

Inhalt

Französische Küchenkultur	5
00 Inhalt	5
Buchtitel	5
S4 Inhaltsverzeichnis	5
S7 Einleitung.....	6
01 Normandie & Bretagne	7
S30 Krabben in Cidre	7
S30b Glatthbutt mit Sauerampfer	7
S30c Kalbsschnitzel mit Pilzen	8
S33 Seezungenfilets normannisch	8
S33b Apfelkuchen.....	9
S34 Fischeintopf	10
S34 Hummer-Pot-au-feu	11
S35 Lammkeule bretonische Art.....	11
S10 Einleitung.....	12
02 Anjou & Touraine	13
S52 Matelote	13
S52b Kalbsschmorbraten	14
S54 Brioche mit Pflaumenmus	14
S54 Gefüllte Artischocken	15
S57 Salade Tourangelle	15
S57b Lendenschnitte Touraine 1	16
S57b Lendenschnitte Touraine 2	16
S58 Schweinekoteletts mit Pflaumen	17
S58b Birnentorte	18
S38 Einleitung.....	18
03 Ile de France	19
S76 Entrecote Bercy	19
S76 Wildpastete	20
S78 Paris-Brest-Torte.....	21
S78b Gemüse-Suppe	22
S79 Kaninchenfrikassee	22
S62 Einleitung.....	23
04 Sologne.....	23
S96 Steinpilze Förster Art	23
S96b Hasenpastete	24
S97 Gefüllter Fasan.....	25
S98 Rebhühner mit Verjus.....	25
S76 Honigkuchen.....	26
S98b Quittenkonfekt	26
S98c Mandelplätzchen	27
S99 Tarte Tatin	27
S76 Einleitung.....	28
05 Alsace	28
S116 Hasenrücken mit Nudeln	28

S116b Froschschenkel in Riesling	29
S118 Fasan mit Sauerkraut	30
S119 Süßwasserfisch-Salat	31
S119 Zwetschgentorte.....	31
S105 Sauerkraut	32
S102 Einleitung.....	33
S110 Elsässer Flammkuchen.....	34
S103 Schinken mit Kartoffelsalat.....	35
S104 Wurstsalat	35
S106 Splitterbsen-Püree	36
S107 Birewecke	36
Grumbeereknepfle mit Schwammerln	37
 06 Bourgogne	 37
S126 Fischeintopf	37
S142 Gougere	39
S142 Schnecken in Chablis.....	39
S143 Eier in Rotwein.....	40
S143b Coq au vin	41
S144 Schinken in Aspick	42
S144b Burgundischer Hecht	43
S144c Hühnchen mit Senf.....	43
S122 Einleitung.....	44
 07 Lyonnais.....	 44
S162 Zwiebelsuppe.....	44
S162b Wurst in Brotteig	45
S162c Lyoner Kartoffelfladen	45
S165 Schinken in Heu	46
S165b Kardone Lyoner Art.....	46
S165c Rinderrippe mit Mark.....	47
S166 Perugia-Kuchen.....	48
S169 Großmutter's Waffeln	48
S169 Zwiebelfladen	49
S146 Einleitung.....	49
 08 Provence.....	 49
S187 Gemüsesuppe.....	49
S187 Geschmortes Rindfleisch in Rotwein	50
S188 Seewolf in Salat.....	51
S188b Gefüllte Artischocken	52
S191 Geschmortes Lamm mit Oliven.....	52
S191 Zucchini-Tomaten-Auflauf	53
S172 Einleitung.....	53
Provenzallisches Müsli.....	54
 09 Languedoc	 54
S194 Einleitung.....	54
S210 Béziers-Pastetchen	54
S210b Kürbissuppe	55
S210c Rührei mit Pilzen.....	56
S212 Bohneneintopf.....	56
S212 Stockfisch mit Oliven und Sardellen.....	57

S214 Eingesalzene Schweineleber	58
S214 Seeteufel-Gigot.....	59
S214 Wein-Honig-Creme	59
10 Pays Basque.....	60
S218 Einleitung.....	60
S232 Paprikaomelett	60
S232b Muscheln mit Mandeln.....	61
S234 Gegrillter Salm	61
S234 Tintenfisch in der eigenen Tinte	62
S235 Baskische Fischsuppe.....	63
S237 Baskischer Kuchen	63
S237 Orangensorbet.....	64
11 Bordelais.....	65
S240 Einleitung.....	65
S242 Gänseleber mit Rosinen.....	66
S254 Austern und Würste mit Weißwein	67
S254 Gebratene Aale.....	67
S254 Schnecken in Weißwein.....	68
S254 Steinpilze mit Knoblauch und Petersilie.....	68
S255 Alse mit Sauerampfer	69
S256 Kalbsschmorbraten	70
S256 Mandelmakronen	70
S256c Lammbraten mit Kartoffeln und Trüffeln.....	71
S245 Weiße Bohnen in Tomatensauce	71
S246 Zwiebelsuppe.....	72
S247 Jakobsmuscheln.....	72
S248 Crêpes à la bordelaise.....	73
S249 Entrecôte à la bordelaise	73
12 Perigord.....	74
S272 Trüffel in Teigtaschen	74
S272b Hefekloß mit Pökelfleisch	75
S274 Huhn mit schwarzer Füllung	76
S274b Fladen nach Art Périgords.....	76
S274c Frittierte Küchlein.....	77
S275 Frischling in Rotwein.....	77
S260 Einleitung.....	78
13 Anhang	78
S279 Bouquet garni	78
S282 Glossar	79
S279 Creme fraiche	80
S279 Croutons	80
S279 Geflügel entbeinen	81
S280 Kalbsfond.....	81
S280 Mürbteig.....	82
S281 Süßer Mürbteig.....	82
14 Register	83
S285 A bis E	83
S285 F bis N	84

S286 O Bis Z	85
S283 D-F Salate - Suppen.....	87
S283 D-F Vorspeisen.....	87
S283b D-F Fische	87
S284 D-F Fleischgerichte.....	88
S284 D-F Wild - Huhn	88
S284b D-F Gemüse	88
S284c D-F Desserts	89
S284d F-D Gesamt	89

Französische Küchenkultur

00 Inhalt

Buchtitel

Die **Kultur** der **französischen** **Küche**

Ein Begleiter
durch 14 kulinarische Provinzen

Robert Freson

DuMont

ISBN 3-7701-1576-7

S4 Inhaltsverzeichnis

Inhalt

(Seite 4 - 5)

Die Texte dieses Buches über die französischen Provinzen erschienen zuerst als Artikelserie in "The London Sunday Times Magazine", die von Jacquelin Saulnier zusammengestellten Rezepte in der französischen Zeitschrift "Marie Claire".

Einleitung	7
Normandie & Bretagne von Adrian Bailey	8
Anjou & Touraine von Arabella Boxer	36
Ile de France von Anne Willan	60
Sologne von Nathalie Hambro	80
Elsaß von Jill Norman	100

Burgund von Douglas Johnson	120	
Lyonnais von Douglas Johnson	146	
Provence von Richard Olney	170	
Languedoc von Alan Davidson	192	
Baskenland von Alan Davidson	216	
Bordelais von Adrian Bailey	238	
Périgord von Caroline Conram	258	
Danksagung	277	
Anhang	279	
Glossar		282
Register	283	

S7 Einleitung

Einleitung

(Seite 7)

Die gastronomischen Kostbarkeiten Frankreichs erkundete ich zum ersten Mal, als ich den Auftrag bekam, die reizvollen französischen Provinzen und ihre kulinarischen Spezialitäten zu fotografieren. Bei dieser mehrjährigen Arbeit bemühte ich mich um ansprechende und sinnliche Fotos, die den Menschen und ihrer erlesenen Küche gerecht werden sollten. Da einige unserer schönsten Reiseerinnerungen mit dem Essen zusammenhängen, wollte ich mit meinen Bildern diese Eindrücke lebendig werden lassen.

