

Bordeaux

Frankreich

Von Sylvia Sommer (Text und Fotos)

Bevor 1996 die Sanierung der Stadt im Rahmen eines europäischen Förderprogramms begann, sei Bordeaux nichts Schönes gewesen, berichtet man. Kaum vorstellbar, denn heute präsentiert sich Bordeaux herausgeputzt, mit teils überdimensionierten und etwas protzig wirkenden Plätzen und sogar einigen autofreien Flecken.

Ein erstes Mal überrascht Bordeaux bereits aus der Luft: Die wenigen vorhandenen Reiseführer vermittelten das Bild einer malerischen Kleinstadt, eingebettet in weltberühmte Weingüter. Im Anflug auf den Flughafen Bordeaux-Mérignac entdeckt man unter sich eine riesige Metropole mit endlosen Häuserfluten, unübersichtlichem Strassenwirrwarr, aber ohne jegliche Rebstöcke. Einmal gelandet, die zweite Überraschung: Die Fahrt mit dem Linienbus vom Flughafen ins Zentrum, eine 45-minütige aufschlussreiche Reise durch Bordeaux' «alentours», kostet gerade mal 1.40 Euros. Und führt zur Bestätigung der ursprünglichen Annahme: Das Zentrum von Bordeaux ist äusserst übersichtlich, den wunderschönen historischen Kern hat man in Kürze ohne Stadtplan im Griff und die Reben gibts fixfertig zu Wein verarbeitet an jeder Ecke.



La fabrique, pains et bricoles ...

Kein Frankreichaufenthalt ohne Baguettes und buttrig-triefende Croissants. Dafür und für diverse «bricoles» aus dem Backofen ist «La fabrique, pains et bricoles ...» DIE Adresse in Bordeaux. Das einzig Moderne in diesem Laden scheint die digitale Kasse zu sein, alles andere mutet einigermaßen antik an. Was beim Brot und Gebäck heisst: viel Handarbeit, ausschliesslich natürliche Zutaten und jede Menge Bäckerstolz. Ein ganz anderes Kaliber also, als die in Frankreich allgegenwärtige Bäckerkette Paul (www.paul.fr) – selbst wenn deren Croissants auch nicht übel sind.

47, Rue Pas St Georges



Le Comptoir Bordelais

Die wohl Auserlesenste unter den vielen «Epiceries» Bordeaux' kann man sich wunderbar als Kulisse eines Film noir vorstellen. Ebenso schön wie die Fassade sind die Verpackungen der vielen Delikatessen, die zu unüberlegten Shoppingexzessen verleiten. Essig, Öl, Spirituosen, Tortendekos, Gewürze, Süssigkeiten, eine kleine Weinauswahl – es ist eine wahre Freude, im Comptoir einzukaufen. Die Messieurs am Tresen sind nicht nur hilfsbereit und charmant, sondern auch äusserst gesprächig, insbesondere beim Thema Schweiz. Outen Sie sich als Eidgenossin also nur, wenn Sie Zeit haben!

1, rue Piliers de Tutelle, www.lecomptoirbordelais.com

Café Ibaïa

Der Quai des Chartrons entlang der Garonne ist ein wunderbarer Ort zum Flanieren, Joggen, Rollerbladen oder ganz einfach zum Sehen und Gesehen werden. Letzteres wird speziell im Café Ibaïa gepflegt, einem trendigen Loungecafé mit unverkennbarem spanischem Touch. Mit der untergehenden Sonne im Rücken läutet hier die verwöhnte Clientèle den Abend ein mit Cüpli, Austern, Foie gras und allem, was sich die Coolen und Schönen so wünschen. Wer nicht in diese Kategorie gehört, wartet etwas gar lange aufs Trinken. Macht aber nichts, zum Sehen und Mitlauschen gibts rundum genügend!

Quai des Chartrons, www.ibaiacafe.fr



La Robe

Ein Restaurant, das ausschliesslich Wein von Winzerinnen auschenkt? Das muss man als Frau unterstützen. Männer gibts im «La Robe» nur an den Nebentischen, konsequenterweise wird man hier ausschliesslich von Frauen bedient – mit unterschiedlichem Freundlichkeitsfaktor allerdings. Als Frau sieht man solidarisch darüber hinweg und findet es ganz tröstlich, dass andere Geschlechtsgenossinnen auch ihre Launen haben. In der Küche (ob es hier Quotenmänner gab, blieb mir verborgen) haben sie aber ganz bestimmt einen guten Tag erwischt. Die Tomates confites mit Ziegenkäse, das üppige Tartare de boeuf (da soll noch jemand behaupten, Frauen hätten einen Hang zum Vegetarismus!) mit Kartoffelpüree sowie die nicht ganz promillefreie «Croustade aux pommes»: traumhaft. Ebenso wie der Rote «en verre», auch wenn ich keine Ahnung mehr habe, wie die dazugehörige Winzerin hiess. Der einzig unerfüllte Wunsch an diesem Abend an einem Aussentischchen: Ein autofreier Quai Louis XVIII!

