

Tradition und Innovation auf einem Teller vereint

Oktober 2017

Das  
magazin

# Lëtzt Kichen

meets Groussregioun



# ALL-INCLUSIVE

La cuisine de vos rêves au meilleur prix



## ALL-INCLUSIVE

- ✓ Plan de travail en granit BIANCO LUNA (2 cm)
- ✓ Électroménagers ZANUSSI
- ✓ Taque de cuisson vitrocéramique
- ✓ Hotte aspirante
- ✓ Four
- ✓ Réfrigérateur
- ✓ Lave-vaisselle
- ✓ Évier FRANKE, FRAGRANIT +
- ✓ Robinet VONTHANA
- ✓ Range-couverts
- ✓ Poubelle
- ✓ Éclairage
- ✓ Livraison et montage

Cuisine adaptable. Sans décoration.

DÉCOUVREZ NOS CUISINES  
**ALL-INCLUSIVE**  
DANS NOTRE SHOWROOM

97 CUISINES EN EXPOSITION PERMANENTE

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 19h et le samedi de 9h à 18h  
69, parc d'activités Mamer-Cap • L-8308 Capellen | Tél.: 26 30 30 1

  [kichechef.lu](https://www.kichechef.lu)

  
**Kichechef**  
Miwwel a méi...



## Inhalt

## 14 Rezepte

- Quiche mat Trüffelen an Int 09
- Roulade mat Béierzooss 13
- Madeleines / Maitrank Shot 17
- Lécker Boulette mat Bettseecheschalot 18
- Marinéiert Forell 19
- Spargele mat „Sauce malthaise“ 20
- Pâté Lorrain mat Crémant an Trüffel 21
- Dibbelabbes mat Lyonerzalot 22
- Cranberry-Pistasch-Kiirmeskuch 23
- Äerdbiersdessert 24
- Schampesmousse 25
- Béiersorbet mat Schokolasmousse 26
- Cocktail „Grande Région“ 27

### IMPRESSUM

**EDITEUR:** Saint-Paul Luxembourg s.a. 2, rue Christophe Plantin, L-2988 Luxembourg, Tél. +352/4993-2998 / **DIRECTEUR GENERAL:** Paul Peckels / **DIRECTION ARTISTIQUE/CONCEPT:** Dominique Bernard / **RESPONSABLES REDACTIONNELS:** Jessica Heitz, Anne Grulms, Christopher Arimont / **CONCEPT:** Pierre Freylinger / **PHOTO DE COUVERTURE / CREDITS PHOTOS:** Serge Waldbillig, Christophe Olinger, shutterstock.com / **REGIE PUBLICITAIRE:** Régie.lu 2, rue Christophe Plantin, BP 1008, L-1010 Luxembourg, Tél. 4993-9000, e-mail: regie@wort.lu / **IMPRESSION:** print solutions s.à r.l. / **TIRAGE:** 65.000 exemplaires





Bob **DOSTERT** und  
Daniela **MENDES** (v.l.n.r.)



Elisabeth **MICUCCI**, Eliana **PEREIRA**  
und Kevin **KAUFMANN** (v.l.n.r.)





Lycée technique hôtelier Alexis-Heck  
Diekirch - Luxembourg



Michel **LANNERS**  
Direktor des LTHAH



Lucien **KASS**, Laurence **FRANZEN**  
und Ronny **THILL**

**I**n der Gastronomie haben wir das große Glück den interessierten Jugendlichen das Kochen, den Service und die Pâtisserie beizubringen und unserer Leidenschaft und unser Wissen und Können zu vermitteln.

Leider ist es heute nicht einfach die jungen Menschen für unseren Beruf zu begeistern. Jedoch werden die Schüler, die sich engagieren und mit Leidenschaft dabei sind nicht nur im In- sondern auch im Ausland erfolgreich sein. Unsere Arbeit ist es die Schüler zu motivieren, denn wer Gastronome werden möchte, der muss schon mit seinem ganzen Herzen dabei sein um so den Kunden ein Gericht lang auf eine kulinarische Weltreise zu schicken.

**D**ie Hotelfachschule wurde 1949 in Diekirch gegründet. Im Hotel- und Restaurantfach sowie im Tourismus ermöglicht das heutige Lycée Technique Hôtelier Alexis Heck den Schülern eine hochwertige, realitätsnahe und zukunftsorientierte Ausbildung.

In berufsorientierten theoretischen und praktischen Kursen wird den Schülern projektorientiertes Lernen und Arbeiten vermittelt. Auch fördern der Wert sozialer Kompetenzen, gesellschaftliche Verantwortung und sicheres Auftreten Kreativität und Kompetenz. In einer familiären Atmosphäre stehen persönliche und berufliche Entwicklung im Vordergrund. Viele unserer Schüler können ein Hobby aus Kindesalter zum Beruf machen. Der Erfahrungsaustausch zwischen motivierten Schülern, die nach beruflicher Exzellenz streben und engagierten Lehrkräften beeinflusst das Lernen und Lehren positiv. Die Jugendlichen lernen mit Leidenschaft, weil sie in den Berufsfeldern arbeiten, die ihnen Spaß machen. Auch die enge Zusammenarbeit mit nationalen und internationalen Unternehmen und Einrichtungen erweitern das Spektrum der Möglichkeiten. Praxisnähe und Weltoffenheit werden durch die jährlichen 10 bis 13-wöchigen Praktika in kleinen und großen Betrieben im In- und Ausland gefördert. Dies spielt im Leben dieser Schüler eine große Rolle und viele haben als Ziel – vielleicht nicht ein Leben lang, aber eine Zeit lang – im Ausland zu arbeiten und dort ihren Lebenslauf und Horizont zu erweitern.







