

Aquitaniens kulinarisches ABC

Aquitanien trumpft auf mit frischen Produkten von der Küste und aus dem Hinterland. Bei dem großen Angebot fällt die Auswahl jedoch nicht leicht.

Cannelé

Kleine karamellisierte Kuchen mit leckerem Vanillegeschmack unter der Kruste. Eine Spezialität aus Bordeaux.

Fisch-und Meeresfrüchte

Direkt am Atlantik sind sie frisch und schmecken am besten. Das Angebot ist riesig und reicht von Miesmuscheln (moules) bis zur Seezunge (sole), von Jakobsmuscheln (coquilles) über Seewolf (loup de mer) bis zum gegrillten Hummer (homard grillé).

Lamm aus Pauillac

Es ist das Wahrzeichen der Gegend und berühmt für seinen feinen Geschmack. Noch im 19. Jahrhundert wurde es zum Weiden in die abgeernteten Weinberge getrieben. Heute werden die Lämmer auf den Wiesen der Gironde gezüchtet.

Lillet

Es ist der Lieblingsaperitif der Bordelaiser, ein weißer oder roter Likörwein, mit Zitruschalen und verschiedenen Kräutern.

Steinpilze aus Bordeaux

Bekannt ist die Region für ihren Reichtum an Pilzen, der Steinpilz jedoch gilt als der König. Er wird häufig im Omelette oder als Beilage zum Entrecôte serviert.

Schinken aus Bayonne

Was den Spaniern der Serrano-, den Italiener der Parmaschinken, ist für die Franzosen der Schinken von Bayonne. Sein feines Aroma verdankt er dem Salz aus dem Becken der Adour und der langen Reifung in Trockenkammern.

Stopfleber (foie gras)

Die Gegend ist berühmt für ihre Gänse- oder Entenleberterrinen. Meistens wird sie als Vorspeise mit Salat und Baguette gereicht. An den Tierschutz darf man beim Verspeisen allerdings nicht denken. In vielen europäischen Ländern ist das Stopfen von Geflügel bereits verboten.

Trüffel

Der mythenumwobene Pilz wird auch als schwarzer Diamant bezeichnet. Er findet sich häufig an den Eichen im Périgord, doch wo genau weiß niemand. Im Herbst wird mit Trüffelschweinen jagt auf ihn gemacht.

Wein

Sie sind das Aushängeschild der französischen Weinproduktion – die guten Tropfen aus dem Bordeaux. Typisch sind die trockenen und vollen Rotweine aus Regionen wie Médoc, Saint-Émilion, Pomerol.

Foto: Bettina Hagen

[Mehr über Aquitanien](#)