3, Quai Louis XVIII, + 33 5 56 69 04 80, www.la-robe.fr



Chez Greg

Nicht zum Wahren der Gleichberechtigung, sondern weil er mir mehrfach und eindringlich empfohlen wurde, kehrte ich am nächsten Abend bei Greg ein, was sich – Pardon Mesdames! – als die noch bessere Wahl erweisen sollte.

Das Restaurant ist ein Beispiel für die moderne Gastronomie Bordeaux', ohne aber so cool zu sein, dass es einen schier fröstelt. Auch bei Greg sitzt man im Freien direkt an einer Strasse, aber ein bisschen Abgas muss sich ins Diner mischen, sonst ist nur halb authentisch. Und man erlebt hier garantiert mehr Frankreich als an den autofreien Plätzen der Altstadt, wo sich Restaurant an Restaurant reiht und die Speisekarten viersprachig gereicht werden.

Das Essen (3 Gänge, 26 Euro) war ein einziger Volltreffer, begonnen bei den überbackenen Austern, gefolgt vom «Pavé de thon» (perfekt saignant, wie gewünscht!) mit einem «Härdöpfustock», den man selbst im tiefsten Emmental nicht besser serviert bekommt. Als Abschluss brachte der charmante Kellner «Le surprise au chocolat», ein Traum aus halb gebackener, halb flüssiger Schokolade. Merveilleux!

Ein Tipp «en plus»: Zum Einläuten oder Abrunden eines Abends bei Greg – nach der Schoggiorgie mags ein Digéstif leiden – empfiehlt sich das Gärtli des Café Opéra gleich vis-à-vis (www.jegher.fr).

Chez Greg, Le Grand Théâtre, 29, Rue Esprit des Lois, + 33 5 56 31 30 30, www.chezgreg.fr,

Kein Markt am Marktplatz

Der am Vortag entdeckte Wegweiser zum «Marché des Chartrons» lockte auch die Nicht-Morgenmensch-Fraktion zeitig aus dem Bett, um das emsige Treiben auf dem Markt bildlich festzuhalten. War leider ein Fauxpas, die Markthalle verriegelt, der «du mardi au samedi de 7 h à 13 h» angekündigte Markt unauffindbar. Glücklicherweise öffnet auch die platzansässige Gastronomie zeitig, so klärte mich der «Garçon» eines Bistrot's darüber auf, dass die ehemalige Markthalle heute für Ausstellungen genutzt werde. Immerhin, wenige Meter daneben wird in einem «Marché des Chartrons» genannten Mini-Supermärktli Fisch, Käse, Gemüse, Brot und etwas Wein angeboten. Und das Quartier rundum ist sehenswert. Aber dafür darf man morgens ruhig ein, zwei Stündchen länger liegen bleiben.

Place du marché des Chartrons, Tramhaltestelle «Place Paul Doumer»



Cafés Régus

Zu früher Stunde und bloss ein paar Schritte vom erfolglosen Marktbesuch entfernt lockt Cafés Régus seit 75 Jahren mit dem Duft frisch gerösteten Kaffees. Unter künstlichen Palmen trinkt man seinen «petit noir» und schaut dabei dem kamerascheuen Röster bei der Arbeit zu. Für alle Nicht-Kaffeetrinker: Auch die Teeauswahl ist, dem Namen zum Trotz, beeindruckend.

6–8, Cours Portal



Les Canelés

Eine sehr typische Spezialität aus Bordeaux sind die Canelés: kleines, gugelhopfförmiges Gebäck, welches aussen carameliert und innen schön feucht ist. Als Mitbringsel sind die Canelés denkbar ungeeignet, da sie absolut frisch genossen werden müssen. In Bordeaux findet man allerdings vielerorts die wunderschönen, nicht ganz billigen Canelésförmchen aus Kupfer zum Nachbacken zu Hause. Dazu 5 dl Milch mit 1 aufgeschnittener Vanilleschote und 25 g Butter aufkochen und zugedeckt für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

250 g Puderzucker, 100 g Mehl, 25 g Butter, 2 Eier und 2 Eigelb zur Milch geben und alles zu einem glatten Teig rühren. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag die Masse nochmals glatt rühren, in die gut gefetteten Förmchen (Canelésförmchen aus Silikon eignen sich nicht!) füllen und im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 50–60 Minuten backen, bis die Canelés schön dunkelbraun sind. Sofort aus der Form stürzen und auskühlen lassen.