Varela **ADILSON CORREIA** und  
Manuel **CARDOSO DA SILVA** (v.l.n.r.)



Mike **SBAIZ** und  
Nicolas **SCHEER** (v.l.n.r.)



Alicia **KINTZINGER** und  
Alexandre **SCHAUL** (v.l.n.r.)





Carole **THEISEN**  
stellvertretende Direktorin des LTB



Nico **THIEL**  
Direktionsassistent für  
die Lehrberufe der Gastronomie

**M**anchmal muss man einfach etwas wagen!

Die Ausbildung von qualifizierten jungen Köchen und Servierfachkräften ist die Zukunftsaufgabe unserer Abteilung im LTB.

Seit einem Jahr pflegen wir eine Partnerschaft mit der Straßburger Hotelfachschule CEFPPA Adrien Zeller. Dies ermöglicht es einigen Schülern, während einer Woche in dieser Eliteschule ein kurzes Praktikum zu absolvieren und Erfahrungen für ihre Zukunft zu sammeln. Die 2. Ausgabe von „Lätz Kichen“ gehört auf diese Weise dazu. Zusätzlich werden wir uns bemühen unsere „Soirée gastronomique“ durch Partnerschaften mit bekannten Luxemburger Küchenchefs zu festigen. Des Weiteren steht jedes Jahr eine Studienreise auf dem Programm. Das Bildungsministerium ermöglicht es, unsere „Ateliers“ mit performantem und neuem Material auszustatten. Damit unsere Lehrlinge sich ein Mehrwert an Erfahrungen bis zu ihrem Abschluss aneignen können. Dies alles zu gewährleisten, ist unser Ziel.

**M**it Freude haben wir auch bei der zweiten Ausgabe von „Lätz Kichen“ mitgemacht.

Den Schülern eine Plattform zu bieten das mit ihren Fachlehrern erlernte Wissen in der Öffentlichkeit zu zeigen ist ein wichtiger Bestandteil der Ausbildung zum Koch. Dadurch, dass die Auszubildenden punktuell in der Ausbildung mit einer realen Situation, in der sie ihr Wissen abrufen müssen, konfrontiert werden, können sie ihre Fachkompetenz zusätzlich erweitern. Aus diesem Grund organisieren wir mehrmals im Laufe des Schuljahres gastronomische Abende zu einem bestimmten Thema oder nehmen an unterschiedlichen „Events“ teil, um den jungen Leuten während der Ausbildung die Möglichkeit zu geben ihr Können vor einem breiteren Publikum abzurufen und zu zeigen und dies ab dem ersten Ausbildungsjahr.

Auch dieses Schuljahr ist die Schülerzahl mit aktuell 300 Schülern, welche eine Ausbildung in der Gastronomie anstreben und davon 200 in der Lehre zum Koch, weiterhin gestiegen und wir sind stolz über den Erfolg dieser Lehrgänge.



”

Herzhaft -  
als Vor- oder  
Hauptspeise.

”

# Quiche mat Trüffeln an Int







Novis ProBlender  
Der beste  
All-in-One Mixer



**M**  
**J** **Maison  
Josy Juckem**

Maison Josy Juckem S.à r.l.

**Cuisines professionnelles  
Torréfaction des cafés JUCA**

34, rue de l'industrie / L-8069 STRASSEN  
Tél. : +352 352 31 37 37 1 / [contact@josyjuckem.lu](mailto:contact@josyjuckem.lu)

[www.josyjuckem.lu](http://www.josyjuckem.lu)

„Perfekte Ergebnisse  
dank NutriMax“  
Prisca Kwaning, Model,  
Firmengründerin und Mutter



Entdecken Sie die Welt von Novis  
auf [novissa.com](http://novissa.com)

swiss + engineering

NOVIS



**LA PROVENCE** **LA PROVENCE** **FOURNISSEUR DE LA COUR**

Votre garant de qualité  
[www.provence.lu](http://www.provence.lu)

L'adresse des chefs



Warm

Einfach

60'

Für 6 Personen



# Quiche mat Trüffelen an Int

## Zutaten

80 g geräucherte Entenbrust,  
40 g Maas-Trüffel, 40 g geriebener Berdorfer  
Käse, Salz, Pfeffer

**Für den Teig:** 250 g Mehl, 125 g Butter,  
1 Ei, 40 g Wasser, 5 g Salz

**Für den Eierstich:** 40 cl Sahne, 4 Eier

## Zubereitung

Für den Teig, Mehl und kalte Butter (klein gewürfelt) in eine Knetmaschine geben. Einige Sekunden kneten lassen bis sich ein „sandiges“ Gemisch ergibt. Ei, Wasser und Salz dazugeben, bis sich eine Kugel formt.

In Plastikfolie einwickeln und 60 Minuten kühl stellen. Den Teig ausrollen und in eine gebutterte Tortenform legen.

Die geräucherte Entenbrust in kleine Würfel schneiden und in etwas Butter kurz anbraten.

Trüffel mit einem Hobel in ganz feine Scheiben schneiden. Für den Eierstich, die Eier aufschlagen, Sahne dazu rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Entenbrustwürfel und Trüffel dazugeben. Die Quiche damit garnieren und mit Käse

bestreuen. Bei 180°C ca. 18 Minuten backen und anschließend servieren.

