 2 Liter Milch**

**6 Eier**

**600g Zucker**

**4 EL Vanilleextrakt**

**150 g Rosinen**

**2 EL Zimt**

**2 TL Muskat**

**200 g brauner Zucker**

**300 g Butter. in kleine Würfel geschnitten**

**Butter zum Einfetten**

In einer großen Schüssel das Brot ca 1 Stunde in der Milch einweichen. Zwei Backformen ca 23 x 28 cm mit Butter einfetten. Ofen vorheizen auf 150 Grad.

Die Eier, Zucker und Vanille mit einem Schneebesens schlagen. Diese Mischung zum dem eingeweichten Brot geben. Die Rosinen zugeben und mit einem Löffel gut mischen. Die Masse auf die zwei Formen verteilen, mit dem Löffelrücken glätten und mit Zimt, Muskat und braunem Zucker bestreuen. Anschließend die Butterwürfel verteilen. Ca 1 ½ Stunden backen. Wenn es gestockt ist, ist es fertig. Vor dem Anschneiden ½ Std. abkühlen lassen. Mit Bourbon Sauce oder Ahornsirup servieren.

# Bourbon Sauce

## Zutaten:

200 g Butter  
130 g Puderzucker  
2 Eier geschlagen  
250 ml Bourbon

Butter in einer Saucier schmelzen lassen, bei niedriger Hitze. Wenn die Butter heiß ist, aber nicht gefärbt ist, den Zucker dazu geben und mit dem Schneebesen schlagen. Sobald die Masse heiß und dick ist, von der Feuerstelle nehmen. Die geschlagenen Eier dazu geben, während Sie kräftig mit dem Schneebesen weiterschlagen, bis eine glatte Emulsion entstanden ist - einige Minuten. Jetzt schlagen Sie den Bourbon hinein. Warm servieren.

## Literature:

Chef Paul Prudhomme´s Louisiana Kitchen, Paul Prudhomme, New York, 1984  
Cajun: A Culinary Tour of Louisiana, Judith Bluyesen, New York, 2002  
New Orleans by the Bowl, John DeMers u. Andrew Jaeger, Berkeley, 2003  
Emeril´s New Orleans Cooking, Emeril Lagasse u. Jesse Tirsch, New York, 1993  
Bayou: Kochen in Louisiana, Margot Fischer, Wien, 2005  
World Food : New Orleans, Lonely Planet Publications, Victoria, 2000  
Die Amerikanische Küche, Dale Brown, Time-Life Bücher, 4th German Printing, 1977  
Joy of Cooking, Irma S. Rombauer u. Marion Rombacher Becker,, New York, 1997  
Edition (first published 1931)  
The Southern Living Cookbook, Susan Carlisle Payne, Birmingham, 1987  
Bayou Cook Book, Thomas J. Holmes,jr., Franklin,1969  
Louisiana Kitchen, Holly Berkowitz Clegg, Memphis, 1994, 4<sup>th</sup> ed.

## Wein (Hartl)

### **Petit Reserve Blanc, Vin de Pays l´Herault, weiß, 2006 Domaine de Clairac**

aus Marsannetrauben gekeltert, die auf lehm- und kalkhaltigen Böden und einem Untergrund von Tuffgestein gewachsen sind. Die Erntemenge betrug 40 hl/ha. Eine 3 Wochen dauernde Vergärung bei kühler Temperatur bringen sowohl die mineralischen Noten des Bodens, als auch die traubenspezifischen floralen und fruchtigen Aromen von gelbem Pfirsich, Ananas, Papaya, einen Hauch von Honig, Haselnüssen und Pinienkernen hervor. Gleichzeitig wirkt dieser Weißwein frisch, sollte aber jung getrunken werden, da ihm kein Schwefel zugesetzt wurde. Er reifte 6 Monate in großen, mehrere Jahrzehnte alten Fudern, die ihm keinerlei Holznoten mehr mitgeben konnten.