In Frankreich zählt das Essen zu den größten Freuden des Lebens, und jeder, der einige Zeit dort verbracht hat, ist beeindruckt von der Sorgfalt und Aufmerksamkeit, die man aufgrund einer langen Tradition der Zucht und dem Anbau, dem Verkauf und der Zubereitung von Nahrungsmitteln widmet.

Der besondere Reiz der französischen Kochkunst liegt zum Teil in ihrer enormen Vielfalt. Der spezielle Charakter jeder regionalen Küche wird durch das Klima, den Boden, ausländische Einflüsse und die typischen Erzeugnisse der jeweiligen Provinz bestimmt. So kann man zum Beispiel an der Felsenküste der Bretagne ein herzhaftes Gigot à la bretonne oder deftige Buchweizen-Galettes probieren. Ein raffiniertes Entrecôte, Cèpes à la bordelaise und erlesene Weine sind die Produkte des reichen Bodens des Bordelais. In der Normandie werden Sole à la normande und Tarte aux pommes mit Zutaten der Gegend bereitet und mit Cidre serviert. In Burgund, wo die ausgezeichnete und mehr als üppige Cuisine bourgeoise regiert, ist häufig Wein Bestandteil solch wohlbekannter Gerichte wie Bœuf à la bourguignonne und Coq au vin. Ob Cuisine paysanne, bourgeoise oder haute, der Reichtum der landwirtschaftlichen Erzeugnisse ist die Grundlage der französischen Küche.

Dieses Buch war eine beglückende Gemeinschaftsarbeit. Ich hatte den Vorzug, mit einer äußerst geduldischen und tatkräftigen Entdeckerin der kulinarischen Landschaft Frankreichs, Jacqueline Saulnier, zusammenzuarbeiten. Madame (Mme) Saulnier überredete Bäuerinnen und Wirte kleiner Dorferherbergen und Café-Restaurants, ihre Rezepte preiszugeben, von denen einige noch nie

aufgeschrieben worden waren. Sie hat eine umfassende Sammlung authentischer Rezepte für die meisten charakteristischen Gerichte der regionalen französischen Küche angelegt.

Die Textbeiträge über die französischen Provinzen stammen von einigen der bekanntesten europäischen Food-Journalisten: Adrian Bailey, Arabella Boxer, Caroline Conran, Alan Davidson, Nathalie Hambro, Douglas Johnson, Jill Norman, Richard Olney und Anne Willan.

Weil mir das Reisen in Frankreich und das Fotografieren der kulinarischen Köstlichkeiten viel Freude gemacht und mich Neues gelehrt hat, widme ich dieses Buch all den namenlosen französischen Bauern, Gärtnern und Fischern wie auch den Müttern der Töchter und Söhne, welche die großen Küchenchefs Frankreichs wurden.

R. F.

01 Normandie & Bretagne

S30 Krabben in Cidre

Crevettes au Cidre

Krabben in Cidre
(Seite 30; Abb. S. 16)

Für 4 bis 5 Personen
Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Crevettes sind die delikaten, durchsichtigen Garnelen, die auf den Märkten der Normandie, wo sie lebend verkauft werden, in den Kisten wie Flöhe hüpfen. In diesem Rezept werden sie statt in Wasser in Cidre gekocht.

Die Crevettes au cidre, die man in der Ferme Du Lieu Marot serviert, werden in Cidre und Wasser mit Kräutern gekocht; man ißt sie mit Roggenbrot und Butter, dazu trinkt man ein Glas des gleichen Cidres.

Zutaten:

500g frische Krabben oder Garnelen, ½ L trockener Cidre, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Bouquet garni (s. Anhang)

Zubereitung:

Den Cidre und 2 Tassen Wasser zum Kochen bringen, reichlich salzen und pfeffern und mit dem Bouquet garni 10 Minuten kochen lassen. Die Krabben hineingeben, erneut aufkochen und 5 Minuten garziehen lassen.

Anrichten: Abgießen und dampfend heiß mit Brot, Butter und Cidre servieren.

S30b Glatthbutt mit Sauerampfer

Barbue a l'oseille

Glatthbutt mit Sauerampfer
(Seite 30; Abb. S. 17)

Für 6 Personen
Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunde

Barbue a l'oseille (Glatthbutt) kommt, wie ihn der Koch des Petit Coq Aux Champs in Pont-Audemer zubereitet, von Sauerampfercreme bedeckt auf den Tisch. Die Zutaten sind einfach: der auf Eis frischgehaltene Butt, die gewaschenen Sauerampferblätter, Salz und Pfeffer. Weißwein dazu ist fast unerlässlich.

Zutaten:

1 ganzer, geputzter und ausgenommen Butt mit 2 kg (oder Seezunge oder Scholle), 1 kg

Sauerampfer, 250 ml Schlagsahne, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Für das Court-Bouillon: 500g Kopf, Gräten und Flossen von festem weißen Fisch, (Hechtdorsch, Schellfisch, Seezunge oder Scholle), 1 Zwiebel in Ringen, 1 Möhre in Scheiben, 1 Bouquet garni (s. Anhang), 375 ml trockener Cidre oder Weißwein, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

In einem großen, flachen Topf bereite man aus den Fischköpfen, -gräten und -flossen, Zwiebel, Möhre, Bouquet garni, Cidre, 1 ½ Tassen Wasser, Salz und Pfeffer das Court bouillon und lasse die Mischung 30 Minuten leicht kochen.

Die Unreinheiten von der Oberfläche abschöpfen und die Filets 10 Minuten oder den ganzen Butt 45 Minuten leicht pochieren.

Den Sauerampfer putzen und waschen. Die Blätter 30 Sekunden in einen großen Topf mit kochendem Wasser geben. Abgießen, eiskalt abschrecken, alle harten Blätter und Stiele entfernen und fein hacken oder faszieren.

Dann in einer Bratpfanne unter ständigem Rühren mit der Sahne erhitzen, bis ein dickes, grünes Püree daraus geworden ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten: Die Sauerampfercreme über oder neben den Fisch auf den Teller geben. Dazu passen Salzkartoffeln.

S30c Kalbsschnitzel mit Pilzen

Escalopes cauchois

Kalbsschnitzel mit Pilzen und Sahnesauce
(Seite 30; Abb. S. 31)

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten:

6 Kalbsschnitzel, 75g Butter, 1 Zwiebel in Ringen, 500g Champignons in Scheiben, 250 ml herber Cidre, 125 ml Calvados, 125 ml Crème fraîche (s. Anhang) oder Schlagsahne, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Schnitzel müssen nicht geklopft werden. Die Hälfte der Butter in der Pfanne zerlassen und die Schnitzel von beiden Seiten je 3 Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen, vom Feuer nehmen und warm stellen.

Die Zwiebelringe in derselben Butter leicht bräunen. Die Pilze in der restlichen Butter in einer anderen Pfanne garen. Wenn ihre Flüssigkeit teilweise verdampft ist, vom Herd nehmen.

Den Cidre in die Pfanne zu den Zwiebeln geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Calvados dazugießen und noch etwas einkochen, dann Pilze und Crème fraîche unterheben. Die Schnitzel mit dem Fleischsaft in die Pfanne legen, würzen und 5 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

Anrichten: Die Schnitzel mit kurz in Butter gedünsteten Erbsen in der Schote und Bratapfelscheiben servieren.