Rezept  
gesponsort  
von

DOMAINES  
VINSMOSELLE  
LUXEMBOURG



## Pinot Gris Vieilles Vignes 2016 GPC

Dichte Aromen von Vanille und weißen Früchten prägen diesen aromatischen Pinot Gris. Am Gaumen findet man fruchtige Noten von reifen Beeren, die mit öligen Honigaromen eine interessante Symbiose bilden.

[www.vinsmoselle.lu](http://www.vinsmoselle.lu)



”

Mit feiner  
Biersauce.

”

# Roulade mat Béierzoooss













Warm

Einfach

120'

Für 4 Personen



# Roulade mat Béierzooss

## Zutaten

**Für die Roulade:** 4 Rindersteaks à 100 g, 250 g Rinderhack, 30 g Petersilie (gehackt), 10 g Senf, 4 Gewürzgurken, 2 Äpfel, 120 g geschälte Karotten

**Für die Sauce:** 70 g Sellerie (fein gehackt), 70 g Zwiebeln (geschält und feingehackt), 70 g Lauch (fein geschnitten), Mehl,

Tomatenkonzentrat, 200 ml Apfelwein (Cidre), 1 Bier, 200 ml brauner Fond

**Für das Gemüse:** 350 g Kartoffeln (geschält), 100 ml Apfelwein (Cidre), 50 g Butter, 100 g Milch, 400 g Wirsing, Salz, Pfeffer und Muskatnuss

## Zubereitung

Für die Roulade, Petersilie zum Hackfleisch geben und würzen. Die Rindersteaks leicht plattieren (flachklopfen) und mit Senf bestreichen. Karotten und Äpfel in feine Streifen schneiden und auf das Fleisch legen. Die halbierten Gewürzgurken und das Hackfleisch hinzufügen. Die Rouladen aufrollen, mit einem Zahnstocher befestigen und im Öl anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und die gehackten Zwiebeln,

Karotten, Sellerie und den Lauch in der selben Pfanne anbraten. Mit Mehl bestreuen und das Tomatenmark hinzufügen. Mit 200 ml Apfelwein, Bier und braunem Fond übergießen, die Roulade hinzufügen und während 40 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Die Rouladen aus der Pfanne herausnehmen, die Sauce durch ein Sieb passieren und einkochen lassen. Bei Bedarf binden. Für das Gemüse, aus den Kartoffeln mit dem Kugelausstecher kleine

Bällchen ausstechen und im Apfelwein kochen lassen. Den Rest der Kartoffeln in Salzwasser kochen. Die Masse zu Püree stampfen und mit Milch sowie geschmolzener Butter vermengen. Würzen und warm halten. Die großen Kohlblätter in Salzwasser blanchieren. Den restlichen Kohl fein hacken und in Butter dünsten. Während 20 Minuten in Wasser köcheln lassen. Frischhaltefolie über eine Schöpfkelle ziehen, ein großes blanchiertes Kohlblatt hineinlegen und

mit dem gekochtem Kohl füllen. Den Inhalt mit der Frischhaltefolie fest umwickeln und in Dampf garen.



Lycée Technique Hôtelier Alexis Heck





”

Eine kleine  
Zwischen-  
mahlzeit.

”





Kalt

Einfach

45'

Für 30 kleine Madeleines

# Madeleines



## Zutaten

2 Eier, 2 Eigelb, 100 g Rohrzucker, 1TL Vanillezucker, 5 g Salz, 200 g Mehl, 5 g Backpulver, 150 g Butter

## Zubereitung

Eier, Eigelb, Zucker und Vanillezucker zu einer schaumigen Masse aufschlagen. Butter ebenfalls schaumig

rühren. Mehl und Backpulver sieben und mit der Butter vermischen. Diesen Teig für ca. 10 bis 15 Minuten kühl stellen. Förmchen einfetten,

mit Mehl bestreuen und anschließend den Teig einfüllen. Backzeit 5 bis 8 Minuten bei 220°C.

# Maitrank Shot

## Zutaten (Für eine Person)

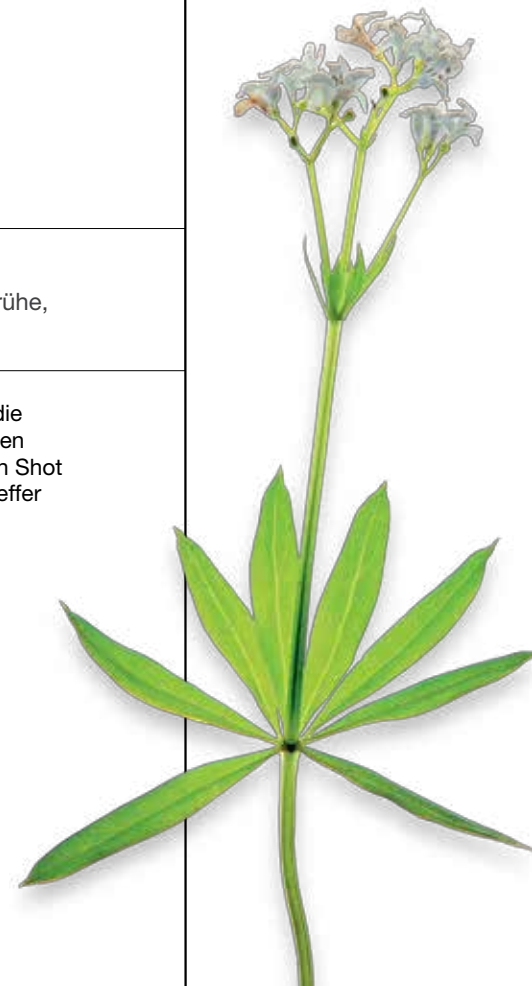
Saft einer Salatgurke, 1 El Kochsalz, 5 cl Zitronensaft, 1 l Gemüsebrühe, 30 g Waldmeisterblätter oder Waldmeisterextrakt.

