

Galettes fast wie in der Bretagne

Das Rezept ist sehr einfach. Doch um eine schöne Galette hinzukriegen, braucht es etwas Übung – und die richtige Pfanne



Das Spiegelei brutzelt auf der Galette

Auf den Geschmack gekommen bin ich vor einigen Jahren in Paris, als ich zum ersten Mal in der Crêperie Suzette an der Rue Francs-Bourgeois (Marais) eine Galette gegessen habe – eine Galette mit Chèvre chaud. Seither gehört Galettes-Essen-im-Marais (zusammen mit Polnisch-Essen-im-Montmartre) zu meinem persönlichen «Best-of-Paris-Programm». Galettes sind nichts anderes als Crêpes aus Buchweizenmehl. Man kann sie entweder nur mit Buchweizenmehl zubereiten oder aus einer Weizen-Buchweizen-Mischung.

Kein Kinderspiel

Weil wir prinzipiell keine halben Sachen mögen, haben wir reines Buchweizenmehl verwendet und uns dabei mehr oder weniger an

das Rezept im «grossen Larousse Gastronomique» (Christian-Verlag) gehalten. Das Rezept ist denkbar einfach (siehe Seite 21), aber Achtung: Eine perfekte Galette hinzukriegen, ist nicht ganz so leicht, wie es aussieht. Unser erster Versuch mit Buchweizenteig und Gusseisenpfanne ging jedenfalls ziemlich schief: Wir haben offensichtlich zu wenig Fett verwendet, denn der Pfannkuchen liess sich nicht von der schönen und schweren Wunderpfanne lösen. Letztlich mussten wir die Galette mit einem Schaber wegkratzen, das Resultat kann man sich ja vorstellen. Teig aus Buchweizenmehl ist zudem wesentlich klebriger als der Crêpes-Teig aus Weizenmehl. Eine schöne, gleichmässig dicke – beziehungsweise gleichmässig dünne – Galette herzuzaubern, hat es also in sich. In der Bretagne, wo



Die Zutaten stehen parat



Saisonal: Galettefüllung mit Pilzen und Spinat

dieses Gericht seinen Ursprung hat, werden die Pfannkuchen traditionellerweise mit gesalzener Butter gegessen. Wir servieren sie einmal saisongerecht, mit einer Füllung aus Spinat und Pilzen, einmal mit Zucker und Zitronensaft und einmal mit Spiegelei, gewürzt mit «Belper Knolle», einem Käse der etwas anderen Art. Diese Spezialität ist eigentlich mehr Gewürz denn Käse und wird von der Firma Jumi in Bern produziert. Doch selbstverständlich kann man auch statt «Belper Knolle» Emmentalerkäse oder einen anderen Hartkäse verwenden.

Inspiration vom Meister

Bei dieser Spiegelei-Variante liessen wir uns übrigens vom französischen Koch Christophe Felder, seines Zeichens ehemaliger Chef-Pâtissier des «Crillon» in Paris, inspirieren: In ►

Buchweizen-Crêpes (Galettes) sind eine bretonische Spezialität. Sie werden entweder mit reinem Buchweizenmehl zubereitet oder mit einer Mischung aus Weizen- und Buchweizenmehl. Traditionellerweise werden sie mit gesalzener Butter serviert.

“

Unser erster Versuch mit Buchweizenmehl und Gusseisenpfanne ging jedenfalls ziemlich schief

”



Erster Schritt: Die Zutaten zu einem Teig verrühren | In der Crêpe-Pfanne braten



Rezept für Crêpeteig mit Buchweizenmehl (4 Personen)

250 g Buchweizenmehl

3 Eier

1 Prise Salz

250 ml Milch

400 ml Wasser

2 EL Sonnenblumenöl

Öl für die Pfanne

Zubereitung

Mehl in Schüssel sieben. Eier mit Salz verquirlen, sorgfältig untermischen. Nach und nach die Milch, 350 ml Wasser und 2 EL Öl unterrühren. Teig 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Vor dem Backen mit 50 ml Wasser verdünnen. Pfanne mit Öl bepinseln (nach jeder zweiten Galette erneut einölen). Pfanne richtig heiss werden lassen, mit dem Schöpflöffel etwas Teig in Pfanne geben, mit Crêpes-Hölzchen verstreichen. Galette beidseitig knusprig braten. Tipp: Wenn die Pfanne einmal heiss ist, Hitze reduzieren.