S33 Seezungenfilets normannisch

Filets de sole Normande

Seezungenfilets normannische Art
(Seite 33)

Für 6 Personen
Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

2 kg filiierte Seezungen

Für das Fumet (den Sud): 500g Köpfe, Gräten und Flossen von festem weißen Fisch (Hechtdorsch, Schellfisch, Kabeljau, Seezunge oder Scholle), 1 Möhre in Scheiben, 2 Schalotten in Ringen, 375 ml trockener Cidre oder Weißwein, 1 Bund Petersilie, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Für die Garnierung: 350 g rohe Garnelen oder Krabben in der Schale oder 1 kg Miesmuscheln oder 6 Kammuscheln

Für die Sauce: 500g Pilze, Saft von 1 Zitrone, 4 EL Butter, 1 Eigelb, 250 ml Crème fraîche (s. Anhang), Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Für das Fumet die Zutaten in einem großen, flachen Topf 30 Minuten kochen. (Wenn man Miesmuscheln, als Garnierung verwendet, diese kochen und den Saft zum Sud gießen.) Den Schaum abschöpfen, die Fischfilets 10 Minuten im Topf leise kochen lassen und auf eine gefettete Gratinierplatte legen. Den Fischeud passieren und beiseite stellen.

Als nächstes die Garnierung zubereiten. Die Garnelen in dem Cidre und 1 Tasse Wasser 5 Minuten mit einer großzügigen Prise Salz kochen (siehe auch das Rezept *Crevettes au Cidre*, Seite 30). Die Muscheln sollten 1 bis 2 Minuten im Fischeud pochiert werden. Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Die Pilze in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, um eine Verfärbung zu verhindern, und in 2 EL Butter leicht schmoren. Die Pilze mit den Garnelen, Miesmuscheln oder Kammuscheln zu den Fischfilets geben.

Das Eigelb mit der Sahne schlagen und die Sauce mit 1 bis 2 EL Sud verdünnen. Mit Salz und Pfeffer würzen, über den Fisch gießen, mit den restlichen 2 EL Butterflocken bestreuen, im Ofen 10 Minuten überbacken.

S33b Apfelkuchen

Tarte au sucre d'Yport

Apfelkuchen
(Seite 33; Abb. S. 32)

Für 6 Personen
Marinierzeit: 1 Stunde
Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

Zutaten:

1 Portion Pâte brisée sucrée (s. Anhang)

Für die Füllung: 800g geschälte, entkernte und in Stücke geschnittene mürbe Äpfel (z.B. Reinetten), 60 ml Calvados, 60g Zucker, 3 Eigelb, 250 ml Crème fraîche (s. Anhang) oder saure Sahne, 2 EL Mandelsplitter

Zubereitung:

Die Apfelstücke 1 Stunde in Calvados marinieren.

Den Backofen auf 220° C vorheizen. Eine gefettete Kuchenform von 22 cm Ø mit der Pâte brisée sucrée auslegen, mit einer Gabel einstechen und 15 Minuten blindbacken.

Herausnehmen und die Hitze auf 180 °C reduzieren. 2 EL Zucker über den Tortenboden streuen.

Den Calvados von den Apfelstücken abgießen und beiseite stellen und die Äpfel auf den Zucker

legen. 30 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und die Hitze wieder auf 220° C aufheizen.

Das Eigelb, die Sahne, den restlichen Zucker und den Calvados aufschlagen und die Mischung über die Äpfel gießen. Die Mandeln darauf streuen und noch 15 Minuten backen.

Anrichten: Mit einer Schüssel Crème fraîche oder Schlagsahne und einer Flasche kühlem Cidre heiß servieren.

S34 Fischeintopf

Bretagne

(Seite 20 bis 29)

Cotriade

Fischeintopf

(Seite 34; Abb. S. 23)

Für 6 bis 8 Personen

Zubereitungszeit ca. 3 Stunden

Die Hauptzutaten des Cotriade genannten bretonischen Fischeintopfes: ein reichhaltiges Sortiment von Fischen und Schalentieren, möglichst auch Aal. Sie werden mit Knoblauch, Zwiebeln und Kartoffeln in einem Fisch-Gemüse-Sud mit Calvados und Weißwein gekocht. Im Relais La Coquille im Hafen von Concarneau wird die Cotriade noch traditionell serviert: mit einer Tasse de eigenen Fonds, geröstetem Brot, geriebenem Käse und einer scharfen Sauce rouille.

Zutaten:

1 ½ kg ganze Fische (Meerteufel, Meeraal, Hechtdorsch, Weißfisch oder Scholle - filetiert, mit Köpfen und Flossen), 350g gesäuberte Muscheln, 225g Langustinen (oder große Garnelen), 4 gehackte Zwiebeln, 4 kleingeschnittene Möhren, 50g Butter, 2 gepresste Knoblauchzehen, 60 ml Eau-de-vie de Cidre (oder Calvados), 250 ml Muscadet oder ein anderer trockener Weißwein, 1 Bouquet garni (s. Anhang), 1 EL Tomatenmark (mit etwas Wasser verdünnt), Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Cayennepfeffer, 750g Kartoffeln (in dünnen Scheiben), frische Kräuter (Thymian, Lorbeer, Salbei, Basilikum, Petersilie), 1 Prise Safran

Zubereitung:

Man bitte den Fischhändler, die Fische zu filetieren und die Gallen herauszunehmen, die bitter schmecken. Die Köpfe, Gräten und Flossen aufbewahren.

Für den Fischfond die Möhren und 2 Zwiebeln in einem großen, schweren Topf mit Butter und 1 Knoblauchzehe anbraten. Das Gemüse auf kleiner Flamme unter gelegentlichem Umrühren 10 bis 15 Minuten anschwitzen, die Fischköpfe, -gräten und -flossen dazugeben. Umrühren, zudecken und weitere 10 bis 15 Minuten kochen lassen.

Dann Eau-de-vie de Cidre, Muscadet, das Bouquet garni und das Tomatenmark zugeben. Genug Wasser auffüllen, um die Fischeile zu bedecken und 1 ½ Stunden leicht kochen zu lassen. Durch ein feines Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer gut würzen.

Restliche Zwiebeln und Knoblauch in eine große Kasserolle legen, mit den Kartoffelscheiben bedecken, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und mit Safran und den gewiegten Kräutern abschmecken.

Die Fischfilets darauf drapieren und mit Fischfond auffüllen, bis sie bedeckt sind.

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Den Fisch auf dem Herd bei mäßiger Hitze 10 Minuten ankochen, dann die Muscheln und Langustinen darauf legen und alles 20 Minuten überbacken. Muscheln, die sich nicht öffnen, sind zu entfernen.

Anrichten: Geröstete Baguettescheiben leicht mit Knoblauch einreiben und zum ofenwarmen Fisch servieren.

S34 Hummer-Pot-au-feu

Pot-au-feu de homard Breton

Hummer-Pot-au-feu

(Seite 34; Abb. S. 22 - 23)

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

Pot-au-feu de homard Breton vereinigt vier Arten von Schalentieren - Garnelen, Kammuscheln, Austern und Miesmuscheln - mit dem Hummer in einem Sud. Die Schalentiere werden in Calvados und Weißwein mit Porree und Schalotten leicht gekocht, und im letzten Moment gibt man Crème fraîche dazu. Koch ist M. Corre vom Restaurant A La Pointe De Saint-Mathieu im gleichnamigen Städtchen.

Zutaten:

1 lebender Hummer (à ca. 1 kg), 6 Herzmuscheln, 6 Austern, 6 geputzte Langustinen oder große Garnelen, 500g gut gesäuberte Miesmuscheln, 25g Butter, 1 EL Olivenöl, 60 ml Calvados oder Eau-de-vie de Cidre, 250 ml trockener Weißwein, 2 Porreestangen (nur die weißen Teile, in dünnen Scheiben), 3 feingehackte Schalotten, 1 Bouquet garni (aus Petersilie, Estragon und Dill), Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 125 ml Crème fraîche (s. Anhang)

Für das Fumet: 200 ml Weißwein, 1 Zwiebel, 1 Möhre, 1 Schalotte, 1 Bouquet garni (s. Anhang), Salz, 6 schwarze Pfefferkörner, 500g Fischabfälle (Gräten, Köpfe und Flossen)

Zubereitung:

Fischabfälle gut wässern, abtrocknen und mit den übrigen Fumet-Zutaten in einen Topf geben. Mit reichlich Wasser bedecken, mit etwas Salz würzen und 40 Minuten zusammenkochen.