## Zubereitung

Die Salatgurke schälen, in grobe Würfel schneiden und mit grobem Salz bestreuen. 2 Stunden entwässern.

Die Hälfte der Brühe mit dem Waldmeister zu einem Aufguss erhitzen und 2 Stunden ziehen lassen. Die Gurke pürieren und im Feinsieb passieren. Die Brühe

passieren und die restlichen Zutaten dazugeben. Den Shot mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt servieren.



Warm

Einfach

60'

Für 4 Personen

„  
Einfach aber  
würzig und schön  
anzusehen.  
“



Rezept  
gesponsort  
von

18

Jongwënzer  
Vinsmoselle



### Pinot Gris Jongwënzer GPC 2016

Edel, würzig, etwas rauchig, mit Noten von trockenem Obst und sehr konzentriert zeigt der Pinot Gris was in ihm steckt. Eine reife, etwas mineralische Säure sorgt dafür, dass er sein frisches Spiel behält.

[www.vinsmoselle.lu](http://www.vinsmoselle.lu)

# Lécker Boulette mat Bettseecheschalot

## Zutaten

**Für die Bouletten:** 300 g Schweinehack, 300 g Rinderhack, 90 g Semmelbrösel, 3 Zwiebeln (fein gehackt), 2 Eier

**Für die Sauce:** Salz, Pfeffer, Mehl, Paniermehl, Rotweinessig, Lütticher Sirup, 1 Gewürznelke, 1 Lorbeerblatt, 350 ml brauner Fond, 50 g Rohrzucker, 10 ml Rotweinessig

**Für die Panade:** Mehl, 2 Eier, 250 g Paniermehl

**Für den Salat:** 250 g gelber und grüner Löwenzahnsalat, 10 ml Öl, 3 ml Bieressig, 1 Tomate (in Scheiben), gebratene Speckwürfel

## Zubereitung

Für die Sauce, den Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Mit etwas Rotweinessig ablöschen und den Fond dazugeben. Aufkochen lassen und 4 Esslöffel Lütticher

Sirup, die Gewürznelke und das Lorbeerblatt hinzugeben. Würzen und eine halbe Stunde lang einkochen lassen. Die Sauce erkalten lassen und in kleinen, runden Förmchen einfrieren. Das Hack mit den Semmelbröseln vermischen.

Die gehackten Zwiebeln und Eier untermischen. Bouletten mit jeweils einer Kugel gefrorener Sauce in der Mitte formen. Die Bouletten panieren und kurz frittieren. Dann 5 Minuten lang bei 140 Grad in den Ofen geben. Für den Salat eine

Vinaigrette aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer zubereiten. Den Löwenzahn hinzugeben und mit Tomatenscheiben und Speck garnieren.

Lycée Technique Hôtelier Alexis Heck



Kalt

Einfach

40'

Für 4 Personen



Farbenprächtig  
und  
geschmackvoll.

Rezept  
gesponsort  
von

# Marinéiert Forell

## Zutaten

800 g Lachsforellenfilets, 1 Bund Dill, 1 Bund Kerbel, 2 Möhren, 2 weiße Radieschen, 2 Stück rote Bete (gekocht)

**Für die Marinade:** 50 g Salz, 1 l Wasser, 20 g zerdrückte Pfefferkerne, Saft einer Zitrone, 10 cl Rote-Bete-Saft

**Für das Pesto:** 1 Bund flache Petersilie, 2 Knoblauchzehen, 20 g Walnüsse, 10 cl Hanföl  
**Für die Rote Bete Sauce:** 10 cl Rote-Bete-Saft, 4 cl Weinessig, 1 Blatt Gelatine

## Zubereitung

Die Fischfilets entgräten. Möhren und Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Alle Zutaten der Marinade vermischen und über den Fisch geben.

Den Fisch mit dem Gemüse während 24 Stunden marinieren lassen. Fischfilet in Wasser abwaschen und in Würfel schneiden. Für das Pesto, Petersilienblätter abpflücken und grob schneiden.

Die restlichen Zutaten fein pürieren und würzen. Den Rote-Bete-Saft leicht erhitzen. Gelatine in Wasser einweichen und zum Saft geben. Die Sauce mit Essig verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen. Erkalten

lassen. Vor dem Anrichten, die Möhren einrollen und die Rote Bete in Stäbchen schneiden. Fisch, Gemüse, und Sauce auf dem Teller anrichten und mit Dill und Kerbel garnieren.