Les Souvenirs de Bordeaux (von links nach rechts)

1) Cafés Régus, 250 g, 4 €, von Cafés Régus, 6–8, Cours Portal, 2) Lillet, Apérogetränk aus Wein und Likör, 13 €, 2) und 6) von Le Comptoir Bordelais, 1, rue Piliers de Tutelle, www.lecomptoirbordelais.com, 3) Les Canelés de Bordeaux à la Vieille Prune, 5.50 €, von Occitanie, 68, rue des Remparts, 4) Sel de Château, Meersalz mit Merlot und Cabernet, von Epcierie fine, 86, rue du Palais Gallien, www.elysse.org, 5) Macarons, 5 Stück, 8.50 €, von m le macaron, 38, rue des Remparts, www.mlemacaron.fr, 6) Caramels au beurre salé, 50 g, 5 €, 7) Les pavés de Bordeaux, 17 €, von La maison Darricau, 7, Place Gambetta, www.darricau.com

Nächtigen in einer Oase

Das Maison Bord'eaux ist, ohne zu übertreiben, eine Oase. Kaum durchs blaue Tor getreten, fühlt man sich in einer anderen Welt. Betriebsamkeit und Lärm der Stadt rücken in weite Ferne, der Duft des tüpfig wachsenden Jasmins dringt vom Garten ins Haus und bis in die sehr geschmackvoll eingerichteten und grosszügigen Zimmer. Auf Voranmeldung wird im Maison Bord'eaux auch Abendessen serviert; aufgrund der Düfte, die schon am Nachmittag durchs Haus wehen, wohl eine empfehlenswerte Wahl. Umso mehr, wenn man sich ans Motto «Wo guter Wein serviert wird, ist auch das Essen fein» hält: Besitzer dieses charmanten Hotels mit bloss 6 Zimmern ist Pierre Lurton, u.a. Direktor des berühmten Château Cheval Blanc und CEO des noch berühmteren Château d'Yquem.

La Maison Bord'eaux, 113, rue du Dr. Albert Barraud, www.lamaisonbordeaux.com, Zimmer ab 140 Euro pro Nacht

WEINKOLUMNE

Kleine Bordeaux, ganz gross

Von Andreas Keller (Text)

Mit Bordeaux ist es so eine Sache. Viele «Weinkenner» sind bloss Etikettentrinker und kaufen nur die berühmtesten und teuersten Châteaux. Was keinen Namen hat, kann nicht gut sein. Vor allem aber ist es uninteressant, weil man sich damit bei seinen Gästen nicht profilieren kann. Wenn

Magret de canard, Entrecôte oder Lamm-carrée vom Grill schon jetzt ganz hervorragend schmecken, sich mit der Zeit aber verfeinern und auch zu delikateren Speisen passen werden. Dass sie dazu noch preiswert sind, tut der Freude sicher keinen Abbruch.

Säure, kräftiges Tannin; eleganter, noch sehr junger Wein mit Finesse (13.5 % Vol.)

17 Punkte, Fr. 17.50

Bezugsquelle: Gerstl Weinektionen, Fegistrasse 5, 8957 Spreitenbach, Tel. 058 234 22 41, www.gerstl.ch

③ Château Montlau 2008

Bordeaux supérieur AOC (Merlot, Cabernet Franc) Château Montlau, Moulon Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit Noten von Eukalyptus; vollmundig, saftige Säure, körniges Tannin, lang; strenger, eleganter Wein (13.5 % Vol.)

16,5 Punkte, Fr. 23.–

Bezugsquelle: Mathier & Spuler AG, Industriestrasse 6, 6055 Alpnach-Dorf, Tel. 041 670 05 10, www.mathier-spuler.ch

④ Château d'Haurets 2008

Bordeaux AOC (Merlot, Cabernet Sauvignon) Château d'Haurets, Vignobles Ducourt SCEA, Ladaux Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Beeren mit dezenten Röstnoten; mittelgewichtig, markante Säure, feines Tannin; harmonischer, charmanter Wein alten Stils (12.5 % Vol.)

16 Punkte, Fr. 23.90

Bezugsquelle: Pieroth Romanet SA, Europastrasse 30, 8152 Glattbrugg, Tel. 041 785 62 21, www.pieroth-romanet.ch

⑤ Château Moutte Blanc 2008

Bordeaux supérieur AOC (Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot) Château Moutte Blanc, Vignobles Ducourt SCEA, Macau Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Beeren, Leder mit Röstnoten; mittelgewichtig, schöne Säure, elegantes Tannin; charaktervoller, finessereicher Wein (13 % Vol.)

17 Punkte, Fr. 19.80

Bezugsquelle: Vinothèque de la Charrière Rue de la Charrière 5, 2300 La Chaux-de-Fonds, Tel. 032 968 71 51, vinotheque@bluewin.ch

Ausgesuchte «kleine» Bordeaux

① Château Saincrist 2008

Bordeaux supérieur AOC (Merlot, Cabernet Sauvignon) Château Saincrist SCEA, Saint-André-de-Cubzac Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit Noten von Lebkuchen und Leder; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, gut integriertes Tannin; strenger, stilvoller Wein (13.5 % Vol.)

