

Bröselig, saftig, süss

Erstaunlich, was ein wenig Mehl, Butter und Zucker zustande bringen können – besonders, wenn sie als **Butterstreusel** über saftigen Früchten auf den Tisch kommen.

MICHAEL MERZ (TEXT)
UND RENÉ FRAUENFELDER (FOTOS)

Das erste Mal habe ich Crumble in England gegessen. Ein kleines Porzellangefäss mit saftig verkochten Aprikosenhälften, darüber ein lockerer Berg goldbrauner, zuckrig-knuspriger Brösel – ein Duft zum Verrücktwerden. Das Dessert konnte man heiss, warm oder kalt geniessen. Immer war es ein Genuss. Unvergesslich. Besonders wenn es ein kühles Glas Dessertwein begleitete.

Das zweite Mal war aus dem Crumble Streusel geworden, ein Gericht aus der Zuckerbäcker-Abteilung deutschsprachiger Küchen. Es war die legendäre Streusel-schnitte im längst vergangenen «Gleich», einem vegetarischen Restaurant an der Seefeldstrasse in Zürich. Dort gab es je nach Jahreszeit, Apfel-, Rhabarber-, Zwetsch-



Heute kocht für Sie

**Francis
Mandin**

Gault Millau: 16 Punkte

Bad Schauenburg
4410 Liestal
Tel. 061 906 27 27
Sonntagabend geschlossen
www.badschauenburg.ch

gen- oder Aprikosenstreusel. Etwas Rührteig über buttrigem Mürbeteigboden, darauf saftiges Fruchtkompott, darüber der beste Streusel, den man sich denken kann. Streusel aus feinstem Mandelmehl, Zucker und Butter.

Mandelstreusel für den letzten deutschen Kaiser

Dass es selbst ein scheinbar so einfaches Gebäck in unzähligen Variationen gibt, erfuhr ich dann im Laufe der Jahre. In welchem Verhältnis mischt man Mehl, Butter und Zucker? Soll es Rohzucker, Griess- oder Puderzucker sein, die Butter kalt, zimmerwarm weich oder geschmolzen? Das Mehl bloss Mehl oder eine Mischung mit Mandel- oder Haselnussmehl?

Eines aber weiss ich: Im «Gleich» hat man die Streuselmasse nicht krümelig gelassen, sondern kompakt zusammengefügt und dann

kalt gestellt. Auf der Röschtiraffel gerieben, kamen die Streusel danach direkt auf die Früchte und alles in den Backofen.

Im Küchenwerk «Die Neuzeitliche Küche» von 1923 findet sich das Rezept zum Lieblingsstreusel des letzten deutschen Kaisers, Wilhelm II. Diese Krümel entstehen aus je 120 Gramm Mehl, Puderzucker und kalter, geklärter, Butter. Zu diesen 360 Gramm kommen dann noch 80 Gramm grob geriebene Mandeln und 5 Gramm Zimtpulver.

Dass auch Feigen unter einer Streuseldecke wunderbar schmecken, zeigt Ihnen unser Wochenkoch, Francis Mandin (43), vom Restaurant «Bad Schauenburg». Als Franzose weiss er nicht nur, wie köstlich diese Früchte schmecken, sondern auch, wie perfekt ein hausgemachtes Vanille-Glacé dazu passt. ●

Feintrinker

Rotes Kind einer Revolution

Seit süddeutsche Winzer – im Besonderen die badischen – ihrer eigenen Weinrevolution nachgehen, haben sich ihre Weine, auch die roten, wunderbar verändert. Nun dürfen sie sich mit vielen anderen, wahrhaft viel berühmteren messen, auch wenn sie selbst etwas ganz und gar anderes sind. Der **Spätburgunder 2014 aus der Shelter Winery im badischen Kenzingen** legt jedenfalls für diese Trauben grosse Ehre ein. Nein,

