

09. Juni 2016 - 00:04 Uhr · · Kultur

## So schmeckt Frankreich



Ein französischer Abend ist im Handumdrehen organisiert – französisches Lebensgefühl garantiert. Bild: dpa

### Das sind die kulinarischen Gusto-Stückerl aus dem EURO-Land.

Ein knuspriges Baguette, dazu ein würziger Roquefort und ein Glas Bordeaux: So sieht für Frédéric Sislian der perfekte Snack für einen Fußballabend aus. Der gebürtige Pariser lebt seit 20 Jahren in Linz und betreibt hier gemeinsam mit seinem Sohn das "Bistro Frédéric" an der Anton Bruckner Privatuniversität. Zum Fußballschauen hat er wenig Zeit, "dafür drück' ich für gleich zwei Länder – Österreich und Frankreich – die Daumen".

Die OÖN haben die drei Hauptzutaten für einen französischen Abend unter die Lupe genommen:

- **Baguette:** Das echte französische Baguette schmeckt formidabel! Kein Wunder – muss der Teig zuvor doch 24 Stunden ruhen, um danach resch gebacken zu werden. "Als wir vor zehn Jahren auf die französische Backweise umgestellt haben, gab's zuerst Beschwerden von Kunden, weil der echte Baguette-Teil auf den ersten Blick grob und unregelmäßig ist", erklärt Franz Brandl, Inhaber der gleichnamigen Bäckerei in Linz. Mittlerweile würden die Kunden das Original schätzen, weil es geschmacksintensiver sei. Brandls Tipp: "Frisches Baguette oben kreuzförmig einschneiden, in die Ritzen Käse und Kräuter füllen und vier bis fünf Minuten bei 240 Grad im Backrohr erhitzen – et voilà: Schon ist ein französisches Gericht entstanden."
- **Käse:** Frankreich ist das Käseland. Es hat eine lange Tradition und eine enorme Vielfalt zu bieten. "Das liegt auch an den kleinbäuerlichen Strukturen. Jede Region produziert eine eigene Käsesorte", sagt Patrick Auer, Käsesommelier, von der "Käseglocke" am Linzer Südbahnhofmarkt. Es gebe an die 1000 Käsesorten in Frankreich, 48 davon (allesamt Rohmilchkäse) sind geschützt, etwa der Comté oder der Reblochon. Der Roquefort – so sagen die Franzosen – sei der beste Käse der Welt. "Er kommt aus der gleichnamigen Stadt und wird aus Schafmilch und gemahlenem, verschimmeltem Roggenbrot hergestellt", sagt Auer. Sein Lieblingskäse? "Der Camembert de Normandie."
- **Wein:** Die Ohren werden gespitzt, das Herz schlägt höher und der Gaumen stellt sich auf Hochgenuss ein, sobald über französische Weine parliert wird. Bordeaux, Burgund und Champagne sind die bekanntesten Weingebiete in Frankreich, einzig deren Weinen haftet oft das Prädikat exklusiv an. Aber keine Panik. Gourmets können aus insgesamt vierzehn diversen Anbauregionen ihren Lieblingswein wählen.  
(bar/had/phil/ried)

### Crêpes – süße Spezialität für Sieger

Crêpes sind sehr dünn und werden traditionell auf einer runden, gusseisernen Platte (Crêpière) gebacken.

Während man in der Bretagne streng zwischen den süßen Crêpes und den herzhaften Galettes unterscheidet, werden in anderen Regionen und insbesondere außerhalb Frankreichs Crêpes auch würzig belegt, zum Beispiel mit Schinken, Käse, Ei, Fisch, Gemüse oder Frischkäse.

Eine der bekanntesten Variationen ist die Crêpe Suzette. Hierbei werden die Teigfladen mit dem Saft frischer Orangen getränkt und die zu „quarts de plaisir“ (Vierteln der Freude) zusammengelegten Crêpes anschließend mit Orangenlikör flambiert.

**Das Rezept**

Zutaten: 3 Eier, 120-150 g Mehl, 1 Prise Salz, 150 ml Milch, 150 ml Mineralwasser mit Kohlensäure, 3 EL geschmolzene Butter

Zubereitung: Eier verquirlen, dann Mehl, Salz, Milch zufügen und glatt rühren. Mineralwasser und die geschmolzene, nicht zu heiße Butter zugeben, glatt rühren. Der Teig sollte sehr flüssig sein. 30 Minuten quellen lassen.

Den Teig portionsweise dünn in die Pfanne mit Öl geben, Crêpes auf beiden Seiten goldbraun backen und nach Lust und Laune belegen – und genießen.

---

Quelle: nachrichten.at

Artikel: <http://www.nachrichten.at/nachrichten/kultur/So-schmeckt-Frankreich;art16,2256359>

---

© OÖNachrichten / Wimmer Medien 2016 · Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung