



Anne Faber

chef cuisinière de télévision et
journaliste gastronomique
TV-Köchin und Food-Journalistin



Anne Faber, chef cuisinière de télévision et journaliste gastronomique, aime jouer avec les influences du monde entier dans sa cuisine.

Anne a vécu à Londres pendant plus de 10 ans et y a découvert son style de cuisine unique. Après avoir obtenu un diplôme en journalisme, elle s'est frayé un chemin dans le monde de la gastronomie londonienne en tant que critique de restaurant pour le magazine Time Out London. En 2015, elle a passé un séjour à Paris pour tout apprendre de la vraie cuisine française sous la direction d'Alain Ducasse.

La cuisine d'Anne est fortement marquée par les produits régionaux et de saison. Née au Luxembourg, elle aime réinterpréter les plats traditionnels pour leur donner une nouvelle tournure. Par exemple, un schnitzel est préparé avec une panure de bretzel ou des asperges avec une sauce béchamel sont présentées dans des lasagnes.

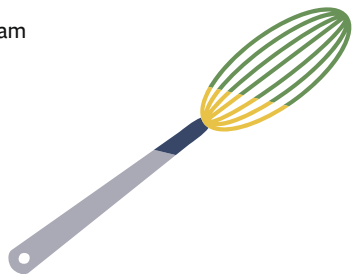
Anne a publié 5 livres de cuisine et a sa propre émission de cuisine sur RTL Luxembourg.

Plus d'informations et de recettes sur le site web d'Anne:

www.anneskitchen.lu

et mises à jour régulières sur Instagram

[@anneskitchen](https://www.instagram.com/anneskitchen)



TV-Köchin und Food-Journalistin in Anne Faber liebt es in der Küche mit Einflüssen aus der ganzen Welt zu spielen.

Anne hat über 10 Jahre in London gelebt und dort ihren einzigartigen Koch-Style entdeckt. Nach einem Studium in Journalismus hat sie sich für das Magazin Time Out London als Restaurantkritikerin durch die Food-Szene Londons "gegessen". 2015 verschlug es sie nach Paris, um unter Alain Ducasse alles über die wahre französische Küche zu lernen.

Anne's Küche ist stark durch regionale und saisonale Produkte geprägt. Die gebürtige Luxemburgerin interpretiert gerne traditionelle Gerichte neu und gibt ihnen damit einen neuen Dreh. So wird z. B. ein Schnitzel mit Brezelpanade zubereitet oder Spargel mit Bechamelsauce als Lasagne zubereitet.

Anne hat 5 Kochbücher veröffentlicht und hat ihre eigene Kochshow auf RTL Luxemburg.

Mehr Infos und Rezepte auf Anne's Webseite:

www.anneskitchen.lu

und regelmäßige Updates auf Instagram

[@anneskitchen](https://www.instagram.com/anneskitchen)



**Gromperekichelcher
Cordon Bleu**

**Gromperekichelchen
Cordon Bleu**



Gromperekichelcher Cordon Bleu

Pour 2 Cordons Bleus

Préparation: 20 min

Facile

250 g de farine

500 g de pommes de terre farineuses

½ c.à.c. de sel

huile d'arachide pour la friture

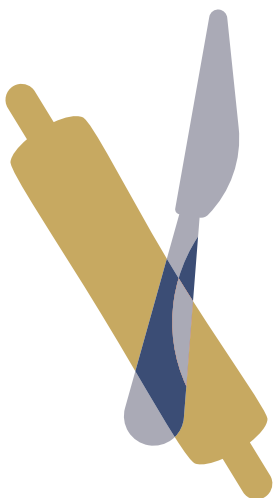
50 g de fromage « Berdorfer Roude Bouf »

(ou un autre fromage fort), râpé

1 grande tranche de jambon cuit

Pour servir :

compote de pommes



visionnez la recette en
scannant le QR code

Épluchez les pommes de terre et râpez finement. Assaisonnez-les avec le sel puis. Mettez-les dans une passoire et pressez pour en extraire un maximum de liquide.

Versez suffisamment d'huile d'arachide dans une poêle pour couvrir tout le fond. Chauffez l'huile et vérifiez si elle est assez chaude en déposant un peu de pommes de terre râpées dans l'huile - si ça commence à frire c'est que la température est bonne.

