



---

## **Grenzenlos köstlich mit Björn Freitag und Tamina Kallert: Brüssel – Waffeln, Bier und ein Bad im Fass**

### **Inhalt**

**Vol-au-Vent** ..... 2

## Vol-au-Vent

Rezept von Glen Ramaekers

Der belgisch-philippinische Spitzenkoch Glen Ramaekers ist Gastgeber im „La Brasserie“ - einem einzigartigen Restaurant im historischen Börsengebäude von Brüssel. Hier verbindet er belgische Tradition mit moderner Raffinesse und überrascht mit kreativen Ideen.

Für sein Vol-au-Vent kombiniert Glen alles, was Belgien kulinarisch groß macht: knusprige Blätterteig-Pasteten, gefüllt mit zartem Hühnerfleisch, aromatischen Steinpilzen und feinen Kalbsbällchen, alles in einer cremigen Sauce, verfeinert mit belgischem Blondbier. Obendrauf eine luftige Bier-Mousseline, die dem Gericht den letzten Schliff gibt. Serviert mit Pommes und Mayonnaise wird daraus ein echtes Brasserie-Erlebnis - elegant, herzlich und voller Geschmack. Alle Zutaten stammen von ausgewählten lokalen Händlern: frisch, nachhaltig und mit Liebe ausgesucht. Glen zeigt, wie Tradition richtig Spaß macht. Klassisch im Herzen, kreativ auf dem Teller.



### Zutaten für ca. 4 Personen

#### Für den Hühnerfond:

- 1 ganzes Huhn
- ½ kleine Knolle Sellerie
- 2 Karotten
- 2 Lauchstangen
- 3 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 4 Zweige Thymian
- 4 Lorbeerblätter
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Bund Petersilienstiele

- 15 schwarze Pfefferkörner
- etwas Salz
- ca. 3 Liter Wasser

#### **Zubereitung Hühnerfond:**

- Gemüse grob zerkleinern.
- Das ganze Huhn in einen großen Topf legen, Gemüse, Kräuter, Pfefferkörner und Salz hinzugeben.
- Mit ca. 3 Litern kaltem Wasser aufgießen.
- Aufkochen, Schaum abschöpfen und anschließend ca. 1,5 Stunden leicht köcheln lassen.
- Das Huhn herausnehmen, etwas abkühlen lassen.
- Fleisch von den Knochen lösen und in Würfel von ca. 3 × 3 cm schneiden.
- Fond durch ein feines Sieb abseihen und beiseitestellen.

#### **Für die Blätterteig-Pasteten (Vol-au-Vent-Schalen alternativ im Supermarkt kaufen):**

- 2 Rollen Blätterteig
- 1 Eigelb
- 1 EL Wasser

#### **Zubereitung Blätterteig-Pasteten:**

- Blätterteig ausrollen und Kreise, Ovale oder Quadrate ausstechen.
- Eine Hälfte bleibt als Boden. Aus der zweiten Hälfte weitere Ringe ausstechen und auf die Böden setzen.
- Mit einer Mischung aus Eigelb + Wasser bepinseln.
- 15-20 Minuten goldbraun backen - im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze)

#### **Für die Kalbs-Fleischbällchen:**

- 300 g Kalbshackfleisch
- 1 EL Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- etwas Butter

#### **Zubereitung Kalbs-Fleischbällchen:**

- Kalbshack, Semmelbrösel, Salz & Pfeffer mischen.
- Kleine Bällchen formen (Ø 2–3 cm).
- In kochendem Wasser kurz blanchieren, bis sie an die Oberfläche steigen.
- Danach in Butter goldbraun anbraten und beiseitestellen.

#### **Für das Ragout:**

- 250 g frische Steinpilze
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter zum Anbraten
- 310 g Butter
- 80 g Mehl
- ca. 1 Liter Hühnerfond
- ½ Flasche belgisches Blondbier oder helles Bier (z. B. La Chouffe; ca. 330 ml)

- 100 ml Sahne
- Saft von 1 Zitrone
- 3 Eigelb
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Salz & Pfeffer
- die fertigen Kalbs-Bällchen (später unterheben)

#### **Zubereitung Ragout:**

- Pilze mit einem Pinsel reinigen, nicht waschen. Anschließend der Länge nach in Scheiben schneiden.
- In einem Topf in Butter mit etwas gehacktem Knoblauch und Zwiebel anbraten, mit Salz & Pfeffer würzen.
- In einem großen Topf 310 g Butter schmelzen und Mehl einrühren.
- Nach und nach ca. 1 Liter Hühnerfond zugießen und ständig rühren, bis eine cremige Sauce entsteht.
- Das Blondbier zugeben und 5 Minuten köcheln.
- Zitronensaft einrühren.
- In einer Schüssel Eigelbe + Sahne mit einem Schneebesen gut verrühren.
- Die Eigelb-Sahne-Mischung unter ständigem Rühren in die heiße (nicht kochende!) Sauce geben, damit nichts gerinnt.
- Mit Muskat, Salz & Pfeffer abschmecken.
- Danach das gewürfelte Hühnerfleisch, die Pilze und die Kalbsbällchen unterheben.
- Alles zusammen 10 Minuten sanft köcheln, bis die perfekte cremige Konsistenz erreicht ist.

#### **Für die Bier-Mousseline:**

- 3 Eier
- 2 EL La Chouffe Blond Bier oder helles Bier
- 45 g Butter
- 25 ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- Saft von ½ Zitrone
- Etwas Estragonessig

#### **Zubereitung Bier-Mousseline:**

- Eier in einer Metallschüssel über einem Wasserbad schaumig aufschlagen.
- Bier langsam zugeben und mit einem Schneebesen weiterschlagen, bis die Masse leicht dicklich wird.
- Geschmolzene Butter langsam einfließen lassen.
- Sahne zugeben, um die Mousseline zu stabilisieren.
- Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Estragonessig abschmecken.

#### **Anrichten**

- Eine gebackene Blätterteig-Schale auf den Teller setzen.
- Das warme Vol-au-Vent-Ragout großzügig hineingeben.
- Obenauf zwei Löffel Mousseline setzen.
- Mit Pommes und Mayonnaise servieren.