

Nord-Pas-de-Calais

Im Hinterland des Nord-Pas-de-Calais, 50 km von der Küste entfernt, liegt direkt neben der Stadt Saint-Omer eine einzigartige Landschaft. Wie von einem Impressionisten mit kräftigen Pinselstrichen auf die Leinwand gebannt, erscheinen aus der Vogelperspektive die verschiedenen Grünschattierungen schmaler Parzellen, durch unterschiedlich breite Wasserkanäle voneinander getrennt: es ist das Audomarois-Moor, bekannt für seine „Perle des Nordens“ – den berühmten Blumenkohl, der auf dem Boden hier besonders gut wächst.



Auf zum Teil nur zehn Meter breiten Parzellen werden 50 weitere Gemüsearten angebaut wie Chicorée, Porree oder Artischocken und über die Landesgrenzen hinaus verkauft. Im 9. Jahrhundert n. Chr. legten Mönche das weitverzweigte Netz von Wasserkanäle an und erschlossen so den wilden Sumpf für die Landwirtschaft, eine Fläche von insgesamt 3.700 Hektar. Davon werden heute noch 440 Hektar von 40 Gemüsebauernhöfen bewirtschaftet, mit rückläufiger Tendenz.



Die Konsequenz: das einst vom Menschen urbar gemachte Moor verwildert langsam wieder durch brachliegende Parzellen. Diesem Trend werden auch die Dewalles nicht entgegenwirken können, denn mehr als ihre zehn Hektar sind schwer zu bewirtschaften. Sie sind seit fünf Generationen Gemüsebauern im Moor. Im Winter bauen sie Chicorée in Treibhäusern an, von Frühjahr bis

Herbst den Blumenkohl, ihre große Passion. Durch die nahrhafte Erde auf der sie wachsen, sind ihre Blumenkohlköpfe doppelt so groß wie sonst üblich.

Früher konnten die Parzellen nur mit den so genannten Bacove auf dem Wasserweg erreicht werden. Das sind schmale Holzboote mit niedrigem Tiefgang. Auf ihnen wurde alles transportiert: sämtliche Gerätschaften, Pferde zum Bearbeiten des Bodens sowie die Ernte. Heute fahren die Dewalles wie alle anderen Moorbauern mit Traktoren und kleinen Transportern auf ihre Parzellen, die über Brücken und Wege mit dem Straßennetz von Saint-Omer verbunden sind.

Vater Paul ist eigentlich in Rente, doch er hilft seinen Söhnen Sylvain und Laurent, wenn viel zu tun ist, vor allem in der Erntezeit. Dann müssen sie jeden Tag die reifen Köpfe auf ihren Parzellen abschneiden und zur Kooperative liefern. Doch aufgrund einer Hitzewelle wurden viele Parzellen gleichzeitig reif. Dadurch sind die Preise im Keller. Die Dewalles müssen ihre "Perlen des Nordens" mit Verlust verkaufen und hoffen, daß sich der Markt bald erholt. Ein kleiner Trost bleibt ihnen: der Wochenmarkt von Saint-Omer, wo sie ihren Blumenkohl und anderes Gemüse aus ihrem Garten direkt verkaufen können, ohne Zwischenhändler.

Zuhause kochen Mutter Véronique und Schwiegertochter Delphine für ihre hungrigen Männer "Gaumenkitzel des Moorbauern" - als Hauptgang ein Blumenkohlgericht und als Vorspeise einen herzhaften Maroilles-Käsekuchen. Zu der Geburtstagfeier ihres Freundes Fernand Delobel gibt es eine flämische Karbonade, in Bier geschmortes Rindfleisch.



Carbonade Flamande

Flämische Karbonade

Im Norden Europas tritt oft Bier an die Stelle von Wein als Schmorflüssigkeit. Sie können jedes Bier verwenden, sogar abgestandenes, einen vollen, kräftigen Geschmack bekommt die Carbonade jedoch durch ein dunkles Starkbier oder ein englisches Stout. Der bittere Geschmack des Biers gleicht die Süße von Zwiebeln, Möhren, Zucker und Honigbrot aus.

