

Rezepte: (4 Personen)

Mosselen in witte Wijn (Niederlande und Belgien)

2 Kg Miesmuscheln
2 Zwiebeln
2 Möhren
¼ Sellerieknolle
1 Bund Petersilie
150g Butter
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
Schwarze Pfefferkörner
¼ trockener Weißwein

Die Muscheln gut säubern. Die Zwiebeln, den Sellerie und die Möhren klein schneiden. Petersilie hacken. In einem großen Topf die Butter zerlassen und das Gemüse, Petersilie, Lorbeerblatt, Pfeffer und den Knoblauch zugeben und andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und die Muscheln in den Sud geben. Deckel auflegen und bei starker Hitze garen bis sich die Muscheln öffnen. Im Topf heiß servieren.

Waterzooi (Belgien)

1 kg Hühnerfleisch
4 Eigelb
250g Möhren
500g Kartoffeln
250g Knollensellerie
3 Stängel Petersilie
2 Stangen Lauch
1 Zwiebel
100ml Sahne
1l Hühnerbrühe
50ml Öl
4 Ei Zitronensaft

Kartoffeln schälen. Zwiebeln würfeln und je 150g Möhren und Sellerie stifteln. Das restliche Gemüse grob zerschneiden. Die Hähnchenteile im Öl scharf anbraten dann aus der Pfanne nehmen und das grob zerteilte Gemüse darin dünsten. Das Fleisch auf das Gemüse legen und die Brühe angießen. Petersilienstängel und die Gewürze hinzugeben und abgedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen. Kartoffeln und Gemüsestifte kochen. Die Hähnchenteile warm stellen und die Brühe in einen Topf sieben. Etwas Brühe mit der Sahne und den Eigelb verquirlen und in die Brühe einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Hähnchenteile mit Kartoffeln, Gemüsestiften und der Sauce servieren.

Stampot (Niederlande)

½ kg Kartoffeln
½ kg Möhren
1/4l Milch
4 EL Butter
Pfeffer
Salz

Kartoffeln mit den Möhren gar kochen. Die Masse ausdampfen und etwas trocknen lassen. Danach fein stampfen und mit Butter, Salz, Pfeffer und Milch abschmecken.

Mocacreme (Luxemburg)

4 Eigelb
75g Zucker
6 TL Kaffeepulver
125 ml Wasser
4 Blatt Gelatine
250 ml Sahne
Mokkabohnenkonfekt

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Pulverkaffee mit lauwarmen Wasser auflösen und in die Schaummasse rühren. Gelatine in etwas Wasser auflösen, vorsichtig unter die Masse rühren und 10 Minuten ruhen lassen. Die Sahne zu Schlagsahne schlagen und die Hälfte davon unter die Creme heben, in Gläser füllen und mit der restlichen Schlagsahne und den Mokkabohnen verzieren.



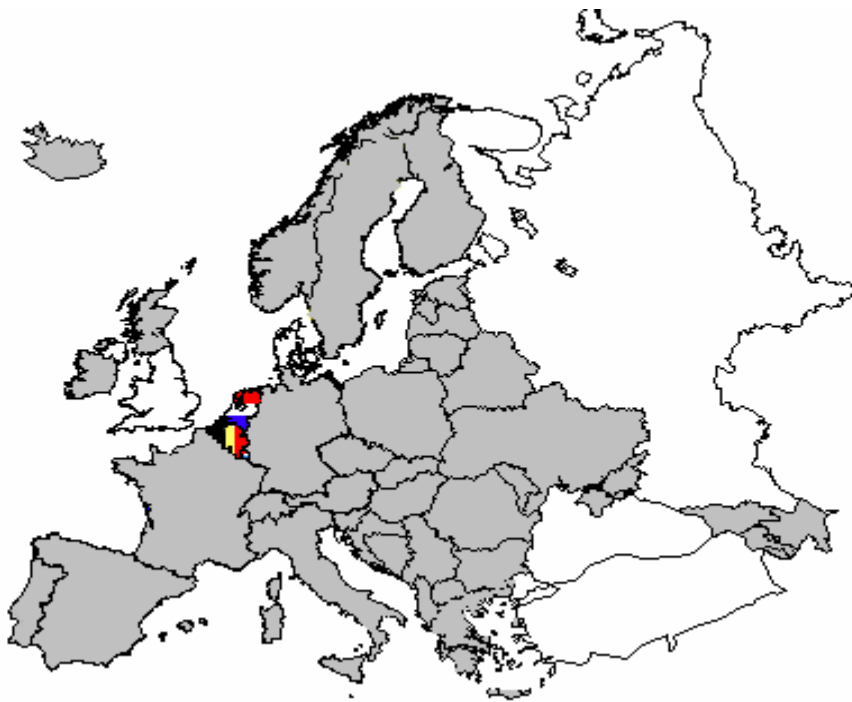
15. Station



Benelux

07. November 2006





Land und Leute

In den Niederlanden wird die Hauptmahlzeit am Abend aufgetischt. Mittags gibt es ein Lunch oder eine Koffietafel. Statt Torten und Gebäck gibt es allerdings belegte Brote, eventuell Salate und natürlich Kaffee serviert. Ganz anders in Belgien – Belgier essen wie wir, gut, reichlich und gerne. In Luxemburg dagegen isst man französische Küche, aber in deutschen Portionen.

Die Belgier gelten als Erfinder der Pommes Frites, diese sollte man jedoch in Belgien essen kombiniert mit einer Vielfalt an Saucen. In Holland gibt es Kartoffeln in einer anderen Form, als eine Art Eintopf oder Kartoffelbrei mit weiteren Gemüsesorten und Zutaten, dem so genannten Stampot. Überhaupt nimmt die Kartoffel in allen drei Ländern eine zentrale Rolle ein. Bekannt ist Holland, kulinarisch gesehen, durch den Käse, Belgien durch Bier und Schokolade, vor allem den feinen Pralinen.

Eet smakelijk, Bon appétit

Alfred Brodt, Ulrich Braxmaier und das Kochteam

Mosselen in witte WiJn

Miesmuscheln in Weißwein

Trockener Sylvaner

* * *

Genste Waterzooi

Feine Gemüse mit Hühnerfleisch

Stampot

Kartoffelbrei mit Möhren

Dunkles Bier

* * *

Käseplatte

Aus Holland und Belgien

Genever

* * *

Moccacreme