16,5 Punkte, Fr. 13.–

Bezugsquelle: La Maison du Vin, Avenue de Frontenex 4, 1207 Genève, Tel. 022 840 20 85, www.la-maison-du-vin.ch

② Château la Caderie Authentique 2008

Bordeaux supérieur AOC (Merlot, Cabernet Sauvignon) Château la Caderie, Saint-Martin-du-Bois Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit würzigen Noten; mittelgewichtig, saftige

auch Sie nur Grands Crus classés aus Bordeaux kaufen, brauchen Sie jetzt gar nicht weiterzulesen. Denn wir stellen Ihnen hier «kleine», aber gute Bordeaux zu vernünftigen Preisen vor.

Über die Hälfte der Produktion von Bordeaux entfällt auf die regionalen Appellationen Bordeaux und Bordeaux supérieur, die das ganze Département Gironde abdecken. Die hier vorgestellten Châteaux liegen im Libournais (① ②), im Entre-deux-mers zwischen Dordogne und Garonne (③ ④) und im Médoc (⑤). Als rote Rebsorten zugelassen sind Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Malbec und Petit Verdot. Faktisch dominiert aber fast immer der Merlot.

Die von uns verkosteten Weine sind klassische und doch moderne Bordeaux mit Stil, die zugleich Eleganz und Kraft besitzen. Echte Bordeaux-Liebhaber werden Freude an diesen unverfälschten Weinen haben, die zu einem kräftigen



Bohnensalat mit Speck

Für 4–5 Personen

Im Bordeaux – und in vielen Gegenden Frankreichs auch – ist ein Salat ohne Speckgarnitur (fast) undenkbar. Auch dieser sommerliche Salat von grünen Bohnen an einer raffinierten Tomaten-Vinaigrette kommt nicht ohne Speck aus, der aber wirklich ausgezeichnet dazu passt. Fein schmeckt übrigens auch eine Mischung von grünen Bohnen, Kefen und Erbsen als Salat.

500 grüne Bohnen

2 Fleischtomaten

Salz

1 Schalotte

1 Bund glattblättrige Petersilie

1 Bund Schnittlauch

5 Esslöffel Weissweinessig

einige Safranfäden oder ½ Briefchen Safran

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

6–7 Esslöffel Olivenöl

16–20 dünn geschnittene, magere Bratspecktranchen

① In einer mittleren Pfanne etwa 1½ Liter Wasser aufkochen.

② Die Bohnen rüsten. Die Tomaten kreuzweise einschneiden.

③ Die Tomaten 20–30 Sekunden ins kochende Wasser tauchen. Mit einer Schaumkelle herausheben und kurz kalt abschrecken.

④ Das Wasser in der Pfanne salzen und nochmals aufkochen. Die Bohnen hineingeben und zugedeckt bissfest, also nicht zu weich kochen.

⑤ Inzwischen die Tomaten häuten, waagrecht halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Petersilie ebenfalls fein hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

⑥ Den Weissweinessig in ein Schüsselchen geben. Die Safranfäden mit ½ Teelöffel Salz in ein Espressotässchen geben und mit einem Löffel zerreiben. Zum Essig geben und alles mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Dann mit einem Schwingbesen das Öl dazuschlagen. Die Schalotten beifügen.

⑦ Die Bohnen abschütten und kurz kalt abschrecken. Gut abtropfen lassen, dann sofort mit den Tomatenwürfeln, der Petersilie und dem Schnittlauch in die

Sauce geben. Alles sorgfältig mischen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

⑧ Inzwischen die Bratspeckscheiben quer in 3 Stücke schneiden. Eine Bratpfanne leer erhitzen. Die Speckscheiben ohne Fettzugabe im eigenen Fett langsam knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

⑨ Etwa gut die Hälfte der Speckscheiben zum Bohnensalat geben und alles nochmals sorgfältig mischen. In tiefen Tellern anrichten und mit den restlichen Speckscheiben garnieren. Sofort servieren.

Der Bohnensalat kann Vorspeise oder Beilage, mit knusprigem Baguette serviert aber auch ein kleines Essen sein.

Für den Kleinhaushalt

2–3 Personen: Zutaten halbieren.

1 Person: Zutaten vierteln, je 1 kleine Tomate und Schalotte verwenden.

Pro Portion 9 g Eiweiss, 25 g Fett, 8 g Kohlehydrate; 296 kKalorien oder 1239 kJoule
8 ProPoints

Glutenfrei Lactosefrei

Entrecôte à la bordelaise

Für 4 Personen

Sehr typisch ist die Vorliebe der Bordelaiser für Markknochen. Allgegenwärtig sind in einer kräftigen Gemüsebouillon gegarte Markknochen, deren nussig schmeckendes Inneres man auf frisch geröstete Brotscheiben streicht, es mit Fleur de Sel sowie gehackter Petersilie bestreut – und einfach geniesst! In diesem Rezept ist es eine Markkruste, die das Lieblingsfleischstück der Bordelaiser Küche begleitet, Entrecôte an Rotweinsauce. Oft wird Letztere nicht nur mit Butter, sondern auch noch mit Mark gebunden – dann ist das Gericht allerdings noch kalorienreicher als ohnehin schon.