DOMAINES  
VINSMOSELLE  
LUXEMBOURG



## Pinot Blanc Bech-Kleinmacher Enschberg GPC 2016

Ein rassischer Pinot Blanc mit feiner Vanillenote. In der Nase finden sich die Aromen von reifen, gelben Früchten sowie ein zartes Honigaroma. Sein feines Säurespiel ist komplex und nachhaltig im Abgang.  
[www.vinsmoselle.lu](http://www.vinsmoselle.lu)

Warm

Einfach

30'

Für 2 Personen



”  
 Eine saisonale  
 Leckerei.  
 ”

Rezept  
 gesponsort  
 von

20

ART&VIN



**Auxerrois Remich  
 Hôpertsbour GPC 2014  
 série limitée Art&Vin 26**  
 Dieser feinfruchtige  
 Auxerrois besticht mit  
 Noten von weißen  
 Früchten und trockenem  
 Obst. Am Gaumen zeigt  
 er seine ganze Vielfalt  
 und besticht durch  
 seinen langen,  
 nachhaltigen Abgang.  
[www.vinsmoselle.lu](http://www.vinsmoselle.lu)

# Spargele mat „Sauce malthaise“

## Zutaten

500 g weißer Spargel, 100 g geräucherter  
 Schinken

Für die Sauce: 200 g Butter, 5 Eigelb,

20 cl Orangensaft, Shisokresse,  
 rote Johannisbeeren, Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Den Spargel schälen.  
 Vor dem Kochen zu  
 Bündeln von jeweils 6-8  
 Stangen binden und in  
 einen Topf mit Wasser  
 geben. Die Spargelbün-  
 del sollten vom Wasser  
 gerade bedeckt sein.  
 Die Garzeit für den

Spargel beträgt je nach  
 gewünschtem Biss  
 zwischen 10 und 12  
 Minuten. Mit einem  
 Küchenmesser prüfen,  
 ob der Spargel gar ist.  
 Die Stangen müssen  
 weich sein, aber noch ein  
 wenig Widerstand zeigen.  
 Für die Malteser Sauce,  
 zuerst die Butter in einem

kleinen Topf klären.  
 Eigelb mit Orangensaft in  
 einer Schüssel auf einem  
 Wasserbad aufschla-  
 gen, sodass eine feste,  
 cremige Sauce entsteht.  
 Die geklärte Butter löffel-  
 weise unterschlagen. Ab-  
 schmecken und eventuel  
 nachwürzen. Den Spargel  
 und den Schinken auf

einen Teller anrichten, mit  
 der Sauce nappieren und  
 servieren.



Warm

Einfach

120'

Für 4 Personen



”  
Frisch  
aus  
Lothringen.  
”

Rezept  
gesponsort  
von

# Pâté Lorrain mat Crémant an Trüffel

## Zutaten

350 g Vorderrippenstück vom Schwein,  
150 g Kalbsbrustknorpelstück  
500 g Blätterteig, 80 g fein gewürfeltes Wurzel-  
gemüse, 40 g Petersilie, 1 schwarze Trüffel,  
1 Eigelb, 5 ml Öl, 2 ml Weißweinessig,

250 g grüne Bohnen, 50 g Tomaten

**Für die Marinade:** 5 ml Öl, 4 Schalotten,  
2 Lorbeerblätter, 2 Gewürznelken, 1 Messerspitze  
Vier-Gewürze-Pulver, Salz, Pfeffer, 300 ml Crémant

## Zubereitung

Am Vortag das Fleisch würfeln oder durch den Fleischwolf drehen. Öl, Lorbeerblätter, Gewürznelken, Gewürze und Schalotten dazugeben und Fleisch darin marinieren lassen. Würzen und mit dem Crémant bedecken.

Mit Frischhaltefolie einwickeln und in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag, den Crémant abgießen und das fein gewürfelte Wurzelgemüse, die gehackte Petersilie sowie die feingeschnittene Trüffel dazugeben. Den Blätterteig ausbreiten und das Fleisch in die Mitte

geben. Das Fleisch mit dem Teig bedecken und mit dem Eigelb zukleben. Den Pâté Lorrain mit dem restlichen Blätterteig dekorieren. Bei 230 Grad zwischen 30 und 45 Minuten in den Ofen geben. Für den Salat, die Bohnen garen und die Tomaten schälen. Die Bohnen schneiden

und die Tomaten würfeln. Mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen. Anrichten und servieren.

CHÂTEAU  
EDMOND  
DE LA  
FONTAINE  
LUXEMBOURG



## Pinot Noir Château Edmond de la Fontaine élevé en barrique 2013

Dieser Pinot Noir besticht mit Aromen von Vanille, Schokolade, trockenem Obst, schwarzen Früchten und Süßholz. Zugleich ist dieser Wein würzig und von dichter Struktur. Das Holz, in dem er gereift ist, ist perfekt miteingebunden.

[www.vinsmoselle.lu](http://www.vinsmoselle.lu)

Lycée Technique Hôtelier Alexis Heck

Warm

Einfach

120'

Für 4 Personen

Ein  
saarländisches  
Rezept.

”

Rezept  
gesponsort  
von

DOMAINES  
VINSMOSELLE  
LUXEMBOURG



**Rivaner  
Côtes de Grevenmacher  
Premier Cru 2016**

Blumig und würzig mit feinen Muskataromen zeigt sich dieser lebendige Rivaner. Muskat, Frucht und ein ausgewogenes Spiel zwischen Süße und Säure geben ihm Spannung und lassen ihn unkompliziert wirken. Im Abgang ist er saftig und dicht.