Den lebenden Hummer vorsichtig kopfüber in kochendes Salzwasser geben - nicht werfen!!! -, nach einigen Sekunden herausnehmen und vom Kopf bis zum Schwanz der Länge nach halbieren. Das Hautsäckchen am Kopf entfernen und die Scheren abtrennen. Diese aufbrechen und die Hummerhälften entzweischneiden.

Butter mit Olivenöl in einer großen Pfanne zerlassen und den Hummer schmoren, bis er hellrot wird. Auf eine Platte legen und warm halten. Calvados oder Eau-de-vie de Cidre, Weißwein und drei Tassen Sud in die Pfanne gießen und 15 Minuten bei starker Hitze kochen lassen.

Porree, Schalotten und das Bouquet garni hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 15 Minuten bei mäßiger Hitze kochen, dann die Austern, Langustinen und Muscheln dazugeben und etwa 10 Minuten kochen, bis sie gerade gar sind. Ungeöffnete Muscheln entfernen.

Anrichten: Den Hummer auf einer vorgewärmten Platte mit den Austern, Muscheln und Langustinen anrichten. Die Kochflüssigkeit durchseihen und Crème fraîche unterheben, abschmecken und über den Hummer gießen. Mit Reis oder Salzkartoffeln servieren.

S35 Lammkeule bretonische Art

Gigot à la Bretonne

Lammkeule mit Bohnen auf bretonische Art

(Seite 35; Abb. S. 35)

Für 6 bis 8 Personen

Einweichzeit: 12 Stunden

Zubereitungszeit ca. 105 Minuten

Zutaten:

1 Lammkeule (mit Hachsenknochen, aber ohne Schlußknochen; mit 2 bis 2 ½ kg), 2 Knoblauchzehen (in Scheiben), 50g weiche Butter, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Thymian, 6 Schalotten (in Ringen), 2 Möhren (in Scheiben), 125 ml Weißwein, 250 ml Lammfond (Rindsuppe oder Wasser)

Für die Bohnen: 500g getrocknete weiße Bohnen (über Nacht in Wasser eingeweicht), etwa 3 EL Butter, 1 Möhre in Stücken, 3 gehackte Schalotten, 1 Zwiebel, 1 Bouquet garni mit Selleriespitzen (s. Anhang), Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die Lammkeule ein paarmal einschneiden und mit Knoblauchstückchen spicken, mit Kordel zusammenbinden. Nach dem Würzen mit Salz und Pfeffer 2 EL Butter über das Lamm geben.

Den Backofen auf 230° C vorheizen. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen, eine Schicht Schalotten und Möhren darauf legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Thymian bestreuen. Die Lammkeule auf das Gemüse legen, im heißen Ofen 10 Minuten braten und die Hitze auf 200° C zurücknehmen. Pro Pfund Fleisch etwa 10 bis 12 Minuten braten, wenn es blutig bleiben soll, sonst 15 Minuten pro Pfund, oft begießen. Vor dem Zerlegen 10 Minuten an einem warmen Platz ruhen lassen.

Das meiste Fett von der Sauce abschöpfen und den Bratensatz mit Wein und Fond ablöschen. In einen kleineren Topf durchseihen. Restliches Fett von der Sauce abschöpfen, diese 5 bis 10 Minuten leicht kochen lassen und abschmecken.

In der Zwischenzeit koche man die Bohnen: 2 EL Butter in einer gußeisernen Kasserolle zerlassen und die Möhre und die Schalotten 10 Minuten anschmoren, bis sie weich sind. Die Bohnen, die Zwiebel mit ihrem Lauch, das Bouquet garni dazugeben und mit Wasser auffüllen. 1 Stunde kochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und weiterkochen, bis die Bohnen weich sind. Das Bouquet garni herausnehmen.

Die gekochte Zwiebel hacken und mit einigen Bohnen und etwas Flüssigkeit durch ein Sieb streichen, um eine sämige Sauce zu erhalten. Die restlichen Bohnen abgießen und das cremige Bohnenpüree, Petersilie und den restlichen Eßlöffel Butter drunterheben. Abschmecken und anwärmen.

Anrichten: Das Lamm in Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte mit den Bohnen und der Sauce sehr heiß servieren.

Tipp: Kaufen Sie die Lammkeule im Ganzen, lösen Sie sie dann hohl aus und verfahren dann wie oben beschrieben. Das bringt zwei Vorteile mit sich: erstens einmal können Sie die Knochen für die Sauce verwenden und zweitens ist das Tranchieren der Keule dann einfacher!

S10 Einleitung

Normandie & Bretagne

(Seite 8 bis 19)

Die **Normandie** ist eine der großen gastronomischen Regionen Frankreichs und eine der fruchtbarsten. Sie ist nicht nur ein Land, wo Milch und Honig fließen, auch Sahne, Eier, Butter, Käse und Cidre bilden die Grundlage der normannischen Kochkunst. Man findet sie auf jedem kleinen Bauernhof mit seinen Apfelbäumen und der "**Kelter**", seinen weißbraunen Kühen und seinem Gemüse. Und ein Gericht "**à la normande**" kann eine oder mehrere der typischen Zutaten der regionalen Landwirtschaft enthalten - nicht zuletzt den als **Calvados** bekannten starken Apfelbranntwein. Eines wird in der Normandie, wie auch in der Bretagne dem Gast immer angeboten: **Apfelkuchen**.

Die **Bretagne**, das ist das Land des erholsamen sommerlichen Reisens, der stillen Landschaften, der sonnenflimmernden Meeresbuchten, der beschaulichen verträumten Landstädtchen, in denen sich liebenswerte Verquerheiten erhalten haben. Das ist aber auch das Land der **Krevetten** und **Lachse**, der **Austern** und der herzhaften Weine - ein wahres Dorado für Gourmets.

Die Bretagne und die Normandie hängen zwar geographisch zusammen, sind aber in Bräuchen, Temperament und Religion äußerst gegensätzlich: die Geschichte der Bretagne reicht zurück bis in die Epoche der Megalithkultur, deren steinerne Zeugen - Menhire und Dolmen - besonders in Carnac den Reisenden stark beeindrucken.

Beide Regionen sind einander zwar in den Erzeugnissen und der Kochkunst in gewissem Grade ähnlich, aber trotz der gegenteiligen Behauptungen des "Larousse Gastronomique" besitzt die Bretagne keine bedeutenden kulinarischen Traditionen, obwohl die Nahrungsmittel von ausgezeichneter Qualität sind.

02 Anjou & Touraine

S52 Matelote

Matelote d'anguilles et de carpe

Eintopf von Aal und Karpfen
(Seite 52; Abb. S. 42 - 43)

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden

Matelote d'anguilles et de carpe, ein Eintopf mit Aal und Karpfen, erhält ihr ausgeprägtes Aroma und die satte Farbe durch den fruchtigen, roten Vin du pays, in dem sie mit Pilzen und Zwiebeln gekocht wird. Es ist ein Lieblingsgericht M. Barriers, des Küchenchefs des Zwei-Sterne-Restaurants Barrier in Tours.

Zutaten:

1 kg ganzer Aal, 1 kg ganzer Karpfen, 125 ml Weißwein, 2 Bouquets garnis, 1 Zwiebel in Ringen, Salz, ganze Pfefferkörner, 1 L Rotwein (vorzugsweise Chinon), 1 Schalotte in Ringen, 1 Knoblauchzehe, 80g Butter, Salz, frisch gemahlene Pfefferkörner, 60 ml Cognac

Für die Sauce: 25g Butter, 1 EL Mehl, 125 ml Crème fraîche (s. Anhang) oder saure Sahne

Für die Garnierung: eine Handvoll fein gehackte Petersilie, 100g leicht in Butter gedünstete Champignons, 100g glasig gebratene kleine Zwiebeln, 6 in Butter geröstete herzförmige Brotscheiben

Zubereitung:

Den Aal in kurze Stücke schneiden, den Karpfen putzen und ausnehmen und in Scheiben schneiden; Kopf und Flossen aufbewahren.