4 Entrecôtes, je ca. 150 g schwer
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Bratbutter

Markkruste:

2 Markknochen
2 Schalotten
50 g getrocknetes Weissbrot
1½ Bund glattblättrige Petersilie
1 Teelöffel frische Thymianblättchen
½ dl Weisswein

Sauce:

2 Schalotten
1 Esslöffel Butter
1 gestrichener Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Tomatenpüree
3 dl kräftiger Rotwein aus dem Bordeaux
2 dl Kalbsfond
Zum Fertigstellen:
60 g Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
evtl. einige Tropfen Zitronensaft

- Die Entrecôtes mit Salz und Pfeffer würzen.
- Eine Bratpfanne leer sehr stark erhitzen. Die Bratbutter hineingeben, aufschäumen lassen, dann die Entrecôtes darin auf der ersten Seite 1 Minute, auf der zweiten Seite nur noch 30–40 Sekunden scharf anbraten; zwischendurch auf keinen Fall wenden! Aus der Pfanne nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Das Mark sorgfältig aus den Knochen lösen; man benötigt insgesamt etwa 50 g. Das Mark grob hacken und in ein Schüsselchen geben.

4 Die Schalotten schälen und fein hacken. Das Weissbrot an der Bircherraffel fein reiben oder im Cutter mahlen. Die Petersilie und den Thymian fein hacken. Alles zum Mark geben, gut mischen und mit dem Weisswein befeuchten.

5 Für die Sauce die Schalotten schälen und fein hacken. In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen. Die Schalotten hineingeben, mit dem Zucker bestreuen und glasig dünsten. Das Tomatenpüree beifügen und kurz mitrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Kalbsfond beifügen und das Ganze auf etwa 1 dl einkochen lassen. Die Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren.

6 Den Backofen mindestens 15 Minuten auf 230 Grad vorheizen.

7 Die Entrecôtes mit der Markmasse bestreichen und auf ein Backblech legen. Im 230 Grad heißen Ofen auf der mittleren Rille je nach Dicke der Entrecôtes und gewünschter Garstufe 11–12 Minuten backen.

8 Inzwischen die Sauce nochmals aufkochen. Die Butter in Stücken beifügen und unter kreisendem Drehen der Pfanne in die Sauce einziehen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer und je nach verwendetem Wein eventuell mit wenig Zitronensaft abschmecken.

9 Die Entrecôtes aus dem Ofen nehmen, 2–3 Minuten stehen lassen, nach Belieben leicht schräg in breite Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit der Rotweinsauce umgiessen.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.

1 Person: Nicht geeignet für die Zubereitung in Kleinstmenge.

Pro Portion 35 g Eiweiss,
29 g Fett, 9 g Kohlenhydrate;
507 kKalorien oder 2120 kJoule

Lactosearm



Gefüllte Crêpes mit Schinken und Pilzen

Für 4 Personen

Pilze findet man in einer ganzen Reihe von Gerichten der Bordelaiser Küche, manchmal auch in Form schwarzer Trüffel aus dem benachbarten Périgord. In diesen gefüllten, gerollten und überbackenen Crêpes spielen Champignons die Hauptrolle, die in der entsprechenden Saison aber auch sehr gut durch Steinpilze ersetzt werden können.

Crêpes:

2 dl Milch
1 Esslöffel Butter
2 Eier
100 g Mehl
½ Teelöffel Salz
Butter zum Backen der Crêpes

Füllung:

400 g Champignons
1 Teelöffel Butter (1)
1 Schalotte
1 Esslöffel Butter (2)
1 Esslöffel Mehl
1½ dl Milch
2 Esslöffel Crème fraîche
75 g geriebener Gruyère
Salz, Pfeffer, Muskat
4 grosse, dünn geschnittene Scheiben Schinken
Zum Überbacken:
Butter für die Form
4 Esslöffel Crème fraîche
25 g geriebener Gruyère

1 In einer kleinen Pfanne Milch und Butter erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Leicht abkühlen lassen.

2 Die Eier in einer Schüssel verquirlen. Unter Rühren die Milch dazugiessen. Mehl und Salz beifügen und alles zu einem glatten Teig rühren. Mindestens 15 Minuten ausquellen lassen.

3 Inzwischen für die Füllung die Champignons rüsten und in dünne Scheiben schneiden.

4 Eine beschichtete Pfanne leer erhitzen. Die erste Portion Butter (1) sowie die Champignons hineingeben. Die Pilze auf grossem Feuer unter häufigem Wenden 2–3 Minuten dünsten; ziehen sie Saft, diesen vollständig verdampfen lassen. Beiseitestellen.