Galettes mit Pilzen und Spinat

Sämtliche Zutaten wie oben

1 kg frischer Blattspinat

100-150 g Pilze

1 Zwiebel

1 Handvoll Rosinen

Fleur de Sel

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Galettes gemäss Grundrezept zubereiten. Füllung: Spinat waschen, Stiele entfernen und in Kochtopf geben. Rosinen dazugeben, kurz einköcheln, bis der Spinat zusammengefallen ist. Zwiebel hacken, mit Öl glasieren. Pilze reinigen, zu den Zwiebeln geben. 5 Minuten anbraten, dann unter den Spinat mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



► der «Elle à table»-Ausgabe vom Januar/Februar 2011 liess er die Spiegeleier direkt auf der Galette brutzeln. Klingt lustig, fanden wir – und haben es probiert. Geklappt hat es nur fast auf Anhieb. (Erkenntnis: Es ist unbedingt notwendig, dass man die Galettes zudeckt, während das Ei brutzelt.) Geschmeckt hat es jedoch perfekt, auch wenn das Resultat optisch nicht ganz an die Galettes des grossen Meisters herankam. Aber wir haben schliesslich auch (noch) keine «Crillon»-Erfahrungen vorzuweisen. *Christina Hubbeling*

Galettes au Citron

Sämtliche Zutaten wie beim Grundrezept (siehe Seite 21)

1 Bio-Zitrone

Zirka 1 EL Puderzucker

Zubereitung

Galettes wie beim Grundrezept beschrieben zubereiten. Zitrone pressen, Saft mit Puderzucker nach Belieben süssen, über Galettes träufeln. Galettes falten, mit Puderzucker bestäuben. Bei Bedarf den Zitronensaft mit Cointreau anreichern.

Galettes mit Spiegelei

Sämtliche Zutaten wie beim Grundrezept auf Seite 21

4 Eier

1 Belper Knolle (Bezugsquellen: www.jumi.lu) oder ein Hartkäse nach persönlichem Gusto (zum Beispiel Emmentaler, Sbrinz, Parmesan)

Zubereitung

Galettes gemäss Grundrezept zubereiten. Vor dem Servieren erneut in die heisse Pfanne geben. Ein Ei

aufschlagen, auf der Galette braten, dabei zudecken. Sobald das Eiweiss weiss ist, etwas Belper Knolle darüber raffeln. (Achtung: Belper Knollen sind sehr scharf, daher zurückhaltend dosieren.) Galettes falten und auf den Tellern anrichten.

Galettes kann man süss essen (Bild links), aber am besten schmecken sie salzig.

Fotos: Juliette Chrétiën
Styling: Christina Hubbeling
Crêpe-Pfanne, Zubehör und Schüsseln von Sibler in Zürich

ANZEIGE

YOUR CHOICE... ... Winterferien ganz individuell!

St. Moritz - schick, elegant, exklusiv! Mit vielfältigen Angeboten im sonnenverwöhnten Engadin. Mit dem Angebot „Your Choice“ können die Gäste den Aufenthalt Ihren Wünschen entsprechend selbst gestalten.

Der Standort auf dem Sonnenplateau über dem St. Moritzersee vermittelt visionäre Kraft und unter-

streicht den nachhaltigen Esprit des Carlton Hotels. Gäste aus aller Welt sind von diesem hohen, ungezwungenen Niveau begeistert und schätzen auch das entsprechende Flair von Nähe und Distanz. Das Carlton Hotel trägt die Handschrift des Tessiner Interior Designers Carlo Rampazzi, der mit seinem unkonventionellen Stil und Farbenmix dem Haus eine unvergleichbare Note verleiht. Die 60 Suiten sind nach Süden ausgerichtet – himmlische Logenplätze für die zahlreichen Top-Events. Der 1200 Quadratmeter grosse Carlton Spa verfügt über eine grosszügige Wasserwelt, sechs Behandlungsräume, private

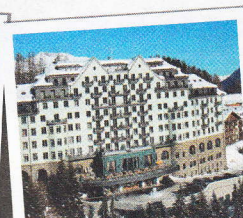
Spa Suite, Fitnesscenter, Saunen und Dampfbäder. Das Fine Dining Restaurant 'Romanoff' lädt mit seinem glanzvollen Ambiente zu Gaumenfreuden im klassischen Rahmen ein; das moderne 'Tschinè' eignet sich für das Erlebnis in ungezwungener, lockerer Atmosphäre. Ein besonderer Geheimtipp ist die Sonnenterrasse – die schönste im ganzen Ort – mit atemberaubender Aussicht!

Mit dem Angebot „Your Choice“ offeriert das Carlton Hotel darüber hinaus einen bunten Strauss an Möglichkeiten, um die schönste Zeit im Jahr zum ganz individuellen Höhepunkt werden zu lassen.

„YOUR CHOICE“ 3, 5, 7 NÄCHTE

Wählen Sie eine dieser Zusatzleistungen:

Skipass, Spabehandlungen, Kutschenfahrt, Helikopter Rundflug, täglich erlesene Weine beim Diner, Bobtaxifahrt oder Langlaufunterricht inklusive Ausrüstung.
Ab CHF 1581 pro Person in der Junior Suite.




CARLTON HOTEL
ST. MORITZ

Carlton Hotel St. Moritz
7500 St. Moritz
Tel. 081 836 70 00
info@carlton-stmoritz.ch
www.carlton-stmoritz.ch