## **Vin de Pays de Vaucluse rosé, Domaine du Vieux Chêne**

Ein Rosé mit lebhafter brillanter Farbe, einem Bouquet von Granatapfel und Johannisbeeren. Im Mund frisch, finessenreich und trocken. Ein Rosé, ausschließlich von Grenachereben, die in einem ständig begrünten Weinberg mit tiefer brauner, sehr kalkhaltiger Erde mit einem Anteil von 10 % kiesel- und sandhaltigem Lehm gedeihen. Dieser Boden speichert Wasser sehr gut, sodass die Reben selbst bei mehrmonatiger Trockenheit keinen „Trockenstress“ erleiden. Der Saft für diesen Rosé wird im „Saigné-Verfahren“ also ohne zu pressen gewonnen. Deshalb ist er sehr mild und ohne Gerb- und Bitterstoffe. Er wurde bei niedriger Temperatur vergoren, um ein Maximum an frischen traubenspezifischen Aromen zu erhalten. Kraftvoll, fruchtig, vollmundig, trocken.

## **Touraine AOC, weiß, Sauvignon Blanc, 2006 Clos Roche Blanche**

Am Rande einer Hochebene steht das weiße, aus Tuffsteinen erbaute Gebäude "Clos Roche Blanche". Dort, wo diese Tuffsteine aus dem Berg gebrochen wurden, befinden sich heute die unterirdischen Weinkeller von Roche Blanche. Direkt über dem Weinkeller beginnen die von Wald umgebenen Weinanbauflächen auf leichten sandigen Böden mit Tuffstein als Untergrund. Diese einmaligen Voraussetzungen und das sichere Gespür von Catherine Roussel und Didier Barroullait für den richtigen Erntezeitpunkt der vollreifen Trauben sowie eine einfache, aber sorgfältige Weinbereitung sind die Basis für ganz außerordentlich gute Weine. Dieser vorzügliche Biowein aus Sauvignon Blanc Trauben gewinnt durch eine späte Beerenernte ausgeprägte Duftnoten von Blumen und exotischen Früchten. Im Mund ist er voll, körperreich und perfekt ausgewogen.

## **Zweigelt Ried Richtern 2005, Weingut Geyerhof, Kremstal.**

Rubinroter, feinfruchtiger, eleganter Rotwein mit Substanz. Vollmundig mit zarten Kirsch- und Vanillearomen, im großen Holzfass gelagert. Zweigelt ist eine Kreuzung aus Blaufränkisch und St. Laurent

Die Rieden des Geyerhofes weisen ein großes Spektrum an unterschiedlichen Bodenarten auf. Urgestein, Löss, sandige Böden und tertiäre Schotterböden ermöglichen es, auf die spezifischen Bedürfnisse der Rebsorten einzugehen und schon am Rebstock die Grundlagen für höchste Weinqualität zu sichern. Dem Gebiet und den Böden entsprechend, bilden die Weißweine - allen voran der Grüne Veltliner - das Fundament des Betriebes. Präsentiert er sich von verschiedenen Rieden in unterschiedlichster Ausprägung, setzen die Rieslinge fruchtbetonte Kontrapunkte und zeichnen sich durch enorme Lagerfähigkeit aus. Weißburgunder, Chardonnay und die Rotweinsorten Blauer Zweigelt, Blauburger und Cabernet Sauvignon bilden eine hochwertige Ergänzung des Sortiments.

"Bioweinbau ist die letzte große Herausforderung in der Qualitätssteigerung. Und ein Trapezakt ohne Netz, der ein umfassendes Fachwissen und viel Fingerspitzengefühl erfordert. Er stellt an den Winzer die höchsten Anforderungen. Das heißt in der Praxis: Punktgenaues und exaktes Arbeiten. Habe ich auch alle nötigen Vorsorge- und Pflegemaßnahmen gründlich und zeitgerecht erledigt? Schon kleine Versäumnisse können sich im Laufe des Weinjahres groß auswirken. Und Reparaturmöglichkeiten gibt es keine, wenn es einmal zu spät ist.

"Wir haben in den letzten fünfzehn Jahren ein Know-How erarbeitet, das viel Lehrgeld, Mut und Geduld gekostet hat." zieht Ilse Maier Bilanz. "Diese Erfahrungen spiegeln sich natürlich in der Weinqualität, denn die Grundlagen für Spitzenweine werden im Weingarten gelegt."