5 Die Schalotte schälen und fein hacken.

6 In einer kleinen Pfanne die zweite Portion Butter (2) erhitzen. Die Schalotte darin glasig dünsten. Das Mehl darüberstäuben und kurz mitdünsten. Langsam unter Rühren die Milch dazugiessen und aufkochen. Die Sauce auf kleinem Feuer 5 Minuten kochen lassen. Dann die Crème fraîche sowie den Gruyère unterrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Beiseitestellen.

7 In einer beschichteten Bratpfanne aus dem Crêpesteig in wenig Butter nacheinander 4 grosse Omeletten backen.

8 Jede Crêpe mit 1 Scheibe Schinken belegen und mit Sauce bestreichen. Gut die Hälfte der Champignons auf den 4 Crêpes verteilen. Diese satt aufrollen und nebeneinander in eine ausgebutterte Gratinform legen. Jede Crêpe mit 1 Esslöffel Crème fraîche bestreichen. Die restlichen Champignons darüber verteilen und alles mit dem Gruyère bestreuen.

9 Die Crêpes im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 20 Minuten überbacken. Heiss servieren.

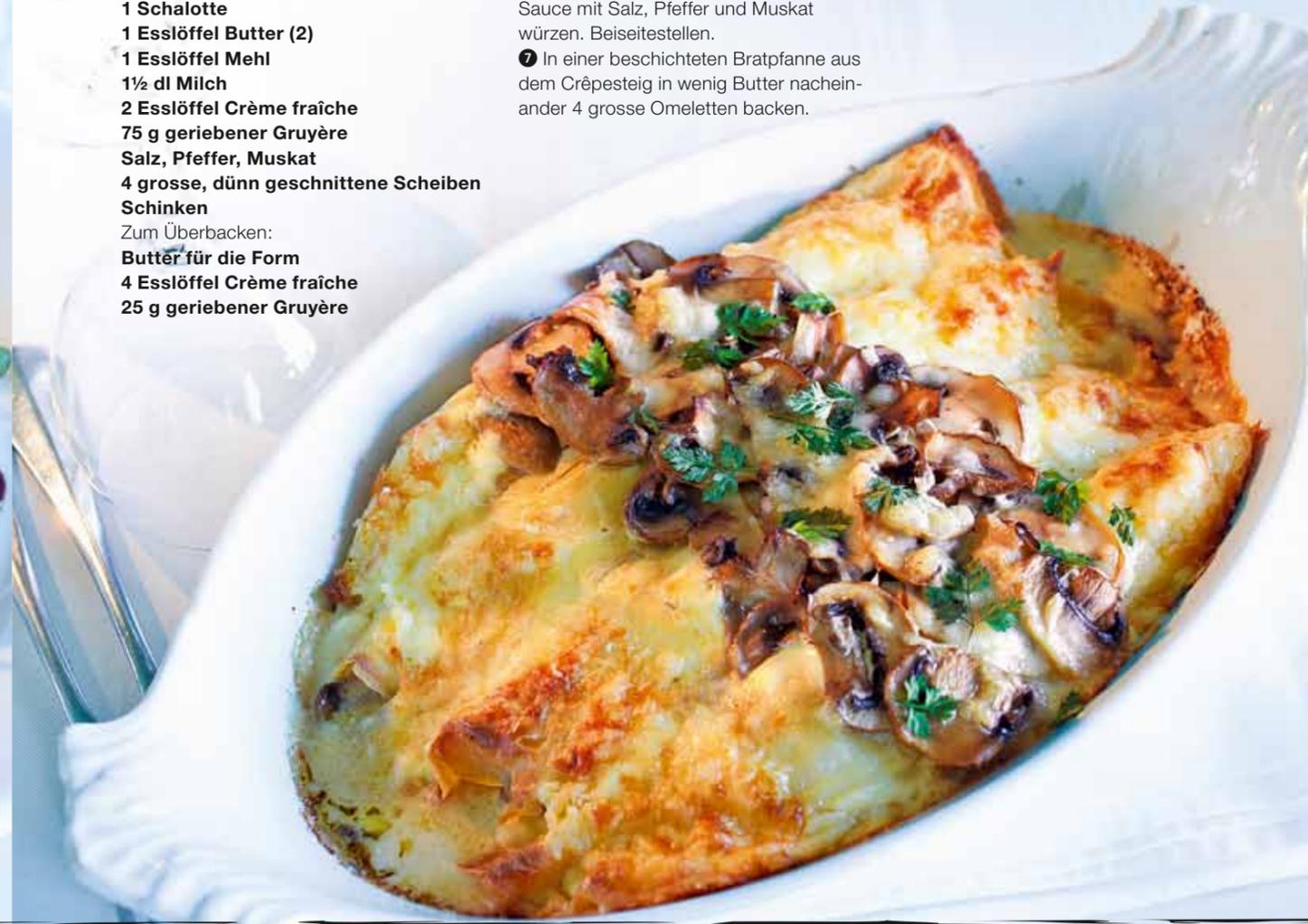
Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.