[www.vinsmoselle.lu](http://www.vinsmoselle.lu)

# Dibbelabbes mat Lyonerzalot an Kéis

## Zutaten

**Für den Dibbelabbes:** 500 g Kartoffeln (geschält), 1/2 Stange Lauch, 3 Schalotten (geschält), 100 g geräucherter Speck, etwas Öl, 1 Ei, 30 g Petersilie (gehackt), 10 g Majoran (gehackt), eine geschälte Tomate, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

**Für den Salat:** 300 g Lyoner, 200 g Berdorfer Käse, 2 Zwiebeln (geschält), 80 g Gurken, etwas Senf, 50 ml Gurkensaft aus dem Glas, Weißweinessig, Öl, Zucker, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel

## Zubereitung

Für den Dibbelabbes, den Lauch fein schneiden, die Schalotten fein hacken und den Speck würfeln. Den Speck in einer Pfanne auslassen

und die Schalotten sowie den Lauch dazugeben. Die Kartoffeln im Öl sautieren und den Speck mit dem Gemüse dazugeben. Mit den Kräutern und den Gewürzen abschmeck-

en. Die Tomate würfeln und hinzugeben.

Für den Lyoner-Salat, eine Vinaigrette aus Gurkensaft, Essig, Öl, Senf und Zucker mixen. Die Zwiebeln hacken,

die Lyoner, die Gurken und den Käse in feine Streifen schneiden. Die Zutaten vermengen und würzen.

Lycée Technique Hôtelier Alexis Heck



Ein etwas  
anderes  
Dessert.

Kalt

Einfach

100'

Für 2 Blumentöpfe



# Cranberry-Pistach-Küirmeskuch

## Zutaten

250 g Weizenmehl, 100 ml Milch, 15 g Hefe,  
1 Ei, 30 g Zucker, 5 g Salz, 50 g Butter,  
125 g Cranberries, 25 g Pistazien

## Zubereitung

Einen Vorteig mit 125 g Mehl, 100 ml Milch und der Hefe herstellen und abgedeckt 30 Minuten gären lassen. Ei, Zucker, Salz, Butter und das restliche Mehl zum Vorteig hinzugeben. Die Cranberries klein schneiden und

zum Schluss mit den Pistazien unter den Teig mischen. Den Teig abgedeckt während weiteren 30 Minuten gären lassen. Währenddessen zwei Blumentöpfe aus Ton (12 cm Durchmesser) mit Backpapier auskleiden. Den Teig in zwei Teile von jeweils

325 g abwägen und zu Kugeln formen. Diese Kugeln in die Blumentöpfe geben und gären lassen bis das Volumen sich etwa verdoppelt hat. Mit Ei bepinseln und mit einer Schere einschneiden. Bei 185° Celsius während ca. 25 Minuten goldbraun backen.



Kalt

Einfach

60'

Für 6 Personen

”  
 Herrlich  
 fruchtig  
 und frisch.  
 ”



24

# Äerdbersdessert

## Zutaten

400 g frische Erdbeeren

**Für die Erdbeermarinade:** 80 g Rohrzucker, 5 cl Wasser, 5 cl fruchtiger Weißwein (Gewürztraminer), 2 Pfefferkörner (Langkorn Anis Pfeffer), 2 Blätter Basilikum

**Für das Eis:** 80 cl Wasser, 200 g Zucker,

4 g Pektin, 10 g Honig, 400 g gefrorene Erdbeeren, Saft einer 1/2 Zitrone

**Für die Erdbeer-Sauce:** 150 g Erdbeeren, Saft einer 1/2 Zitrone, 5 cl Wasser, 80 g Zucker

**Für den Nuss-Krokant:** 50 g Zucker, 50 g gehackte Haselnüsse

## Zubereitung

Frische Erdbeeren waschen und vierteln. Für die Marinade, alle Zutaten vermischen. Die Erdbeeren darin während sechs Stunden marinieren lassen. Für das Eis, Wasser, Zucker und Pektin in einer Schüssel mit einem Schneebesen kräftig vermischen und in einem Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Honig hinzuge-

ben und in dem warmen Zuckerwasser schmelzen lassen.

Die Sorbet-Basis zuerst abkühlen lassen und dann 24 Stunden kaltstellen. Die tiefgekühlten Erdbeeren auftauen lassen. Am nächsten Tag, die aufgetauten Erdbeeren mit dem Zitronensaft pürieren und in die Sorbet-Masse einrühren. Die Masse in die Eismaschine geben und 20 Minuten unter Rühren gefrieren lassen,

bis ein cremiges Sorbet entsteht. Das fertige Erdbeersorbet vor dem Servieren mindestens zwei Stunden im Tiefkühler durchkühlen lassen. Für die Sauce, einen Sirup mit Wasser und Zucker herstellen. Die Erdbeeren vierteln und mit dem Zuckersirup mixen. Sauce mit Zitronensaft verfeinern.

Für den Nuss-Krokant, Zucker mit einigen Tropfen Wasser und Zitronen-

saft erhitzen und zu Karamell kochen. Je nach Wunsch etwas heller oder dunkler kochen lassen. Die gehackten Nüsse mit dem Karamell vermischen und auf einem Backpapier sehr dünn verteilen. Der Krokant kann zwischen zwei Backfolien mittels einer Teigrolle sehr dünn ausgerollt werden. Krokant erkalten lassen und beliebig in Stücke teilen. Anrichten.



Kalt

Schwer

120'

Für 6 Personen



Prickelnde  
Sektmousse  
auf Biskuitteig.