Einen Sud zubereiten: Kopf und Flossen mit Weißwein, einem Bouquet garni, den Zwiebelringen, Salz und Pfefferkörnern 30 Minuten im Topf kochen; wenn nötig, mit etwas Wasser auffüllen.

In einem anderen Topf den Rotwein mit einer Schalotte in Ringen, einer Knoblauchzehe und einem Bouquet garni aufkochen und 30 Minuten leicht kochen lassen.

80 Gramm Butter in einer großen Bratpfanne zerlassen und die Aal- und Karpfenstücke anbraten, ohne sie zu bräunen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Cognac flambieren.

Den Sud und den eingekochten Rotwein durchseihen und über den Fisch gießen. Langsam aufkochen und vom Feuer nehmen - der Fisch wird in der heißen Flüssigkeit gar.

Für die Sauce die Butter anschwitzen, bis sie schaumig wird, dann das Mehl einrühren. Ausreichend Kochflüssigkeit vom Fisch hinzugeben, um eine sämige Sauce zu erhalten, und die Crème fraîche einrühren.

Anrichten: Die Aal- und Karpfenstücke auf einer vorgewärmten Platte anrichten und reichlich mit Sauce begießen. Mit gewiegener Petersilie bestreuen und mit herzförmigen Brotscheiben, kleinen glasierten Zwiebeln und leicht angerösteten Pilzen servieren. Zu dieser ausgezeichneten Matelote

sollte man einen guten roten Chinon trinken.

S52b Kalbsschmorbraten

Cul de veau à la façon de grand-mère

Kalbsschmorbraten Hausmacher Art
(Seite 52; Abb. S. 53)

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

Zutaten:

1 ½ kg entbeinter gerollter Kalbsbraten, 50g Butter, 2 Zwiebeln in Ringen, 100g geräucherter durchwachsener Speck in Streifen, 2 Möhren in dünnen Scheiben, 2 dünn geschnittene Selleriestauden, 2 geschälte und zerkleinerte Tomaten, 1 Bouquet garni, 2 große Prisen frischer Salbei, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, ½ L trockener Weißwein (vorzugsweise Anjou), 125 ml Schlagsahne

Zubereitung:

Die Butter in einer Kasserolle zerlassen und die Zwiebeln anbraten; achtgeben, daß die Butter nicht braun wird. Den Speck dazugeben, wenn das Fett beginnt zu zergehen, den Braten hineinlegen und von allen Seiten anbräunen.

Möhren, Sellerie und Tomaten mit dem Bouquet garni und Salbei in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, das Gemüse umrühren, um es mit Butter und Fett zu überziehen, mit Wein auffüllen. Aufkochen, auf reduzierter Hitze köcheln lassen und zudecken.

Das Fleisch auf dem Herd oder im Backofen fertig garen. Wenn man es auf dem Herd gart, ab und zu wenden. Sonst den Backofen auf 160° C vorheizen. Das Fleisch 90 Minuten braten lassen, dann mit einem Spieß prüfen, ob es gar ist.

Anrichten: Kalbsbraten in dicke Scheiben schneiden und mit etwas Fett aus dem Topf sofort servieren oder Sahne einrühren und schnell einkochen, bis die Sauce dick wird. Eine gute Beilage sind grüne Bohnen, frische Waldpilze (während der Saison) oder glasierte Möhren mit ein wenig Sauce.

S54 Brioche mit Pflaumenmus

Croûtes aux prunes au soupe doree

Brioche mit Pflaumenmus
(Seite 54; Abb. S. 50)

Für 6 Personen

Einweichzeit: mehrere Stunden

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Die Croûtes werden genauso wie "Arme Ritter" zubereitet, doch statt Brot nimmt man Brioche oder Kastenblatz, womit man wesentlich delikaterere Resultate erzielt. Diese goldenen Küchlein mit ihren abgerundeten Ecken sind außerordentlich hübsch und schmecken köstlich.

Zutaten:

1 große Brioche oder 1 Kastenblatz, 3 Eier, 25g Puderzucker, 50g Butter

Pflaumenmus: 250g Dörripflaumen (in kaltem Wasser eingeweicht, bis sie aufquellen), 100g Zucker, 1 TL Eau-de-vie de prunes (ersatzweise Powidl/marmelade)

Zubereitung:

Zuerst das Pflaumenmus vorbereiten. Die Pflaumen in wenig Wasser etwa 20 Minuten kochen, bis sie weich sind. Entkernen, pürieren und den Zucker und das Eau-de-vie einrühren. Abkühlen lassen.

Das nicht zu frische Brot in etwa zentimeterdicke horizontale Scheiben schneiden. Ein ganzes Ei und zwei Eigelb mit dem Puderzucker aufschlagen. In einer großen Pfanne die Butter zerlassen. Die Brotscheiben in den Eischaum tunken und von beiden Seiten leicht backen, bis sie golden sind.

Anrichten: Das Pflaumenmus auf einer Platte anrichten und die croûtes um den Rand drapieren.

S54 Gefüllte Artischocken

Artichauds farcis

Gefüllte Artischocken

(Seite 54; Abb. S. 54 - 55)

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

Zutaten:

6 Artischocken, ½ Zitrone, 6 dünne frische Speckscheiben, 25 g Butter, 2 EL Olivenöl, ½ Flasche trockener Touraine-Wein

Fülle: 150g mageres Schweinegehacktes, 150g Kalbsgehacktes, 250g gehackte Pilze, 1 EL Schlagsahne, 2 EL gehackte Petersilie, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Artischocken vorbereiten: Die zähen äußeren Blätter abschneiden und die Spitzen aller Blätter mit einem rostfreien Messer entfernen. Die Schnittstellen mit Zitrone abreiben, damit sie sich nicht verfärben. Die Artischocken mit einem Teelöffel aushöhlen und die inneren haarigen Blütenkelche entfernen. 10 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, abgießen.

Die Füllung vorbereiten: Fleisch und Pilze vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung mit der Sahne binden und die Petersilie dazugeben.

Die Artischocken damit füllen. Jede Artischocke mit einer Speckscheibe verschließen, indem man diese um die Artischocke wickelt und zubindet. In einer feuerfesten Kasserolle Butter und Öl zerlassen, die Artischocken hineinlegen. Leicht anbräunen und den Wein aufgießen. Zudecken und 90 Minuten Stunden bei mäßiger Hitze dünsten.

Anrichten: Die Fäden entfernen und den Speck, die Artischocken umgeben von gebratenen Pilzen servieren.

S57 Salade Tourangelle

Salade Tourangelle

Salat nach Art der Touraine

(Seite 57; Abb. S. 56)

Dieser Salat wird aus verschiedenen, rohen und gekochten Gemüsearten gemacht, die einzeln zubereitet, aber zusammen serviert werden.

Man kann dazu nehmen:

- **Spargelspitzen** - gekocht und mit einer Vinaigrettesauce aus Walnußöl und weißem Essig mit Salz und Pfeffer, einigen fein gehackten Schalotten und ein wenig gewiegter Petersilie;
- gekochte **Artischockenherzen** - deren Vinaigrette ist etwas kräftiger und enthält Senf, frischen gewiegten Estragon, Schnittlauch, Kerbel, Salz und Pfeffer;
- gekochte grüne **Bohnen** - mit derselben Vinaigrette angemacht wie der Spargel;
- **Staudensellerie** - die grünen Blätter entfernen und roh mit Zitronensaft und Salz servieren;
- rohe **Champignons** - in dünnen Scheiben mit Zitronensaft beträufelt. Mit Sahne und Senf anmachen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit gewiegtem Kerbel bestreuen.