Déposez la moitié du mélange de pommes de terre dans la poêle pour former 2 galettes, aplatissez-les et faites frire de chaque côté pendant environ 2 à 3 minutes. Retirez de la poêle et égouttez-les sur du papier absorbant.

Répétez l'opération avec les pommes de terres restantes et formez 2 autres galettes. Faites frire d'un côté pendant 2 minutes, retournez et recouvrez les côtés frits avec 1/4 de fromage râpé, une demi-tranche de jambon et le fromage restant, puis recouvrez avec les galettes qui ont déjà été frites.

Continuez à faire frire pendant 2 minutes, de sorte que le fromage fonde et que les fonds des galettes deviennent croustillants.

Servez les cordons bleus directement avec une cuillerée de compote de pommes et une salade verte.

ASTUCE: Pour un Gromperekichelchen traditionnel, râpez 2 pommes de terre et 1 oignon, ajoutez 1 œuf, 2 c.à.s. de farine, ½ c.à.c. de sel et 1 c.à.c. de persil haché. Mélangez et laissez reposer pendant 30 minutes. Vous devez remuer la pâte à nouveau avant de la faire frire car elle aura rendu un peu de liquide.

Gromperekichelchen Cordon Bleu

Für 2 Cordon Bleu

Zubereitung: 20 Min.

Einfach

500 g mehligte Kartoffeln

½ TL Salz

Erdnussöl zum Braten

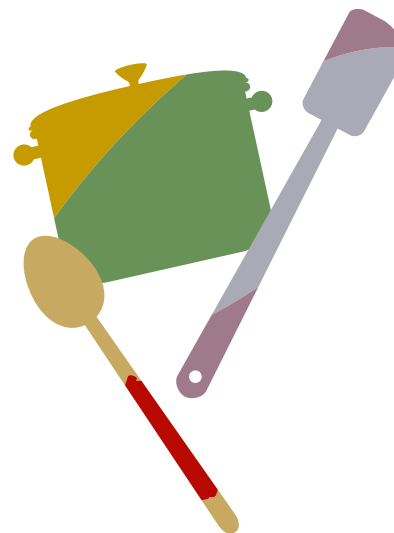
50 g Berdorfer Käse „Roude Bouf“

(oder ein anderer würziger Käse), gerieben

1 große Scheibe gekochter Schinken

Zum Servieren:

Apfelkompott



das Rezept durch Scannen
des QR-Codes anschauen

Die Kartoffeln schälen und fein raspeln. Mit Salz würzen und in ein Sieb geben, und soviel Flüssigkeit wie möglich herauspressen.

Erdnussöl in eine Pfanne geben, sodass der Boden komplett bedeckt ist und erhitzen. Es ist heiß genug, wenn ihr etwas Kartoffelraspel in das Öl gebt und es direkt anfängt zu brutzeln.

Die Hälfte der Kartoffelmasse in die Pfanne geben und zu 2 runden Puffern formen. Die Puffer von jeder Seite 2-3 Minuten braten. Dann aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen.

Aus der restlichen Kartoffelmasse 2 weitere Puffer formen. Diese auf der ersten Seite 2 Minuten braten und dann wenden. Die frittierten Seiten jeweils mit 1/4 des geriebenen Käses bestreuen, dann mit 1/2 Scheibe Schinken belegen und dann nochmal mit dem restlichen Käse bestreuen. Die beiden Käse-Schinken-Puffer mit den 2 zuvor gebratenen Puffern belegen.

Die gefüllten Kartoffelpuffer weitere 2 Minuten braten, sodass der Käse schmilzt und die Puffer unten schön knusprig wird.

Mit einem Klecks Apfelkompott und etwas grünem Salat sofort servieren.

TIPP: Typisch luxemburgische Gromperekichelcher werden mit Eiern, Zwiebeln, Mehl und Petersilie zubereitet. Wenn ihr es ausprobieren möchtet, raspelt 2 Kartoffeln und 1 Zwiebel. Fügt 1 Ei, 2 EL Mehl, ½ TL Salz und 1 TL gehackte Petersilie hinzu. Vermischt alles gut und lasst den Teig vor dem Braten 30 Minuten ruhen. Dann nochmal verrühren, um die Flüssigkeit unterzumischen.