



Die Bretagne zu Gast

Herzlich willkommen in und bei „Hermannsdorfers im Schützenhaus.“

Wie viele schon wissen ist die Belle Ile in der Bretagne eine meiner liebsten (Lebens)-Stationen, weswegen ich dort auch vor langer Zeit als Koch angeheuert habe und bis heute Freunde und eine Stammbeiz habe und mich auf dem Markt auch die Crepesbäckerin noch erkennt.

Diese Woche gibt es bretonische Spezialitäten auf der Karte (viele davon ist direkt im Autokühlschrank mit mir von Belle-Ile angereist und gestern Nacht noch fachgerecht versorgt worden). Die Fische sind zum Teil „à la Ligne“ gefangen hier, die max. 8 bzw 16 Haken hat, was für TOP- Qualität bürgt; es gibt tolle Sachen wie u.a. Lotte, Rouget Barbet, Dorade Grise (graue Dorade), Lieu Jaune (Pollack aus der Dorschfamilie), Merlan, sowie Congre (Meerhecht) als Paté, Palourde (Herzmuscheln) und Bigornaux (Meerschnecken), alles Peche Local Morbihan, gefangen um Belle Ile. Dazu selbst gesammelte **Pouce Pieds** (Entenmuscheln) ist aber eine andere Spezies (Polyp), für die Japaner bis zu 120,00 € pro kg bezahlen. Das ist jetzt nur an Tagen mit großem Gezeitenkoeffizient (>90) erlaubt und max. 3 kg. Die habe ich mit meinem ehemaligen Küchenchef für Sie geholt, was eine Bergtour am Meer erfordert, da man bis an die Gezeitenzone muss, was nicht immer geht.

Ich habe mich insgesamt wieder auf eine neue repräsentative Auswahl an Gerichten bzw. Feinkost beschränkt, um einen neuen Einblick in die im Grunde einfache Küche der Bretagne zu gewähren. Dabei ist auch eine Cotriade, die der typische bretonische Fischeintopf ist- reichhaltig wie Bouillabaisse- aber eben Cotriade Morbihannaise (Morbihan = kleines Meer) und eine Trilogie de Mer (im Grunde Quatrologie) mit Cocos de Paimpol (frische weiße AOC- Bohnen), die ich an einem sonnigen Nachmittag für Sie gepalt habe.

Jeder weiß, dass die Bretagne am Meer mit vielen alten Handelsrouten liegt, weswegen es dort „heimische, raffinierte Gewürzmischungen“ gibt, wie das „**4-Gewürz**“ bei mir zum Schwein und das „**5 Gewürz**“ zum erstmals zu genießenden **Présalé-Lammsteak von Belle Ile**. Leider habe ich das nur in Apotheken um Lorient gehandelte „Cari Gosse“, das bretonische Curry, das nach der Rezeptur von Herrn Gosse seit dem 19. Jahrhundert hergestellt wird, wegen des Feiertags am 1.11. nicht bekommen. Lasse es mir aber jetzt schicken.

Auch ist wieder **Honig aus den Bruyere-Heiden von Laurence** da, den viele noch kennen und der bei ihm jetzt schon wieder ausverkauft ist. Gotteseidank vorbestellt.

Eine Auswahl an „aktuellen Skizzen“ des Amateurs Thomas Hermannsdorfer haben wir ausgestellt, die manchmal besser als Fotos etwas über eine Landschaft ausdrücken.

Yec'h ed mart (gesprochen Jecd Mat) auf ihr Wohl und Bon Appetit.