Anrichten: Die Salate nebeneinander auf großen flachen Tellern anrichten und mit Toast und frischen Walnüssen servieren.

S57b Lendenschnitte Touraine 1

Tournedos à la Tourangelle

Lendenschnitten nach Art der Touraine
(Seite 57; Abb. S. 48)

Für 4 Personen

Zubereitungszeit (einfache Art) ca. 30 Minuten

Die Zutaten für Tournedos à la tourangelle mit Artischocken und Champignons de Paris hat Mme (Madame) Yvette Marchand zusammengestellt, die gemeinsam mit ihrem Mann Torhüter an der "Grange de Meslay" bei Tours ist.

Für dieses Rezept kann man unter **zwei Zubereitungsmethoden** wählen. In beiden Fällen kümmere man sich zuerst um die Sauce und die Garnierung.

Einfaches Rezept

Zutaten:

4 Tournedos (Lendenschnitten vom Rind), 4 EL Butter, 4 gehackte Schalotten, 4 dünne Scheiben feines festes Weißbrot, 200 ml weißer Loire-Wein, 1 EL Öl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Für die Sauce 1 EL Butter zerlassen und die Schalotten anbräunen. Mit Wein aufgießen und 15 Minuten auf schwacher Hitze einkochen.

Inzwischen den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Brotscheiben rösten.

Die Tournedos in 2 EL Butter und Öl von beiden Seiten 3 bis 4 Minuten braten. Auf die Brotscheiben legen, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Den Bratensatz mit der Sauce ablöschen und den restlichen Eßlöffel Butter einrühren. Abschmecken, über die Tournedos gießen und sofort servieren.

S57b Lendenschnitte Touraine 2

Tournedos à la Tourangelle

Lendenschnitten nach Art der Touraine
(Seite 57; Abb. S. 48)

Rezept für besondere Anlässe

Das Rezept für besondere Anlässe ist etwas länger - ca. 2 Stunden -, aber nicht komplizierter.

Zutaten:

4 Tournedos (Lendenschnitten vom Rind), 4 gekochte Artischockenherzen, 2 EL Mehl, etwa 1 EL Zitronensaft, 100g Butter, 4 gehackte Schalotten, 1 Zweig frischer Estragon, 200 ml weißer Loire-Wein, 1 Rindermarkknochen (etwa 12 cm lang), 4 dünne Scheiben feines festes Weißbrot, 3 EL Cognac, 250g Pilze, 1 EL Öl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 125 ml Crème fraîche (s. Anhang) oder Schlagsahne

Zubereitung:

Die Garnierung vorbereiten: Artischockenherzen waschen.

Das Mehl in einem Saucentopf (Emaille, rostfreier Stahl oder beschichtetes Kupfer) mit etwas kaltem Wasser zu einer weichen Paste anrühren. Etwa 1 L Wasser und den Zitronensaft dazugießen und salzen. Aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen und die Artischockenherzen hineinlegen.

Bei geringer Hitze 30 bis 40 Minuten kochen lassen, bis die Herzen beim Prüfen mit einer Gabel weich sind. Abgießen und mit 2 EL heißer Butter in eine Bratpfanne geben. Braten, bis die Herzen durchgewärmt sind, beiseite stellen.

In einem anderen Topf die Schalotten und das Estragon in 1 EL Butter anbräunen. Den Wein aufgießen und 15 Minuten auf kleiner Flamme einkochen.

Den Markknochen längs halbieren und das Mark herausnehmen. Das Mark 2 Minuten in kochendem Salzwasser kochen. Herausnehmen, in 4 Stücke zerteilen und mit Salz und Pfeffer würzen, beiseite stellen.

Die Pilze in 2 bis 3 EL Butter leicht anbräunen. Mit Zitronensaft abschmecken und warm stellen.

Die Brotscheiben rösten und vor dem Servieren aufwärmen.

Die Tournedos in 2 EL Butter braten. Wenn sie gar sind, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Cognac begießen, diesen warm werden lassen und flambieren. Herausnehmen und warm halten.

Danach den Fond in den benutzten Pfannen mit der eingekochten Weinsauce ablöschen. Die Crème fraîche einrühren und die Sauce abschmecken.

Anrichten: Die Tournedos auf die Brotscheiben legen, darauf die Artischockenherzen drapieren. Mit einer Markscheibe bedecken und mit Pilzen auf sehr heißen Tellern anrichten. Mit Sauce bedecken und sofort servieren.

S58 Schweinekoteletts mit Pflaumen

Noisette de porc aux pruneaux

Schweinekoteletts mit Pflaumen
(Seite 58; Abb. S. 59)

Für 4 Personen

Einweichzeit: bis zu 12 Stunden

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

4 Schweinekoteletts, 250g Dörripflaumen (wenn nötig, ein paar Stunden in Wasser eingeweicht), 60g Butter, 1 EL Pflanzenöl, gehackte Petersilie

Für die Sauce: 1 Möhre, 1 Zwiebel, 1 Sellerieknolle, 2 EL Butter, 1 Bouquet garni (s. Anhang), 1 Nelke, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 EL Rotweinessig, 200 ml Rotwein, 1 EL erweichte Butter, 1 EL Mehl

Zubereitung:

Zuerst die Sauce zubereiten: Das Gemüse klein schneiden und in 2 EL Butter mit dem Bouquet garni, der Nelke und ein wenig Salz und Pfeffer anschwitzen. Wenn es goldbraun ist, Essig und Rotwein aufgießen und 20 Minuten köcheln lassen. Die Sauce durchseihen.

Inzwischen die Pflaumen mit Wasser gerade eben bedecken, 20 Minuten dünsten und abgießen.

In einer großen Pfanne Butter und Öl zerlassen und die Koteletts von beiden Seiten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn sie durch und goldbraun sind, vom Feuer nehmen und warm stellen.

Butter und Mehl mit den Fingern zu einer Beurre manié vermengen und diese bröckchenweise in die Sauce geben. Die Sauce ein paar Minuten ziehen lassen, bis die Zutaten gut gemischt sind und die Sauce andickt. Die heißen Pflaumen dazugeben und abschmecken.

Anrichten: Zum Servieren die Koteletts auf eine Platte legen, mit Sauce übergießen, die Pflaumen um den Rand drapieren und mit gewiegter Petersilie bestreuen. Als Beilage eignen sich Salzkartoffeln.

S58b Birnentorte

Tarte aux poires Belle Angevine

Birnentorte

(Seite 58; Abb. S. 50 - 51)

Für 6 Personen

Kühlzeit: ca. 1 Stunde

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

In den Desserts von Anjou und Touraine ist Obst die Regel. Zu den Zutaten der Tarte aux poires Belle Angevine gehören Belle Angevine-Birnen, eine Sorte mit süßem Fruchtfleisch. Die in Zuckersirup geschmorten Birnen werden auf einer Crème pâtissière verteilt.

Die französische Birnensorte Belle Angevine eignet sich besonders gut, doch man kann alle süßen, reifen Birnen verwenden.

Zutaten:

Für den Tortenboden: 125g gesiebtes Mehl, 75g Zucker, 1 Prise Salz, 60g Butter

Für die Birnen & den Sirup: 750g Birnen, 100g Zucker

Für die Konditorcreme: 3 Eigelb, 150g Zucker, 25g Mehl, 250 ml Milch, 1 Vanillestange

Für die Glasur: 3 bis 4 EL Aprikosen- oder Himbeermarmelade, ein paar Tropfen Eau-de-vie de poire (nach Wunsch)

Zubereitung:

Den Teig rechtzeitig zubereiten: Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen, die Butter untermischen und etwa 1 EL Wasser zugeben. Mindestens eine Stunde kühlen.

