

AUF DEN KULINARISCHEN SPUREN VON ETTORE BUGATTI



Weihnachtsnachspeisen ganz nach der Façon des Begründers der französischen Luxusautomobilmarke.

Das elsässische Molsheim, Geburtsstätte und bis heute Stammsitz der Marke Bugatti, wird oft in einem Atemzug mit dem Begründer des Luxusautomobilherstellers genannt. Doch nur wenige Kilometer weiter südlich liegt ein Ort, der ähnlich eng mit Ettore Bugatti verbunden ist. Es handelt sich um das elsässische Städtchen Obernai. Hier entstand vor 100 Jahren auf Initiative von Ettore Bugatti das „Clos Sainte Odile“, welches später zum heute noch bestehenden Zwei-Sterne-Restaurant „La Fourchette des Ducs“ wurde.

Ursprung des „Clos Sainte Odile“ ist Ettore Bugattis Vorhaben, einen exklusiven Ort für den angemessenen Empfang seiner Kunden zu schaffen. Hierbei bat er seine Freunde Lucien Weissenburger, Charles Spindler und René Lalique vor rund 100 Jahren um Unterstützung.

Lucien Weissenburger war Besitzer einer Weinkellerei in den Vogesen und wurde Betreiber des Hauses. Auf Charles Spindlers Talente ist unter anderem die Balken-Schnitzerei am Fachwerk der Hausfassade zurückzuführen. Und der Künstler René Lalique entwarf einen Teil der exklusiven Innenausstattung des Hauses, wie beispielsweise die abgestimmten Wandleuchten. Ab 1921 empfing Ettore Bugatti seine Kunden in diesem außergewöhnlichen Ort des Genusses und teilt hier mit ihnen seine Liebe zur Kulinarik.

Heute ist das „Clos Sainte Odile“ unter dem Namen „La Fourchette des Ducs“ bekannt. In diesem mit zwei Sternen vom Guide Michelin ausgezeichneten Restaurant arbeiten Chefkoch Nicolas Stamm und Leiter Serge Schaal seit über 20 Jahren gemeinsam daran, den Geist Ettore Bugattis am Leben zu erhalten. Dies gelingt ihnen zum einen durch die Schaffung einer außergewöhnlichen Atmosphäre, welche auf die historische Einrichtung des Hauses zurückzuführen ist. Im Winter-Salon befinden sich unter anderem René Laliques eigens entworfene Wandleuchter und sogar Ettore Bugattis Lieblingsplatz direkt neben dem weltweit beinah einzigartigen Kamin. „Die Atmosphäre im Winter-Salon ist etwas ganz Besonderes. Hier ist es fast so, als könnte man mit den Händen nach der Geschichte greifen“, so Nicolas Stamm.

NACHSPEISEN FÜR DIE FEIERTAGE

Doch nicht nur das Ambiente, sondern auch die vom Zwei-Sterne-Koch Nicolas Stamm und seinem Team vorbereiteten Gerichte rufen die Geschichte des Hauses fast täglich ins Bewusstsein der Gäste. Denn in „La Fourchette des Ducs“ werden traditionell elsässische Rezepte aus der Zeit Ettore Bugattis regelmäßig neu erfunden. „Obwohl es nicht immer möglich ist, die Gerichte aus der Epoche eins zu eins zu übernehmen, sind wir bemüht, die DNA der Rezepte stets einzufangen — genau wie das Atelier in Molsheim bei der Herstellung der Bugatti-Fahrzeuge“, sagt Nicolas Stamm. Während der Weihnachtszeit bietet das Restaurant seinen Gästen eine besondere Auswahl an traditionellen Nachtischen aus dem Elsass. Auf dem „Chariot de Noël“ befinden sich 15 außergewöhnliche Nachspeisen, wie zum Beispiel der „Sapin de Noël“ (Tannenbaum), die „Tarte aux Poires“ (Birnen-Tarte), die „Tarte de Linz“ und „Kipferlé à la Noisette“ (Haselnusskipferl). Unter den zahlreichen Desserts sticht eines besonders hervor: die Tarte Obernoise, die Ettore Bugatti bereits an seinem Hochzeitstag vor rund 100 Jahren servierte.

REZEPT „TARTE OBERNOISE“

ZUTATEN FÜR DEN TARTEBODEN

250 g fein gesiebtes Mehl
125 g Zucker
125 g Butter
3 Eigelb
40 g Milch
3 g Backpulver

ZUTATEN FÜR DIE VERZIERUNG

125 g Himbeermarmelade
3 Eiweiße
100 g Puderzucker
100 g gemahlene Mandeln

ZUBEREITUNG

Mit dem Handrührgerät alle Zutaten für den Tarteboden zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Nach Ablauf der Ruhezeit den Teig ausrollen, in eine Tarteform legen und den Boden der Tarte mit der Himbeermarmelade bestreichen. Im Kühlschrank aufbewahren. Das Eiweiß steif schlagen. Puderzucker und gemahlene Mandeln dazugeben. Auf dem Tarteboden mit Marmelade verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 20 Minuten lang backen, bis das „Baiser“ Farbe annimmt. Vor dem Verzehr auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

REZEPT „KIPFERLÉ À LA NOISETTE“

ZUTATEN

210 g Zucker 720 g Butter 840 g fein gesiebttes Mehl 360 g Haselnusspulver 2 Vanilleschoten Puderzucker und Zimt zur Verzierung

ZUBEREITUNG

Mit dem Handrührgerät alle Zutaten zu einem homogenen Teig verarbeiten. Rollen mit einem Durchmesser von etwa 3 cm formen. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Nach der Ruhezeit ca. 4 cm lange Stücke abschneiden. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 15 Minuten backen. Nach dem Backen auf Raumtemperatur abkühlen lassen und die Kekse in Zucker und Zimt wälzen. In einer luftdichten Dose aufbewahren. Mit seiner besonderen Atmosphäre und seinen exklusiven Gerichten gelingt es „La Fourchette des Ducs“ Ettore Bugattis Vorliebe für das Außergewöhnliche über die Grenzen von Molsheim hinaus zu tragen. Und das auch noch 100 Jahre nach seiner Gründung.

Pressekontakt

Nicole Auger

Head of Communications

nicole.auger@bugatti.com