

Auvergne



Für die meisten französischen arte-Seher ist es selbstverständlich, für viele deutsche Zuschauer eine Überraschung: die innige Beziehung, die viele Franzosen zu ihren Messern pflegen: Ob Bauer oder Handwerker – ein jeder hat "sein" Taschenmesser, das er stets bei sich führt.

Ob es das Klappmesser für jeden Tag ist, das Küchenmesser zum Tranchieren oder die oft reich verzierten Schneidewerkzeuge bei Tisch – um das richtige Messer gibt es in Frankreich einen echten Kult.

Es gibt Messermagazine, -messen, -börsen. Jede französische Region hat ihren eigenen Messertyp. Der größte Teil von ihnen wird jedoch in und um das Städtchen Thiers in der Auvergne gefertigt.



Schon im 15. Jh. gab es in der Auvergne eine Messerproduktion am Fluß Durolle. Von der geographischen Lage aus gab es keinen

Grund für die Entwicklung der Messerindustrie: kein Eisen für die Klingen und keinen Sandstein zum Schleifen der Klingen war in der Nähe. Infolgedessen mußten alle Rohstoffe importiert werden. Allerdings gab es in Thiers den Fluß: Mit seinen natürlichen Wasserfällen war die Durolle besonders geeignet, um eine Wasserkraft zu vermitteln, die den Schleifsteinen eine erstaunliche Geschwindigkeit gab. Sie war die einzige Energiequelle, die Jahrhunderte lang die Anlagen antrieb.

Die Messer aus Thiers haben eine starke Konkurrenz: das "Laguiole" aus dem gleichnamigen Ort im

Süden der Auvergne. Es ist, seit sich der Stardesigner Philipp Starck dessen angenommen hat, die Marke schlechthin. Deshalb haben die Thiernoiser vor einigen Jahren ein eigenes Messer kreiert, das "Thiers". Die Messermacher haben auch eine Bruderschaft gegründet, die gemeinsame Marketingstrategien entwickelt und Qualitätskriterien definiert.



Pommes de terre à l'auvergnate

Kartoffeleintopf

Die Rezepte in der Auvergne sind oft einfach, schnell zuzubereiten und schmackhaft. Die Basis vieler Gerichte besteht aus Kartoffeln, so auch dieser Eintopf, der Ähnlichkeit mit einem Auflauf hat.

Zutaten für 4-6 Portionen:

1kg festkochende Kartoffeln,
sechs dünne Scheiben Schinkenspeck,
4 Knoblauchzehen,
80 g Butter,
100 ml Öl,
Salz,
Pfeffer,
Petersilie,
ca. ½ l gut gewürzte Fleischbrühe



Die Kartoffeln schälen, waschen und in pfennigdicke Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Ein Drittel der Kartoffeln in eine feuerfeste Auflaufform* legen, darauf ein Teil des Knoblauchs, Salz, Pfeffer und Öl verteilen. Zwei weitere Lagen Kartoffeln und Gewürze auf dieselbe Art aufschichten. Mit Petersilie bestreuen. Am Ende den Schinkenspeck und einige Butterflocken darauf verteilen. Soviel Fleischbrühe darüber gießen, bis die Kartoffeln annähernd mit Flüssigkeit bedeckt sind. Je nach Geschmack kann auch mehr Brühe verwendet werden, wenn man den Eintopf eher flüssig mag. Die Form so lange auf den Herd stellen, bis die Brühe kocht, währenddessen den Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Eintopf im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 1 h garen.

Tip:

- Wenn Sie eine Keramikform nutzen, stellen Sie vorher sicher, daß Sie diese auch auf die Herdplatte stellen können. Sonst nehmen Sie besser eine emaillierte Gußeisenform.

Salade de lentilles vertes

Linsensalat

Der auvergnische Linsensalat ist ein sättigendes Sommergericht. Die kleinsten aller Linsen kommen aus Le Puy in der Auvergne. Man kann diesen Salat natürlich auch mit anderen Linsen zubereiten.

Zutaten für 4 Portionen:

400 g getrocknete grüne Linsen,
eine Zwiebel,
zwei Lorbeerblätter,
150 g mittelalten St. Nectaire*,
150 g geräucherten Schinkenspeck,
4 Schalotten,
8 Walnüsse,
5 EL Olivenöl,
5 EL Nußöl,
ca. 2-3 EL Weißweinessig,
1 EL scharfer Senf,
Salz,
Pfeffer



Die Linsen verlesen, waschen, in kaltes Wasser geben und mit einer ganzen, geschälten Zwiebel und den Lorbeerblättern etwa 20 min kochen. In der Zwischenzeit den Schinkenspeck fein würfeln und in einer Pfanne bei kleiner Hitze anbraten. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Oliven- und Nußöl, Weißweinessig und Senf zu einer Vinaigrette verrühren und die zerkleinerten Schalotten hineingeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gehackte Petersilie darüber streuen.

