



Bouchées à la reine: Bries vom Kalb und Erinnerungen vom Smut der PS Narina an weißer Sauce.

## Bouchées à la reine

### Blätterteigpastetchen gefüllt mit Kalbsbries in weißer Sauce

Bouchées à la reine sind eine Spezialität aus der Lorraine, die aber auch in Belgien, Luxemburg und der Schweiz (*Milkenpastetli*) eine lange Tradition hat. Der Name verdankt sich offenbar Marie Leszczyńska, der frommen und mildtätigen Frau von Louis XV., die eine spezielle Vorliebe für dieses Speise gehegt haben soll. Bouchées à la reine sind Blätterteigpastetchen, die mit einer weißen Sauce gefüllt werden, deren Zubereitung stark variieren kann. Als Einlage kommen Huhn, Kalbfleisch, Pilze, Meeresfrüchte etc. in Frage – klassische Varianten aber sind meist mit Kalbsbries zubereitet.

Das nachfolgende Rezept stammt vom Smut der PS Narina. Am ersten Tag der Reise nach Lemusa kochte er mit Morcheln und Wels eine maritime Version dieser Bouchées à la reine und servierte einen Riesling-Sylvaner, einen Riehener Schlipfer dazu. An Land allerdings kocht der Smut meist die hier vorgestellte Fassung mit Bries. Nach Aussage des Smut stellt

das Rezept den Versuch dar, das Aroma der traditionellen Weihnachtspeise seiner Großmutter zu rekonstruieren und dabei doch auch eigenen Überzeugungen zu folgen, denn die Oma des Smuts kochte die Sauce mit Hühnerbrühe statt dem Sud des Brieses und gab außerdem noch mageres Muskelfleisch vom Kalb dazu. Als Beilage zu den Pastetchen gab es Erbsen und Minikarotten aus der Dose, außerdem Kopfsalat an einer Kräuteressig-Sauce mit etwas Senf. Wie seine Oma serviert der Smut die Bouchées mit einem Salat und ein paar in Butter geschwenkten Erbsen, zudem aber mit etwas weißem Reis. So stellen die Pastetchen eine Hauptspeise dar. Auf französischen Tafeln allerdings werden Bouchées à la reine meistens als Vorspeise gereicht, dann natürlich ohne jedes Beiwerk.

#### Für 4 Pastetchen

- 220 g Bries vom Kalb
- 800 ml Wasser
- 200 ml Weißwein für den Sud
- 1 Karotte, geputzt in Rädchen
- 1 TL schwarzer Pfeffer ganz
- 1 TL Salz
- 1 Zwiebel, geschält
- 2 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Butter (20 g)
- 3 EL Mehl (24 g)
- 1 EL Zitronensaft
- 3 EL Weißwein für die Sauce
- 1 TL weißer Pfeffer, gemahlen
- ~ Salz zum Abschmecken
- 4 Blätterteigpastetchen

Die Sauce will sorgfältig abgeschmeckt sein, sonst ist sie ziemlich uninteressant. Man kann an ihr gut nachvollziehen, was für eine Wirkung der Weißwein hat, wie er der Sauce eine bitter-säuerlich-gerbstoffhaltige Note verleiht, die sie gerade interessant macht.

- 1** | In einem größeren Topf 800 ml Wasser, Weißwein, Karotte, Pfeffer und Salz kalt aufsetzen und zum Kochen bringen. Zwiebel mit Nelken und Lorbeer spicken und ebenfalls in das Wasser geben. Wenn der Sud kocht, Bries hineinlegen und die Temperatur so stark reduzieren, dass die Flüssigkeit gerade nicht siedet. 15 Minuten garen lassen.
- 2** | Bries aus dem Sud heben und etwas abkühlen lassen. Den Sud nochmals zum Kochen bringen und etwa 20 Minuten ein wenig eindicken lassen. Sud durch ein Sieb geben – 400 ml sollten übrig sein.
- 3** | Das abgekühlte Bries in mundgerechte Stücke zerbrechen und dabei alle Häutchen und harten Stellen entfernen.
- 4** | Butter in einer sauberen Pfanne erwärmen und das Mehl kurz darin anschwitzen. Mit Sud ablöschen, unter ständigem Rühren zu einer Sauce eindicken lassen. Mit Zitronensaft, Weißwein, Pfeffer und Salz abschmecken.
- 5** | Bries in Sauce geben, 5 Minuten köcheln. Pastetchen im Ofen wärmen, Sauce einfüllen.