Rezept  
gesponsort  
von

# Schampes mousse

## Zutaten

**Für die Mousse:** 100 ml Sekt, geriebene Schale und Saft einer Zitrone, 4 Eigelb, 100 g Zucker, 4 Blätter Gelatine, 350 g aufgeschlagene Sahne

**Für das Biskuit:** 3 Eier, 100 g Zucker, 70 g Mehl, 30 g Speisestärke, 25 g Butter (geschmolzen)

## Zubereitung

Für das Biskuit, das Mehl und die Speisestärke miteinander vermengen. Eier und Zucker in einer Schüssel miteinander vermengen und über einem Wasserbad erhitzen. Weiterhin mit dem Schneebesen aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse kalt aufschlagen bis sie fester wird.

Die Mehl-Mischung mit einem Spatel unterheben. Zum Schluss die Butter dazugeben. Gleichmäßig auf dem Backpapier verteilen und 6 Minuten bei 230 Grad backen. Den Sekt mit der Zitronenschale und dem Saft aufkochen. In einer Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Hälfte des kochenden Sektes auf die schaumige Masse geben und mit einem

Schneebesen aufschlagen. Die Masse in den Topf zum restlichen Sekt geben. Mit einem Teigschaber umrühren bis die Creme fester wird. Die Gelatine in kaltem Wasser aufweichen und zu der Masse geben. Die Masse erkalten lassen. Die aufgeschlagene Sahne dazu geben. Kuchenformen mit Biskuit belegen und die Hälfte der Mousse darauf verteilen.

Anschließend das Obst auf der Mousse verteilen. Die restliche Mousse auf das Obst geben und mit Biskuit bedecken. Im Kühlschrank erstarren lassen. Nach Belieben mit Obst garnieren.



## Gewürztraminer Charta Schengen Prestige 2014

Hier spiegelt sich die typisch erdige Würze des Gewürztraminer sowie Aromen von Litschi und Rosen wider. Am Gaumen ist er vielschichtig: Quitte, Dörrobst, reife Pflaumen mit dezenter Süße und einer gut eingebundenen Säure runden diesen Wein ab.

[www.vinsmoselle.lu](http://www.vinsmoselle.lu)

Lycée Technique Hôtelier Alexis Heck

Kalt

Schwer

120'

Für 10 Personen

Herzhaftes  
Sorbet  
mit herzhafter  
Mousse.



26

# Béiersorbet mat Schokolasmousse

## Zutaten

**Für den Teig:** 25 g Butter (geschmolzen), 25 g Zucker, 25 g Eiweiß, 25 g Mehl

**Für das Biersorbet:** 400 g Bier, 200 g Zucker, 200 g Wasser

**Für die Mousse:** 3 Eigelb, 25 g Zucker,

125 g schwarze Schokolade (geschmolzen), 300 g Schlagsahne

**Für den Biskuit:** 1 TL Kakaopulver, 80 g Zucker, 80 g Mandelpulver, 30 g Mehl, 4 Eier

## Zubereitung

Für den Teig, die Zutaten vermengen und in eine Halbmondform geben. Bei 180 Grad backen. Für das Sorbet, das Wasser mit dem Zucker aufkochen und das Bier hinzugeben. In eine

flache Form und in die Kühltruhe geben. Öfters miteinander vermengen. Für die Mousse, Eigelbe und Zucker miteinander aufschlagen. Die Masse in die geschmolzene Schokolade geben und die Schlagsahne unterheben. Für den

Biskuit, die Zutaten vermengen und in einen Sahnespender geben. Plastikbecher bis zur Hälfte mit dem Teig füllen und 40 Sekunden in die Mikrowelle geben. Auf einen Teller den Halbmond aus Teig geben. Die Sorbetkugeln

darauf platzieren, dann den Biskuitteig sowie die Mousse. Den Rand des Tellers mit etwas Kakaopulver sowie Schokoladenstückchen verzieren.



