



Die Choux de Bruxelles à la crème sind eine in jeder Beziehung unzeitgemäße Speise. (Riehen, 2/2015)

## CHOUX DE BRUXELLES À LA CRÈME

### Rosenkohl in Milch gekocht

Es gibt drei Gründe, warum dieses Rezept gut zu meinem Marathonspaziergang passt. Erstens hatte ich ebensolchen Rosenkohl noch im Bauch, als ich von Basel nach Mülhausen aufbrach. Zweitens hat das fertige Gericht eine Farbe, die mich an die zurückhaltende Pracht eines blühenden Weidenbaumes erinnert – und solche Bäume wachsen zuhauf an den Ufern des Canal de Huningue und des Canal du Rhône au Rhin, denen ich auf diesem Weg folgte. Drittens habe ich das Rezept in der *Gastronomie pratique* (Paris, 2014) von Ali Bab, alias Henri Babinski gefunden, der mir wie das schiere Gegenteil eines Marathonspaziergängers vorkommt, beschränkten sich seine Gänge doch wahrscheinlich auf den Weg zum Markt. Das gilt zumindest für jene Zeit, in der er für seinen Bruder, den Neurologen Joseph Babinski, Koch und Hausmädchen spielte – und zugleich mit Messer und Feder am Manuskript seiner *Gastronomie* feilte. Hätte er seine Recherchen von Sport unterbrechen lassen, wäre das kapitale Werk sicher nie zustande gekommen.

Ich halte mich hier weitgehend an das Rezept, das Babinski auf S. 922 seiner *Gastronomie pratique* wiedergibt, verzichten allerdings



**Improvisation im März** | «Ich gehe schnell. Regentropfen schlagen lautlos Ringe in das petrolfarbene Leder des Kanals. Das Knirschen der großen Bäume wird noch von keinem Rascheln begleitet. Manche Stämme quietschen wie junge Tiere, vor Lust oder Leid. Eine kleine Eiche hält vom Herbst noch das Laub, als misstraue sie dem Frühling. Im Wind rasselt sie...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 29. März 2015.



Zu Beginn der Kochzeit ist der Rosenkohl noch leuchtend grün, die Milch weiß und flüssig, alles wirkt unverbunden. (Riehen, 1/2015)



Mit der Zeit bekommt die Milch eine leicht grünliche Farbe und wirft Blasen, der Rosenkohl ist nicht mehr so leuchtend grün.



Schließlich gerinnt die Milch, wird käsigt und haftet an den Rosetten an, die nun eine lind- bis olivgrüne Farbe haben.

#### FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Rosenkohl, geputzt
- 1 TL Salz für das Blanchieren
- 300 ml Milch
- 1 TL Salz für die Milch

**Rosenkohl** | Der Rosenkohl ist erstmals in Brüssel um 1785 als *Choux de Bruxelles* belegt, dürfte in Belgien aber schon im Mittelalter bekannt gewesen sein. Rosenkohl ist ein Wintergemüse, dem auch Frost nichts anhaben kann, im Gegenteil: Die Kälte erhöht den Zuckergehalt und verbessert den Geschmack. Rosenkohl kann theoretisch den ganzen Winter lang frisch von den Stauden gepflückt werden, wird jedoch in der industriellen Landwirtschaft schon im Herbst geerntet.

auf die finale Zugabe von Butter und dicker Sahne, die uns überflüssig oder vielmehr übertrieben scheint. Obwohl der Name des Gerichts, *Choux de Bruxelles à la crème*, so eigentlich seine Berechtigung verliert.

Es gibt viele Gründe, diesem Rezept zu misstrauen. Heute gilt als Regel, dass alle Zutaten, vor allem aber Gemüse, nach Möglichkeit schonend zubereitet werden sollen, denn nur so erhalten sich Vitamine und andere Inhaltsstoffe. Wenn Rosenkohl mehr als eine Stunde gekocht wird, dann ist das schon ein arger Verstoß gegen das Gesetz. Doch das 19. Jahrhundert hatte in der Küche andere Prioritäten. Dieses Rezept transformiert den Rosenkohl in eine Speise, die unglaublich altmodisch schmeckt – und mindestens ebenso gut. Vitamine sind da wohl kaum noch drin und von der Konsistenz her bewegt sich der Rosenkohl je nach Zustand der verwendeten Rosetten gefährlich nahe an der Pamppe. Das Aroma aber ist umwerfend blumig und nussig, lieblich, süß, etwas käsigt – und weist erstaunlicherweise keinerlei lästiges Kohlarmoma auf, wie man es nach der langen Kochzeit eigentlich erwarten würde. Das Rezept kommt ohne ein einziges Gewürz aus – und schmeckt doch fast so würzig wie ein nordindisches Korma.

#### Zubereitung (Kochzeit 80 Minuten)

- 1 | Etwa 1 Liter Wasser mit 1 TL Salz zum Kochen bringen. Den Rosenkohl begeben und 5 Minuten blanchieren, dann abgießen.
- 2 | Rosenkohl mit Milch und 1 TL Salz in einer Pfanne sanft erwärmen und 60–80 Minuten sanft köcheln lassen. Gelegentlich sorgfältig umrühren. *Je intakter die Röschen bleiben, desto besser. Mit der Zeit wirft die Milch Blasen und wird grün. Allmählich verdunstet sie dann, gerinnt, wird käsigt und haftet mehr und mehr an den Röschen an. Ist die Hitze nur sanft genug eingestellt, dann brennt die Milch erstaunlicherweise kaum je an.*

<p>2 x 366, Rosenkohl Wasser + 1 TL Salz 10 Min 3-5 dl Milch mehr salt + 1 TL Salz sch. auf nada mas offschm</p>	<p>500g RK 5 Minuten 4 dl Milch 1 TL Salz ? zu viel Milch</p>	<p>500g RK 180 L Wasser mit 5 Min 3 dl Milch 22-35</p>
--	---	--

Als der Topf wirft die Milch Blasen, kommt vielleicht gar ein bisschen an, verdunstet und gerinnt, und köchelt an. Wird wie verkocht. Für Gemüse, das man sanft kochen will.

completely röhren je genauer die Rosetten bleiben, desto besser


erstmalig kann es mehr abgeraut

floral & nussig, herblich, süß, fruchtig/waiverlich, blumig, faszinierend - kalibrel, gelb-grün

ungleichmäßig gut, ungleichmäßig gut

auf der Zeit wird die Milch grün

Die Welt und besser wenn man sie bei Wärme ein wenig im Topf kocht.



Rosenkohl, Wasser, Salz und Milch – mehr braucht es für diese herrliche Gemüsebeilage nicht: Arbeitsblatt *Choux de Bruxelles à la crème*. (4/2015)