ein Burgunder ist er nicht. Aber das Rot des unfiltrierten Weins ist tief, sein Duft belebend frisch, nicht klebrig, sondern so leicht wie Sauerkirsche oder Himbeere. **Erst im Mund werden daraus dunkle Waldfrüchte und würzige Moosnoten.** Sie schenken dem Wein Tiefe und damit eine ganz eigene Raffinesse. Und Sinnlichkeit. Mit 15 Grad ins grosse Burgunderglas eingeschenkt, zum fast noch blutigen Rehrücken oder zum Kalbs-

schmorbraten getrunken, entfaltet dieser Wein seine köstlichsten Seiten. **Gleiches gilt, wenn er getrunken wird zur reifen, violetten Feige samt erstklassigem, weil luftgetrocknetem, süss-salzigem Bündner Rohschinken.** Und klar ist dieser Wein perfekt zu jedem Rohmilchkäse, ob als rezenter Tomme oder würziger Bergkäse, spielt keine Rolle. Dann darf man ihn auch etwas wärmer, mit etwa 16 Grad, einschenken.



**Spätburgunder
2014**
Shelter Winery
Baden D

Peter Kuhn Weine
8157 Dielsdorf
13.50 Franken
www.peterkuhnweine.ch



Crumble-Feigen mit Honig und Vanille-Glacé

Ein Gericht für 4 Personen:

Zutaten

► **Feigen:** 8 frische, blaue Feigen; am besten die Sorte Noire de Caromb; etwas Butter; 3 EL Honig

► **Streusel:** 150 g Mehl; 75 g Butter, in kleine Stücke geteilt; 100 g Rohrzucker; 100 g Puderzucker; ½ dl Rotwein

► **Vanille-Glacé:** 3 Vanilleschoten (Tahiti oder Bourbon von La Réunion); 3 dl Milch, 2 dl Rahm; ca. 55 g Eigelb, (ca. 3 bis 4 Eigelb); 80 g Puderzucker; 1 Prise Salz, etwas Zimtpulver

Zubereitung

► Für das Glacé Vanilleschoten der Länge nach aufschlitzen und die Kerne (das Mark) ausschaben. Die Hälfte der Milch mit dem gesamten Rahm, Schotenhälften und Vanillemark aufkochen. Die Pfanne zugedeckt zur

Seite ziehen. Eigelb mit Zucker und Salz aufschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Restliche Milch unterschlagen. Heisse Vanillemilch dazugießen. Die Masse erneut unter stetem Rühren auf genau 85 Grad (Thermometer!) erhitzen. Diese Masse durch ein Drahthaarsieb abgessen. Während des Abkaltens immer wieder umrühren.

► Masse im Tiefkühler in ca. 5 Stunden fest werden lassen. Alle 20 bis 30 Minuten mit einem Schwingbesen heftig aufrühren, damit sich keine grossen Eiskristalle bilden.

► Backofen auf 200 Grad aufheizen. Die Feigen der Höhe nach halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben in eine gut ausgebutterte Gratinform legen. Mit Honig beträufeln. Für 10 Minuten in die Mitte des heissen Backofens einschieben.

► Rohrzucker mit dem Mehl gut vermengen. Nach und nach die kalten Butterstücke unter-

mischen. Mit beiden Handflächen sehr rasch (!) zu recht groben Streuseln reiben.

► Streusel locker über die vorgegarten Feigen streuen und alles nochmals für 10 bis 12 Minuten backen.

► Puderzucker sehr vorsichtig zu einem hellbraunen Caramel schmelzen. Mit dem Rotwein ablöschen. Alles aufkochen, bis sich das Caramel völlig aufgelöst hat. Mit etwas Saft, den die Feigen während des Backens ausschwitzen, verlängern. Köcheln, bis sich diese Sauce leicht bindet.

Anrichten:

► Den heissen Feigen-Crumble direkt aus dem Backofen vor die Gäste bringen. Eine Kugel Vanille-Glacé dazu setzen oder in einem separaten Gefäss dazu auftragen. Alles mit etwas Feigensauce umgiessen. Die Glacékugel mit einem Hauch Zimtpulver überstäuben.