Kalt

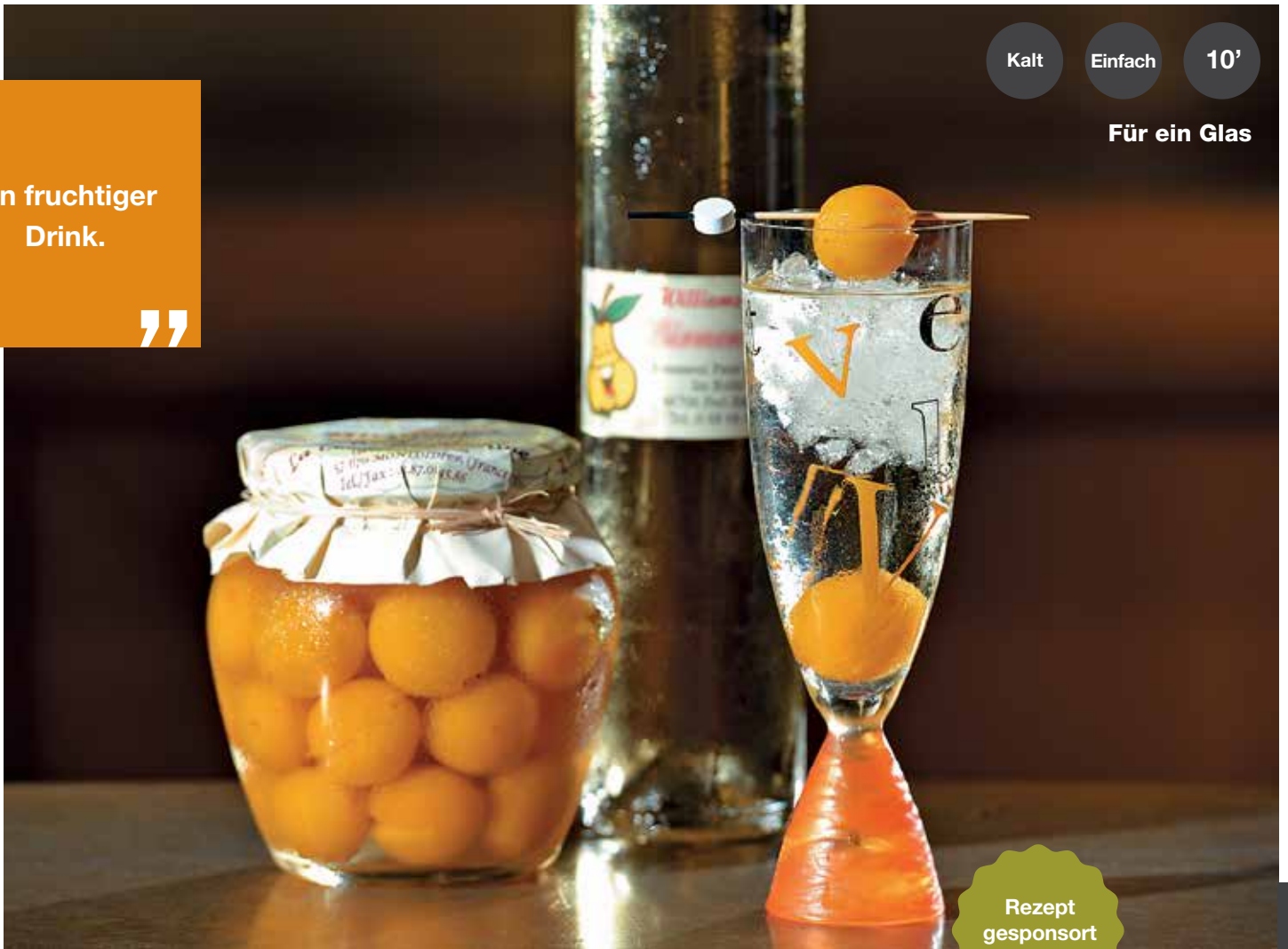
Einfach

10'

Für ein Glas

Ein fruchtiger  
Drink.

”



Rezept  
gesponsort  
von

# Cocktail „Grande Région“

## Zutaten

2 entkernte Mirabellen, 3 EL zerstoßenes Eis,  
2 cl Birnenlikör, 8 cl Luxemburger Crémant,  
8 cl Mineralwasser

## Zubereitung

In ein leeres Sekt-  
glas eine Mirabelle

hineingeben und das  
Glas mit den übrigen  
Zutaten in angegebener  
Reihenfolge auffüllen.

Als Dekoration einen  
Cocktailspieß mit  
einer Mirabelle über  
den Glasrand legen.



Lycée Technique de Bonnevoie

CRÉMANTS  
POLL-FABAIRE  
LUXEMBOURG



## Crémant POLL-FABAIRE Cuvée Brut

Ein runder, fruchtiger, aromatischer Crémant mit Frische, feiner Säure und Harmonie. Seinen Charakter schöpft er aus den Rebsorten, aus denen er besteht: Der Auxerrois gibt ihm Fruchtigkeit, vom Pinot Blanc kommen Frische und Finesse, der Riesling gibt ihm Körper und Kraft.

[www.poll-fabaire.lu](http://www.poll-fabaire.lu)



Die Schüler des Lycée Technique de Bonnevoie haben die Tische für die Gäste gedeckt.

**herberlux**  
GRANDES CUISINES



cuisines professionnelles



et semi-professionnelles

67, Route d'Arlon L-8009 Strassen ☎ 26 65 36 [herberlux.lu](http://herberlux.lu)





Passion

Fantasie

Genuss

Geschmack

Diese Rezepte von Gerichten aus allen Ländern der Großregion, wurden auf moderne Art und Weise von den Schülern des Lycée Technique Hôtelier Alexis Heck sowie des Lycée Technique de Bonnevoie interpretiert, zubereitet und angerichtet.

Viel Leidenschaft und Begabung sowie ein große Prise Fantasie trugen zu dieser modernen und schmackhaften Rezeptauswahl bei.

Das Luxemburger Wort bedankt sich bei den Direktoren, dem Lehrpersonal sowie den begabten Schülern der zwei Lyzeen, welche diese Zusammenstellung möglich gemacht haben und unser Team so herzlich hinter ihrem Herd empfangen haben.

# Das Digitale Wort Jetzt mit dem Tablet Ihrer Wahl

**35 EUR**

monatlich inkl.  
**Samsung  
Galaxy Tab A 9.7\***  
+ 7GB mobiles Internet  
in Luxemburg  
und Europa



**45 EUR**

monatlich inkl.  
**iPad Pro\***  
+ 7GB mobiles Internet  
in Luxemburg  
und Europa

powered by **orange**

**Luxemburger Wort**  
www.wort.lu

\*gültig ab einer Laufzeit von 24 Monaten  
Erhältlich in allen Orange-Shops in Luxemburg





 **Maison  
Josy Juckem**

Maison Josy Juckem S.à r.l.

**Cuisines professionnelles  
Torréfaction des cafés JUCA**

34, rue de l'industrie / L-8069 STRASSEN / Tél. : +352 352 31 37 37 1

/contact@josyjuckem.lu / www.josyjuckem.lu



LIGHTENING UP YOUR LIFE  
SINCE 1991



 CRÉMANTS  
**POLL-FABAIRE**  
LUXEMBOURG

[poll-fabaire.lu](http://poll-fabaire.lu)