Die Linsen abgießen und abtropfen lassen. Die Vinaigrette nach Geschmack unter die Linsen mischen. Den St. Nectaire würfeln und gemeinsam mit dem Schinkenspeck darüber geben. Anschließend mit Walnüssen garnieren.

* St. Nectaire ist ein bekannter halbfester Schnittkäse aus der Auvergne. Er zeigt eine leicht blühende Rinde, sein Teig ist homogen und weich. Sein Geschmack ist erdig und nussig. Er hat einen kräftigen Kellergeruch, schmeckt aber wie ein feinwürziger Butterkäse. Alternativ kann man auch St. Albray-Käse verwenden.

Tip:

- Verwenden sie nicht die kleinen, grünen Linsen aus Puy, sollten Sie die Linsen vor dem zubereiten einweichen.

Rapouté thiernois

Schinkeneintopf aus Thiers

Die Auvergne hat ihren eigenen Schinken. Diese werden 20 Tage lang in einer Salzkruste gelagert. Dann wird das Salz abgebürstet und der Schinken wird ca. 6 Wochen in einer Trockenkammer abgehängt.

Rapouté thiernois ist ein Arme-Leute-Essen. Nachdem ein Schinken gegessen ist, werden so der Knochen und das daran befindliche Fleisch verwertet

Zutaten:

1 großer Schinkenknochen (mit Fleisch daran),
1-2 l Wasser,
1 Weißkohl,
500 g Kartoffeln,
250 g weiße Bohnen,
1-2 TL Pfeffer,
1-2 TL Herbes de Provence,
gegebenenfalls Salz



Um den Schinkenknochen zu entsalzen, sollte man ihn einen Tag (oder über Nacht) in Wasser einlegen. Auch die Bohnen müssen über Nacht eingeweicht werden. Den Schinken 3 h in 1-2 l frischem Wasser kochen. Währenddessen den Kohl waschen und die Blätter klein schneiden, die Kartoffeln schälen und vierteln. Dann den Schinkenknochen zusammen mit dem Kohl, den Kartoffeln und den weißen Bohnen 1 weitere h lang kochen lassen. Eventuell noch mehr Wasser zufügen. Mit Pfeffer und Kräutern der Provence würzen. Abschmecken. Je nach Salzgehalt des Schinkens kann noch nachgesalzen werden. Heiß servieren.

Tips:

- Kartoffeln, Weißkohl und Bohnen je nach Geschmack verwenden. Die Bohnen können auch ganz weggelassen werden.
- Sie können auch anderen, luftgetrockneten Schinken für dieses Gericht verwenden. Wenn sie nur schwach gesalzenen Schinken verwenden, können Sie die Einlegezeit verkürzen.

Le Millard – clafoutis auvergnat

Kirschkuchen

Pfannkuchenteig, der mit zusätzlichem Mehl angedickt wurde, ist die Hauptzutat von *Clafoutis*. Der traditionelle *Clafoutis* wird mit schwarzen Wildkirschen zubereitet, aber man kann statt dessen fast alle kleinen frischen oder getrockneten Früchte verwenden. In der Auvergne ist auch eine Variante mit pochierten Birnen sehr beliebt.

Zutaten:

100 g Mehl,
100 g Puderzucker,
200 ml Sahne,
2 Eier,
500 g Kirschen,
eine Prise Salz,
30 g Butter



In einer Schüssel mit einem Schneebesen Zucker, Salz, Eier und Sahne schaumig rühren. Dann das Mehl hineinsieben und kurz aber gründlich verrühren.



Die Kirschen waschen und in eine gebutterte Kuchenform geben, so daß sie randvoll mit Kirschen ist. Danach den Teig darüber gießen. Den Ofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen und den Kuchen ca. 20 min backen. Dann die Temperatur auf 170 °C reduzieren und den Kuchen mit einer Aluminiumfolie abdecken. Noch einmal 20 min im Ofen lassen.

Tips:

- Man kann natürlich auch die Kirschen entsteinen und den Kuchen statt in einem Kuchenblech auch in einer Auflaufform backen.
- Der Teig bekommt garantiert keine Klümpchen, wenn man Instantmehl verwendet.
- Nach Belieben kann man frisches Obst auch mit Zucker bestreuen und mit Weinbrand oder Likör marinieren. Getrocknete Früchte – zum Beispiel Backpflaumen oder Rosinen – sollten mit Wein oder Weinbrand knapp bedeckt werden und über Nacht ziehen, damit sie die Flüssigkeit ganz oder teilweise aufnehmen können.