1 Person: Nicht geeignet für die Zubereitung in Kleinstmenge.

Pro Portion 27 g Eiweiss,
36 g Fett, 27 g Kohlenhydrate;
554 kKalorien oder 2318 kJoule

Purinarm



Tarte mit marinierten Aprikosen

Ergibt 12 Stück

Nicht mit frischen, sondern mit in Weisswein marinierten Dörraprikosen wird diese saftige Tarte zubereitet, die durch ihre leichte, ausgewogene Säure besticht und die man auch nach einem eher schweren Essen à la bordelaise gerne als Dessert geniesst. Die Aprikosentarte kann sehr gut vorbereitet werden, da sie im Kühlschrank in Folie verpackt 2-3 Tage frisch bleibt.

Belag:

250 g Dörraprikosen

5 dl Weisswein

Teig:

200 g Mehl

50 g Zucker

2-3 Prisen Salz

125 g kalte Butter

1 Eigelb

3-4 Esslöffel Wasser

Zum Fertigstellen:

Butter für die Form

Mehl zum Auswallen

4 Esslöffel Aprikosenkonfitüre

25 g Mandelblättchen

nach Belieben etwas Puderzucker zum Bestreuen

1 Die Dörraprikosen und den Wein in eine Pfanne geben. Aufkochen, dann zugedeckt auf mittlerem Feuer etwa 5 Minuten kochen lassen. Vom Feuer nehmen und die Aprikosen noch etwa 3 Stunden im Sud belassen.

2 Inzwischen in einer Schüssel Mehl, Zucker und Salz mischen. Die kalte Butter in Flocken dazuschneiden. Dann alles rasch zwischen den Fingern bröselig reiben. Eigelb und Wasser verrühren, beifügen und alles zu einem glatten Teig zusammenfügen.

3 Eine Tarteform oder ein Kuchenblech von etwa 25 cm Durchmesser leicht ausbuttern. Den Teig auf wenig Mehl rund auswallen und die Form damit auslegen; dabei den Teig bis zum Formenrand hinaufziehen. Die Form 30 Minuten kalt stellen.

4 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

5 Die Aprikosen mit einer Schaumkelle aus dem Sud heben, gut abtropfen lassen und auf einen grossen Teller geben.

6 Den Sud mit der Aprikosenkonfitüre mischen, aufkochen und ungedeckt auf grossem Feuer sirupartig einkochen lassen.

7 Den kalt gestellten Teigboden mit einer Gabel regelmässig einstechen. Mit Backpapier belegen und Hülsenfrüchte, Kieselsteine, Murmeln oder Ähnliches darauf verteilen, damit beim Anbacken der Teigrand nicht einsinkt.

8 Den Teigboden im 200 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille 10 Minuten vorbacken. Dann Hülsenfrüchte usw. sowie Backpapier entfernen und den Teig weitere 5 Minuten backen.

9 Den Teigboden aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten stehen lassen. Die Ofenhitze auf 180 Grad reduzieren.

10 Den Teigboden mit den Aprikosen belegen und den Sirup darüberträufeln. Die Tarte im 180 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille weitere 10-15 Minuten fertig backen.

11 In einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe die Mandelblättchen leicht hellbraun rösten.

12 Die Tarte aus dem Ofen nehmen und mit den Mandelblättchen bestreuen. Abkühlen lassen. Fein - vor allem im Sommer - schmeckt die Aprikosentarte auch, wenn man sie einige Zeit im Kühlschrank auskühlen lässt. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Gut schmecken dazu leicht gesüsste Crème fraîche, geschlagener Vanillerahm oder Vanilleglace.

Pro Stück 3 g Eiweiss,
10 g Fett, 32 g Kohlenhydrate;
264 kKalorien oder 1104 kJoule
6 ProPoints

Lactosearm Purinarm



Rheinfahrten ab/bis Basel zum absoluten Tiefstpreis dank kurzfristiger Verfügbarkeit



- Super Preis-Leistungs-Verhältnis
- Mittelrheintal/Loreley
- Bundesgartenschau in Koblenz
- zauberhafte Schwarzwaldhochstrasse

NEU: Mit der eleganten MS River Art****

7 Tage ab nur Fr. 790.-
(Rabatt von Fr. 400.- bereits abgezogen)

9 Tage ab nur Fr. 1190.-
(Rabatt von Fr. 600.- bereits abgezogen)

Basel - Koblenz (Bundesgartenschau) - Basel 7 Tage

Super-Spezial Rabatt Fr. 400.-

1. Tag Basel - Kehl Individuelle Anreise nach Basel. Einschiffung, um 16.00 Uhr «Leinen los».

2. Tag Kehl - Baden-Baden Ausflug über die berühmte Schwarzwaldhochstrasse nach Baden-Baden mit Stadtrundgang.* Mittags ab Plittersdorf-Rastatt Weiterfahrt in Richtung Rudesheim.