Die Birnen mit Zucker in einen Topf geben und mit Wasser bedecken; 5 Minuten kochen. Die Birnen schälen, entkernen und halbieren und in den Sirup geben. Aufkochen, die Hitze reduzieren und etwa 10 Minuten kochen, bis sie gerade weich sind. Die Birnen vorsichtig herausnehmen und den Sirup über kleiner Flamme langsam einkochen, bis er dick wird.

Die Creme zubereiten: Das Eigelb mit Zucker aufschlagen und unter ständigem Rühren das Mehl zugeben. In einem anderen Topf die Milch mit der Vanillestange aufkochen, vom Herd nehmen und unter heftigem Rühren in die Eigelbmischung gießen. Die Mischung in den Milchtopf zurückgießen und erwärmen, gut rühren, bis sie weich und dick ist. Abkühlen lassen, ab und zu umrühren, um Hautbildung zu vermeiden.

Den Backofen auf 190° C vorheizen. Den Teig etwa 4 mm dick und 5 cm größer als die Springform ausrollen. Eine Springform mit 20 cm Ø buttern und mit Mehl bestäuben; mit Teig auslegen, der mit der flachen Hand angedrückt wird. Den überstehenden Teig mit dem Nudelholz abtrennen, indem man damit über den Rand der Form fährt. Den Rand recht dick formen, Boden und Rand mit einer Gabel einstechen, damit sie keine Blasen werfen.

Den Teig 20 bis 25 Minuten backen. Leicht abkühlen lassen und mit Creme gleichmäßig füllen. Die Birnenhälften mit den Spitzen zur Mitte darauf drapieren. Den eingekochten Sirup mit der Aprikosenmarmelade zu einer Glasur mischen, die Birnen damit überziehen und mit ein wenig Eau-de-vie de poire beträufeln. Auf Zimmertemperatur servieren.

S38 Einleitung

Anjou & Touraine

(Seite 36 bis 59)

Anjou und **Touraine** erstrecken sich von Angers im Westen bis nach Blois an der Grenze zur Sologne. Dieses vergleichsweise kleine Gebiet von nicht mehr als 170 Kilometer Luftlinie liegt an den Ufern der **Loire**. Das Essen der Region beruht auf zwei natürlichen Gegebenheiten: dem Fluß und seinem Reichtum an Süßwasserfischen und dem extrem fruchtbaren Boden. Das erlaubt in Verbindung mit dem außerordentlich milden Klima die Ernte von "**Primeurs**" (Frühlingsgemüse und -obst) etwa zwei Wochen früher als in der Ile de France, der Gegend um Paris. Der weiche Kalktuff der Flußufer bei Saumur birgt zahllose Höhlen, die für Pilzkulturen bestens geeignet sind. So wurde er für ganz Frankreich zum Haupterzeuger für "**Champignons de Paris**".

03 Ile de France

S76 Entrecôte Bercy

Entrecôte Bercy

Entrecôte mit Sauce Bercy
(Seite 76; Abb. S. 72)

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Entrecôte Bercy ist ein Zwischenrippenstück mit einer Wein-Zwiebel-Sauce. Es ist nach dem Quai de Bercy benannt, dem einstigen Platz des ersten Weinmarktes von Paris. Natürlich gehört Wein zu diesem Gericht, und obwohl die meisten Köche Weißwein vorziehen, zögert François Medina im Cochon d'Or in Paris nicht, Rotwein zu verwenden. Er serviert das Entrecôte mit Kartoffelkroquetten und garniert es mit Brunnenkresse.

Eine Sauce Bercy wird stets mit Wein zubereitet, da das Quai de Bercy am rechten Seineufer einst die Anlegestelle der Barken war, die Wein in die Hauptstadt transportierten. Heutzutage wird der meiste Wein mit Lastwagen direkt zum Einzelhändler gebracht, aber in den halbverlassenen Lagerhäusern entlang der Quais kann man noch Reihen gewaltiger Fässer sehen. Die übliche Beilage zu diesem Entrecôte sind überbackene Kartoffeln oder Pommes frites.

Zutaten:

4 Entrecôtes (Zwischenrippenstücke; jedes etwa 2 cm dick), 2 fein gehackte Schalotten, 125 ml Weißwein, 500 ml brauner Fond, 2 ½ TL Pfeilwurzmehl oder Kartoffelstärke auf 2 ½ TL kaltes Wasser, 2 TL Öl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Für die Sauce: In einem schweren Topf den Wein mit den Schalotten bis auf etwa 1 EL Flüssigkeit einkochen. ¾ des Fonds dazugießen und aufkochen. Die Speisestärke nach und nach in die kochende Sauce rühren, die sofort andickt.

Genug Stärke einrühren, um der Sauce die Konsistenz sehr dünner Sahne zu geben. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen. Die Sauce kann bis zu 2 Stunden vorher zubereitet werden.

Das Fleisch: Das Öl in einer schweren Pfanne erhitzen. Die Steaks hineinlegen und von beiden Seiten je 3 bis 5 Minuten bei starker Hitze braten, so daß sie innen noch leicht blutig sind. Nach dem Wenden salzen und pfeffern. Auf eine Servierplatte setzen und warmstellen.

Die Sauce aufwärmen. Den restlichen Fond in der Pfanne aufkochen, gut umrühren, um den Bratensatz zu lösen. Zur Sauce gießen und passieren. Noch einmal kurz aufkochen, die Petersilie einrühren und abschmecken.

Anrichten: Ein wenig Sauce über die Steaks gießen und den Rest getrennt servieren.

S76 Wildpastete

Terrine de gibier

Wildpastete

(Seite 76; Abb. S. 77)

Für 12 Personen

Marinierzeit: 1 bis 2 Stunden

Kühlzeit: 3 bis 7 Tage

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

500g Wild (Hase, Kaninchen, Rotwild oder Wildschwein), 125g roher Schinken (in Würfeln), 125g fetter Schweinespeck (in Scheiben), ¼ Tasse Brandy, ¼ Tasse Madeira, ½ TL gemahlener Jamaikapfeffer, 1 Prise gemahlene Nelken, 1 Prise gemahlenes Muskat, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 500g Schweinegehacktes (1 : 1 = halb fett, halb mager), 1 Ei

Weiters: 350g frischer Speck in Scheiben zum Auslegen der Form

Für den Teig zum Abdichten: 90g Mehl, 2 bis 3 EL Wasser

Zubereitung:

Die Hälfte des Wildfleisches in fingerlange Streifen schneiden. Die Fleischstreifen, den Schinken und den fetten Speck in einer Schüssel mit Brandy, Madeira, Jamaikapfeffer, Nelke, Muskat, Salz und Pfeffer vermischen. Zudecken und 1 bis 2 Stunden marinieren.

Für die grobe Farce das restliche Wild mit dem Schweinegehackten und 1 Scheibe Speck durch die feinste Scheibe eines Fleischwolfs drehen. Die Marinade vom Wild in die Fleischmischung geben, das Ei unterziehen und mit Salz und Pfeffer gut würzen. Rühren, bis die Füllung zusammenhält.

Ein Bällchen davon braten und kosten - es sollte recht scharf sein. Wenn nötig, die restliche Farce nachwürzen.

Ausfertigung: Man braucht eine 1 ½ -Liter-Pastetenform mit Deckel und Dampfabzug. Die Form mit Speck auslegen, 2 oder 3 Scheiben aufbewahren. Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Mit ¼ der Farce die Form auslegen, ein Drittel der Wildfleisch-Streifen mit ein paar Schinken- und fetten Speckstücken daraufschieben und mit einer Schicht Farce bedecken. Weitere Schichten hinzufügen, bis alles Fleisch aufgebraucht ist, mit einer Lage Farce abschließen. Die restlichen Speckscheiben darauflegen und zudecken.