Zutaten für 6 Portionen:

- 1,5 kg Rindergulasch,
- 50 g Schweineschmalz,
- Salz,
- Pfeffer,
- 6 mittelgroße Zwiebeln,
- 2 Knoblauchzehen,
- 6 Möhren,
- 3 EL Mehl,
- 1 kleine Stange Lauch,
- ½ Bund Petersilie,
- 3 getrocknete Stengel Thymian,
- 2 Lorbeerblätter,
- 3 Gewürznelken,
- 3 EL Rohrzucker,
- 3 EL Rotweinessig,
- 8 Scheiben Honigbrot (etwa 160 g),
- mittelscharfen Dijonsenf,
- 1 l Bier, vorzugsweise ein dunkles, kräftiges



Das Schmorfleisch vom Rind in einem großen schweren Bräter auf großer Hitze in dem Schweineschmalz von allen Seiten gut anbraten. Es sollte gut gebräunt sein. Das Fleisch herausheben, beiseite stellen, salzen und pfeffern. Die Zwiebeln abziehen, in halbe Ringe schneiden. Knoblauch abziehen,



fein hacken. Möhren schälen, in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln in dem Schmalz auf kleiner Flamme glasig schwitzen, am Ende Knoblauch und Möhren dazugeben. Mit dem Mehl bestäuben und dies kurz mitschwitzen. Währenddessen den Porree putzen, Petersilie waschen und trocken tupfen.



Das Fleisch, die ganze Porree- und Petersilie, Thymian, Lorbeer, Nelken, Rohrzucker, Rotweinessig und das mit Dijonsenf bestrichene Honigbrot dazugeben. Mit Bier bedecken. Auf kleiner Flamme auf dem Herd oder bei 180 °C (Umluft 160 °C) 2 Stunden sanft schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tip:

- Bereiten Sie die Karbonade am Vortag zu. Erkalten lassen und das Fett abschöpfen. So wird sie noch bekömmlicher.



Délices du Maraîcher

Gaumenkitzel des Gemüsebauern

Dieses Blumenkohl-Gericht kommt sicher bei der ganzen Familie gut an und ist zudem auch schnell zubereitet. Es läßt sich vielfältig abwandeln. Batistin ist ein mild-aromatischer Schnittkäse aus dem Pas-de-Calais. Ersatzweise können Sie Comté und Emmentaler verwenden.

Zutaten für 4 Portionen:

Sauce:

- 200 g braune Champignons,
 - 1 Hühnerbrust (etwa 200 g),
 - 2 EL Olivenöl,
 - 150 g Batistin (ersatzweise Comté, Emmentaler),
 - 1 Scheibe Kochschinken (1 cm dick),
 - 80 g Maisstärke,
 - 1 TL Zucker,
 - Salz,
 - Pfeffer,
 - frisch geriebene Muskatnuß,
 - Tomatenmark,
 - 1 l Vollmilch
- 1 großer Blumenkohl



Die Pilze mit einem Pinsel reinigen und in Scheiben schneiden. Die Hühnerbrust waschen, trocken tupfen. Pilze und Hühnerbrust in dem Olivenöl anbraten. Die Brust danach in feine Würfel schneiden. Ebenso den Käse und den Schinken.

Für die weiße Sauce, das Stärkemehl, Zucker, Salz, Pfeffer und Muskatnuß mit 200 ml Milch glattrühren.

Vom Blumenkohl alle Blätter entfernen, kurz in Essigwasser legen, abspülen und kopfüber in einem offenen Topf in Salzwasser 10 min kochen. Herausnehmen, auf einem Tuch kurz abtropfen lassen.



Währenddessen die restliche Milch erhitzen, die Stärkelösung einrühren, unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Vom Herd ziehen, Tomatenmark unterrühren. Dann die übrigen, vorbereiteten Zutaten für die Sauce dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Blumenkohl auf eine vorgewärmte Platte geben und mit der Sauce überziehen. Sofort auftragen.



Tips:

- Diese weiße Sauce können Sie abwandeln: mit Kalbfleisch oder Rinderzunge anstelle des Hühnerfleischs.
- Ersetzen Sie für eine vegetarische Version das Fleisch durch Austernpilze. Geben Sie Erbsen dazu für einen farblichen Akzent.



Pommes Caquettes

Knoblauchgespickte Ofenkartoffeln

Diese Folienkartoffeln werden zur Karbonade serviert. Man kann sie mit der Schmorsauce zerdrücken. Sie schmecken aber auch hervorragend zu Gegrilltem. Einfach in der Glut mitgaren. Dann sollten Sie aber besonders stabile Alufolie verwenden und die Garzeit auf etwa 1 Stunde reduzieren.