3. Tag Rudesheim - Boppard Fahrt mit dem Winzerexpress durch Rudesheim und Besuch von Siegfrieds Mechanischem Musikkabinett.* Am Mittag Fahrt entlang der Loreleystrecke (UNESCO-Weltkulturerbe). In Boppard freie Zeit am Abend.

4. Tag Koblenz Besuch der Bundesgartenschau.* Am späten Nachmittag Weiterfahrt durch das Mittelrheintal.

5. Tag Wiesbaden Am Vormittag Weiterfahrt entlang des «Romantischen Rheins» nach Wiesbaden. Nachmittags Stadtrundgang.*

6. Tag Strasbourg Am Nachmittag Bootsrundfahrt* und anschliessend Zeit zur freien Verfügung. Rückkehr zum Schiff und Abschiedsdinner.

7. Tag Basel Ausschiffung und individuelle Heimreise zu Ihrem Wohnort.

* im Ausflugspaket enthalten, vorab buchbar

Abreisedaten 2011

10.07. 24.07. 07.08. 21.08. 04.09. 18.09. 02.10. 08.10.

Basel - Rotterdam - Amsterdam - Basel 9 Tage

Super-Spezial Rabatt Fr. 600.-

1. Tag Basel - Kehl Individuelle Anreise nach Basel. Einschiffung, um 16.00 Uhr «Leinen los».

2. Tag Kehl - Baden-Baden Am Vormittag Ausflug über die berühmte Schwarzwaldhochstrasse nach Baden-Baden mit Stadtrundgang.* Mittags ab Karlsruhe Weiterfahrt in Richtung Bingen.

3. Tag Köln Schifffahrt entlang des «Romantischen Rheins» mit sagenumwobener Loreley. Nachmittags Stadtrundfahrt/-gang durch Köln.*

4. Tag Dordrecht - Rotterdam Am Vormittag Ausflug zu den Windmühlen von Kinderdijk (UNESCO-Weltkulturerbe).* Nachmittags Stadt- und Hafensrundfahrt in Rotterdam.*

5. Tag Amsterdam Vormittags Grachtenfahrt.* Nachmittags Zeit zur freien Verfügung.

6. Tag Düsseldorf Stadtrundfahrt* durch die Mode- und Messemetropole mit vielen Sehenswürdigkeiten.

7. Tag Rudesheim Fahrt mit dem Winzerexpress und Besuch von Siegfrieds Mechanischem Musikkabinett* am Nachmittag.

8. Tag Strasbourg Am Nachmittag Bootsrundfahrt* und Zeit zur freien Verfügung in der Europastadt. Rückkehr zum Schiff und Abschiedsdinner.

9. Tag Basel Ausschiffung, individuelle Heimreise.

* im Ausflugspaket enthalten, vorab buchbar

Abreisedaten 2011

24.09. 14.10. 22.10.

MS River Art****

Elegantes Schiff mit 62 Aussenkabinen und 3 Suiten. Alle Kabinen verfügen über Dusche/WC, individuell regulierbare Klimaanlage, SAT-TV, Föhn, Telefon. Die Kabinen auf dem Oberdeck haben französische Balkone. Zur Bordausstattung gehören Panorama-Restaurant, Panorama-Salon mit Bar, kleiner Bordshop, Sonnendeck mit Sonnensegel und Liegestühlen. Lift und Treppenlift sind vorhanden. **Nichtraucherschiff** (Rauchen auf dem Sonnendeck erlaubt).

Unsere Leistungen

- Kreuzfahrt mit Vollpension an Bord
- Schleusen- und Hafengebühren
- Thurgau Travel-Reiseleitung

Nicht inbegriffen: An-/Rückreise nach/von Basel, Versicherung, Getränke, Trinkgelder, Ausflüge, Auftragspauschale Fr. 35.- pro Auftrag (entfällt bei Buchung über www.thurgautravel.ch)

Preise pro Person in Fr.

Kabine	7 Tage		9 Tage	
	Normal	Spezial	Normal	Spezial
2-Bett HD hinten	1190	790	1790	1190
2-Bett HD vorn	1290	890	1890	1290
2-Bett HD	1390	990	1990	1390
2-Bettsuite HD	1540	1140	2140	1540
2-Bett OD*	1690	1290	2290	1690
2-Bettsuite OD*	1890	1490	2590	1990
Zuschlag Alleinben. HD	390		490	
Zuschlag Alleinben. OD	590		690	
Ausflugspaket	145		245	
Annulationsversicherung	29		31	

* mit französischem Balkon



Loreley



Bundesgartenschau in Koblenz



2-Bettkabine Oberdeck

Thurgau Travel
Rathausstrasse 5, 8570 Weinfelden
Tel. 071 626 55 00, info@thurgautravel.ch

Sofort buchen unter
Gratis-Nr. 0800 626 550

NEU online navigieren/buchen
Newsletter abonnieren
thurgautravel.ch