

Die Normandie : ein Mosaik kleiner Welten

An diesem Dienstag ist das Meer während der morgendlichen Flut düster. Der Sommer steht vor der Tür, aber heute würde "man keinen Hund vor die Tür jagen", wie die Leute in der Normandie sagen. Und dennoch stürzen sich nicht weniger als 130.000 Mann ins seichte Wasser der Strände von Sainte-Marie-du-Mont (Côte de Nacre)... Die Rede ist von der Invasion im 2. Weltkrieg, von dem "längsten aller Tage": an diesem 6. Juni 1944 begannen die alliierten Truppen mit der Rückeroberung des europäischen Kontinents.

Tausend Jahre zuvor waren die Küsten der Normandie schon einmal Schauplatz einer Invasion: jener der Wikinger in ihren Drakkar-Booten. Aus diesen "Nord-Mannen" wurden die Normannen, die Bewohner der Normandie. Zu Beginn des 11. Jahrhunderts brach der berühmteste unter ihnen, Wilhelm der Eroberer zu einer Invasion auf, von den Küsten der Normandie aus nach Norden. Mit einer 50.000 Ritter und Fusssoldaten umfassenden Armee eroberte er nach der siegreichen Schlacht bei Hastings ganz England.

Ob im Jahr 1000 oder im Jahr 2000: an den normannischen Stränden bestimmen Flut und Ebbe den Rhythmus der Geschichte und des Alltags, auf den 500 Km Küstenlinie entlang des Ärmelkanals und in der Region Calvados. An der Grenze zur Bretagne umschliessen die stärksten Gezeiten Europas das berühmte Kloster Mont-Saint-Michel, das die UNESCO als Weltkulturerbe eingestuft hat.

Die Normandie ist ein Land der Kontraste, ein Land zwischen den Meeren, in dem man landet oder von dem aus man in See sticht; ein Land, in dem Küsten und die typischen Bocages sich in seltener Harmonie zusammenfinden: ein ideales Ferienziel für alle Liebhaber von Grün und von Kultur.

Vom Mont-Saint-Michel bis zur Bucht von Veys ist die See ganz in ihrem Element. Cherbourg verleiht sie seine Tradition als Militärhafen, aber sie dringt auch in kleine, wohlgeschützte Häfen ein. Lässt man die Küste des Ärmelkanals hinter sich und bewegt sich Richtung Calvados, werden die Horizonte allmählich weniger unendlich, die Villen luxuriöser, die Sonnenschirme häufiger. Nach Deauville, Trouville oder Honfleur fährt man von Paris aus auch schon mal zum Wochenende. Jeder einzelne Strand an dieser "Côte Fleurie" besitzt einen besonderen Charme. Die Küste von Albâtre hat, mit dem berühmten Bogen von Etretat, die schönste Klippenlandschaft Frankreichs aufzuweisen.

Doch der wahre Reichtum der Normandie ist ihre Natur. Bei einem Spaziergang an der Küste macht sich schnell klar, welche Schätze Landwirtschaft und Meer für die Küche bereithalten. In den Manoirs werden die berühmten Käsesorten Pont-l'Évêque, Livarot und Camembert hergestellt. Kulinarische Stars sind hier, ausser Kühen und Milchprodukten, die frischen Fische und Krustentiere, das würzige Lammfleisch mit dem Aroma normannischer Salzwiesen und die Äpfel – nicht zu vergessen den Apfelbrand Calvados und den Apfelwein "Cidre du pays d'Auge", die zur geschützten Herkunftsbezeichnung erhoben wurden.

Calvados : der Geist der Normandie

In dem milden Meeresklima und auf den satten Böden der Normandie reifen die Früchte für einen weltberühmten, ganz besonderen Obstbrand. Seit mehr als vier Jahrhunderten wird er hier gebrannt.

So wie Cognac und Armagnac ihre eigenen Anbaugelände und Rebsorten haben, so hat der Calvados seine Obstgärten und seine Vielzahl an Apfelsorten: die sauren Avrolles, die bitteren Marie-Ménard, die zuckerhaltigen Clos Renaud. Aus diesem reichen Angebot werden nur die Besten ausgewählt und in zwei Phasen destilliert.

Nach dem Brennen wird Calvados für mindestens zwei Jahre in Holzfässer gelagert, zumeist in alten Cidre-Fässern aus Limousin-Eiche und erhält dort seine Bernsteinfarbe: ein ganz besonderer Tropfen für jede Gelegenheit, mal jung und lebhaft, mal dunkel und mächtig, ein Feuerwerk an würzigen und fruchtigen Noten.

Knusprige Apfeltartelettes mit Vanilleeis

Für 4 Personen

Zubereitung 20 Min.

Garzeit 30 Min.

- ◆ 1 Rolle Blätterteig à 250 g, rechteckig
- ◆ 4 Äpfel Granny-Smith
- ◆ 300 g Würfelzucker
- ◆ Saft von 1 Zitrone
- ◆ 2 Esslöffel Zucker
- ◆ 1 Esslöffel Zimt
- ◆ ½ l Wasser
- ◆ 50 g Butter
- ◆ ½ l Vanilleeis
- ◆ nach Wunsch 4 Vanillestangen



1. Den Teig aufrollen. 4 Kreise von ca. 12 cm Durchmesser ausschneiden. Kuchenblech mit Backpapier auslegen und die Kreise darauf verteilen.
2. Äpfel schälen und entkernen. In Scheiben schneiden.
3. Würfelzucker mit Zitronensaft und Wasser in eine Pfanne geben. Den Zucker schmelzen lassen, dann langsam zum Kochen bringen. Hitze zurückschalten und einige Minuten köcheln lassen.
4. Die Apfelscheiben portionsweise flach in die Pfanne legen und bei kleiner Hitze kochen, bis sie durchsichtig aber dennoch fest sind. Vorsichtig aus der Pfanne nehmen und nebeneinander zum Trocknen auf Küchenkrepp legen.
5. Den Ofen auf 210° vorwärmen. Die Apfelscheiben ziegelartig auf den Teigkreisen verteilen, dabei aber einen kleinen Abstand zum Teigrand lassen. In den Ofen schieben und ca. 20 Min. backen, bis die Unterseite goldgelb ist. Auf einem Gitter abkühlen lassen.
6. Zucker und Zimt mischen. Butter in kleine Teile schneiden.
7. Kurz vor dem Servieren, den Ofen auf 240° erwärmen und das Eis aus der Tiefkühltruhe nehmen.
8. Tartelettes mit der Zucker/Zimt-Mischung bestreuen und die Butterflöckchen darauf verteilen. Zum erwärmen und karamelisieren für einige Minuten in den Ofen schieben. **Überwachen** da Karamel leicht anbrennt !
9. Tartelettes leicht abkühlen lassen und auf kleine Teller anrichten. Eine Kugel Vanilleeis in die Mitte geben, mit ein wenig Zucker/Zimt-Mischung oder Vanillestangen dekorieren und lauwarm servieren.