Für 6 Portionen:

- 6 sehr große, mehligkochende Kartoffeln,
- 6 frische Knoblauchzehen,
- 4 EL Crème fraîche,
- Salz,
- Pfeffer



Die Kartoffeln waschen, trocknen und halbieren. Den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln mit den Scheiben spicken. Eine Kartoffelhälfte mit Crème fraîche bestreichen, salzen, pfeffern, mit der zweiten Hälfte zusammenfügen. Mit einem durch die Mitte gestochenen Zahnstocher stabilisieren. In Alufolie wickeln und bei 200°C 60 Min. im Ofen backen. Umdrehen und bei 180 °C weitere 30 min backen.



Tarte au Maroilles

Maroilles-Käsekuchen

Der Maroilles ist ein alter, nordfranzösischer Rotschmierkäse aus roher oder pasteurisierter Kuhmilch. Der Überlieferung nach wurde er bereits im Mittelalter hergestellt. Goldgelb und weich hinterläßt er einen überaus angenehmen, lang anhaltenden Nachgeschmack auf der Zunge.

Zutaten für 4 Portionen:

20 g frische Hefe (½ Würfel),
150 ml Milch,
1 TL Zucker,
250 g Mehl,
1 Prise Salz,
2 Eier,
40 g Butter,
250 g Maroilles,
frisch gemahlener Pfeffer

Die Hefe in die lauwarml Milch (32-37 °C) bröckeln, Zucker dazugeben und gut verrühren. Abgedeckt 5-10 min stehen lassen, bis die Hefe Blasen wirft. Das Mehl in eine Schüssel sieben, das Salz, ein Ei und die geschmolzene Butter dazugeben. Mit der Hefelösung zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. 15-30 min abgedeckt an einem warmen, zugluftfreien Platz stehen lassen, noch einmal kurz durchkneten, dann kreisförmig zu einer Teigplatte von 25 cm

Durchmesser ausrollen und eine gefettete mit Mehl bestäubte Tarteform von 22 cm Durchmesser damit auskleiden. Mit einem Tuch abdecken und eine weitere Stunde gehenlassen.

Von dem Käse die Rinde abschneiden. Den Käse in dünne Scheiben schneiden und die Tarte damit gleichmäßig belegen. Das zweite Ei verquirlen, den Käse damit bestreichen, leicht pfeffern und die Tarte bei 200 °C (Umluft 180 °C) etwa 20 min im vorgeheizten Ofen backen.



Tarte au Libouli

Libouli-Kuchen

Der Libouli-Kuchen ist eine Mürbeteig-Tarte, die mit Konditorcreme gefüllt wird. Sie können die Milch auch mit einer Vanilleschote aromatisieren. Ersetzen Sie in diesem Fall den Vanillezucker durch 1 EL Haushaltszucker.

Für 1 Kuchen von 22 cm Durchmesser:

Teig:

250 g Mehl,
½ Päckchen Backpulver,
1 Prise Salz,
2 EL feinkörniger Zucker,
100 g Butter,
1 Ei,
100 ml lauwarme Milch,
etwas Butter und Mehl für die Form



Füllung:

4 Eier,
40 g Mehl,
20 g Maisstärke,
750 ml Milch,
60 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker



Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Salz und Zucker untermischen. Mit der in Stücke geschnittenen Butter zwischen den Handflächen verreiben, so daß Streuseln entstehen. Ei und Milch zugeben und kurz aber gründlich zu einem Teig verkneten. Eine gefettete, mit Mehl bestäubte Tarteform von 22 cm Durchmesser damit auskleiden. Mindestens 1 h kalt stellen.

Für die Füllung Eier, Mehl und Maisstärke glattrühren. Milch und Zucker zum Kochen bringen. Die Eier mit dem Mehl und der Stärke dazugeben, aufkochen und unter ständigem Rühren abbinden lassen. Leicht abkühlen lassen, auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) 45 min backen.

Tip:

- Kuchen löst sich leicht aus der Form, wenn diese nicht nur eingefettet, sondern auch dünn mit Mehl oder Semmelbröseln ausgestreut wird.