Thomas Hermannsdorfer



Menu

- „**Bisque d´Homard Belle-Iloise**“, Bretonische Hummerkremsuppe € 6,80
- „**Assiette des Fruits de Mer**“, **Meeresfrüchteteller, Baguette, Vorspeise**
 (2 Austern, Pouce Pieds (Rarität, Entenmuscheln, sind aber Polypenart), hausgemachte Paté de Congre, Langostino, Bigorneaux, Pralourdes etc.), Palourdes (Weißmuscheln), Bigorneaux (Meerschnecken), hausgemachte Mayonnaise €12,80
- Kleines Gericht oder Vorspeise : « Petite Ragout de Coquilles St. Jaques fraiches au Cidre à la Criste-Marine de Belle Ile et Crème Fraiche dans sa coque**“ frische bretonische Jakobsmuscheln mit Crème Fraiche, Cidre und selbst gesammeltem Meerfenchel, serviert in der Schale, Hors d´Œuvre ou petit Entremet, Pommes de Terre (Vorspeise oder kl. Zwischengericht), Kartoffeln € 12,80
- „**Galettes du blé noir, Façon du Chef**“, **vegetarisch**, Buchweizencrepes mit Artischockenherzen, Blumenkohl, wildem Fenchel und Tomaten, Béchamelsoße mit 4-Gewürz (Siehe Einleitung) und aromatisiert mit Ziegenkäse von Belle-Ile € 13,80
- „**Cotriade Brestoise**“, **Lieu Jaune peché à la ligne (Pollack aus der Dorschfamilie), Merlan Ligne (Merlan), Maquereau (Makrele), Langostino, Coquille St. Jaques**, Bretonisches Fischgericht im Sud von Muscadet, Lauch, Kartoffeln, Karotten, Navets, violett-weiße Rübchen, Kräuter (Bohnenkraut, wilder Fenchel, Estragon, Minze, Sauerampfer), Calvados, Crème Fraiche, Baguette € 19,80
- „**Tranche de Gigot d´Agneau Présalé de Belle Ile à la façon bretonnes avec Haricots Flageolets aux Tomates**“, Lammsteak aus der Keule am Knochen von den bekannten Belle-Ile Salzwiesenlämmern mit bretonischem „5-Gewürz“, Petersilienbutter, Flageolets-Bohnenkerne mit Tomaten und gebackenen Kartoffeln mit wildem Insel-Lorbeer € 19,80
- „**Trilogie de Mer au Cocos de Paimpol dans sans jus de Mer**“, **(eigentlich Quatrologie)** Mignon de Lotte de Mer, Filet de Dorade Grise, Filet de Rouget Barbet, Moules (Seeteufelmedaillon, Filet von der grauen Dorade, Rotbarbenfilet, Muscheln, direkt vom Fischer, alles Wildfang Golf du Morbihan) Meeresfrüchtetfond mit Crème Fraiche, Pommes de Terres au Laurier de Belle Ile“ Kartoffeln mit wildem Lorbeer von Belle Ile € 22,80
- Café Gourmand de Belle Ile:** Parfait Glacée au Miel des Bruyeres de Belle Ile, (Eisparfait mit Heidehonig von Belle Ile), „Crepes Caramel « Crepes mit Karamellsoße von La Bien Nomée Vanilleeis, Far Breton und Gateau Breton von meinem Freund Serge Cabret « (bretonische Kuchenspezialitäten) mit Orangenbackpflaumen, Espresso € 7,80
- « **Porc au Lait et deux pommes** »: Schweinebraten in Rahmsoße, typisch bretonisch, mit Pommes de Terre (Kartoffeln) und Pommes Fruits, also Äpfeln € 12,80



Besondere Getränke aus der Bretagne

(Aperitif) Kir mit Secco und Verveine 0,1 l € 3,80
(Schon die Druiden wussten Verveine, das Eisenkraut zu schätzen)

Hydromel 5 cl Honigwein € 3,90

Unsere Weinempfehlung mit dem bretonischen Wein nahe der Loiremündung bei Nantes:

« **Clos des Orfeuilles** », 2017, 12 %, Bio- Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie, trocken mit feiner Mineralisierung von Schiste (Schiefer), Weißwein 0,2 l € 6,80
Flasche 0,75 l € 22,50

Calvados („Le Trou Normand“) 2 cl € 3,20

Cidre Bouché Cornouaille (spezielle Herkunftsgegend im Finistère), solange Vorrat in der Champagnerflasche direkt aus der Bretagne 0,2 l € 3,80

Besonderer Hinweis: Alles, was es an Feinkost und speziellen Getränken am Kontormarkt im Handel gibt, ist direkt vom Produzenten, es kann gerne probiert werden. Das gilt auch für den Honig von Belle Ile (den von Monsieur Laurence erkenne ich unter 1000 Honigen heraus). Die Meerheide auf Belle Ile, von der er kommt ist, in Europa einzigartig und 80% davon sind auf Belle Ile beheimatet. Zu den Sardinien aus unserer Sardinothek brauche ich nach drei Jahren kaum mehr etwas zu sagen.

Yec´ed Mat bei und in „Hermannsdorfers im Schützenhaus“

Thomas Hermannsdorfer