Der Teig zum Abdichten: Das Mehl in eine Schüssel füllen. Langsam Wasser zugeben, eine feste Paste rühren. Den Teig auf einem Brett zu einer langen Wurst formen, indem man ihn mit den Händen hin und herrollt. Den Teig um den Deckelrand legen, damit er den Topf schließt, und leicht andrücken.

Die Pastetenform in ein Wasserbad in der Bratpfanne setzen und auf dem Herd zum Kochen bringen. Dann im vorgeheizten Ofen 75 bis 90 Minuten backen, oder bis ein Bratspieß, den man durch den Dampfabzug in die Masse sticht, nach 30 Sekunden heiß herauskommt.

Die Pastete etwas abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist, die Dichtpaste entfernen und den Deckel abheben. Einen flachen Teller darauf legen und mit einem Gewicht von 1 Kilogramm beschweren. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Wenn die Pastete kalt ist, Gewicht entfernen und zudecken. Am besten mindestens 3 Tage (bis zu einer Woche) im Kühlschrank lassen, damit der Geschmack an Strenge verliert.

Anrichten: Zum Servieren auf einen Teller stülpen und in Scheiben schneiden oder in der Form schneiden. Mit Weizenvollkorn- oder Landbrot servieren.

S78 Paris-Brest-Torte

Gâteau Paris-Brest

Paris-Brest-Torte
(Seite 78; Abb. S. 75)

Für 10 Personen

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

Eine Paris-Brest-Torte, gebacken von M. Ruffel von der Pâtisserie Millet in Paris, besteht aus Brandteig, gefüllt mit Crème patissière pralinée. Die erste Paris-Brest-Torte war die Kreation eines Küchenchefs um die Jahrhundertwende, der das berühmte Radrennen gleichen Namens ehren wollte und den Kuchen kreisrund und aufgeblasen wie einen Fahrradschlauch formte.

Die Konditorcreme kann, wie in diesem Rezept, mit Kaffee oder aber mit Krokant angerührt werden.

Zutaten:

Für den Teigkranz: 150g Mehl, 90g Butter, 1 TL Salz, 6 Eier, 1 EL plus 2 TL blanchierte Mandelblätter, Puderzucker

Für die Cremerfüllung: 5 Eigelb, 90g Zucker, 45g Mehl, 375 ml Milch, 1 Prise Salz, 2 ½ TL Pulverkaffee, Butter

Zubereitung:

Den Backofen auf 200° C vorheizen und ein Backblech buttern.

Der Teigkranz: Das Mehl auf Pergamentpapier sieben, in einem Topf eine knappe Tasse Wasser, Butter und Salz erhitzen, bis die Butter schmilzt. Aufkochen und vom Herd nehmen. Alles Mehl auf einmal dazuschütten und mit einem Holzlöffel heftig schlagen, bis die Mischung sich als Ball vom Topfrand löst. Das heiße Wasser läßt das Mehl zu einem Teig werden. Für ½ bis 1 Minute wieder auf den Herd setzen, umrühren, um den Teig zu trocknen (= abbrennen).

Den Teig in eine Schüssel umfüllen. Mit einem Holzlöffel oder einem Mixer 4 Eier, eins nach dem anderen, unter den Teig ziehen, nach jedem Ei gründlich schlagen. Ein weiteres Ei in einer Schüssel aufschlagen und verrühren. Ausreichend davon unter den Teig ziehen, bis dieser glänzt und gerade vom Löffel tropft. Man muß nicht das ganze Ei verbrauchen; wenn man zuviel zum Teig gibt, wird dieser zu weich, um geformt zu werden.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit einfacher 2-cm-Tülle füllen und auf das vorbereitete Backblech je einen Ring von 25 und 30 cm Ø spritzen. Mit dem übrigen Teig einen dritten Ring auf die ersten beiden spritzen. Das restliche Ei mit einer Prise Salz aufschlagen und den Teig damit einpinseln, mit den Mandelblättern bestreuen.

30 bis 35 Minuten backen, bis der Teig sehr fest ist. Er wird zuerst oben braun, also vergewissere man sich, daß auch die Spalten an den Seiten des Kranzes braun sind, bevor man ihn aus dem Ofen nimmt. Auf eine Platte legen; wenn er noch warm ist, horizontal aufschneiden, damit der Dampf entweichen kann.

Die Cremerfüllung: Die Eigelb mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Das Mehl einrühren. Die Milch mit Salz und Kaffee aufkochen, umrühren, bis sich der Kaffee auflöst. Die Milch unter den Eischaum ziehen, in den Topf zurückgießen und auf schwacher Hitze unter ständigem Rühren aufkochen.

Wenn sich Klumpen bilden, vom Herd nehmen und heftig rühren, bis diese weich werden. Nach dem Andicken 1 bis 2 Minuten leicht köcheln lassen, ständig umrühren. In eine Schüssel gießen und die Oberfläche mit Butter einstreichen, um Hautbildung zu verhindern. Abkühlen lassen.

Der Teigkranz und die Kaffeecremerfüllung können bis zu 8 Stunden vorher zubereitet werden. Den Kranz in einem luftdichten Behälter und die Creme im Kühlschrank aufbewahren.

Anrichten: Die Creme in eine Spritztüte mit Sterntülle füllen. Die untere Hälfte des Teigkranzes auf eine Tortenplatte setzen. Cremerosetten auf den Kranz spritzen und die obere Hälfte aufsetzen. Die

Creme sollte an den Seiten herauskommen. Mit Puderzucker bestreuen. Die Torte kann bis zu 2 Stunden vor dem Servieren gefüllt werden. Im Kühlschrank aufbewahren.

S78b Gemüse-Suppe

Potage aux primeurs

Frühlingsgemüse-Suppe
(Seite 78; Abb. S. 68)

Für 8 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Suppen sind eine Spezialität der Ile de France, und Potage aux primeurs ist eine der besten. Man braucht dazu Eigelb, grünes Frühlingsgemüse und Croûtons.

Zutaten:

3 Porreestangen (nur die weißen, in feine Streifen geschnittenen Teile), die Blätter von 2 Selleriestauden (in feinen Streifen), ½ Kopfsalat (in feinen Streifen), 2 L Rind- oder Hühnersuppe (oder Fond), 150g grüne Erbsen, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 6 Eigelb, Croûtons (s. Anhang)

Zubereitung:

Porree-, Sellerie- und Salatstreifen waschen und abtropfen lassen.

Die Suppe aufkochen und das Gemüse einschließlich der Erbsen hineinwerfen. Abschmecken und, wenn nötig, nachwürzen. 10 bis 15 Minuten, oder bis das Gemüse weich ist, kochen.

Die Croûtons zubereiten.

Servieren: Die Suppe aufkochen. Das Eigelb mit dem Schneebesen in einer Schüssel aufschlagen. Langsam 3 bis 4 EL heiße Suppe einrühren. Diese Mischung in die restliche Suppe rühren, diese dabei vom Herd nehmen. Abschmecken. Die Suppe sofort servieren. Die Croûtons getrennt dazu reichen.

S79 Kaninchenfrikassee

Gibelotte de lapin

Kaninchenfrikassee
(Seite 79; Abb. S. 79)

Für 6 bis 8 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden

Eine Gibelotte ist ein Frikassee, das man auch mit Huhn machen kann.

Zutaten:

2 Kaninchen (jedes etwa 1 kg schwer, in je 6 Teile zerlegt), 250g Speckwürfel, 50g Butter, 30 Stück geschälte Lauchzwiebelchen, 1 EL Mehl, 250 ml Weißwein, 375 ml Kalbs- oder Hühnerfond, 1 gepreßte Knoblauchzehe, 1 Bouquet garni (s. Anhang), Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 250g Pilze, 2 ½ TL Dijoner Senf, 1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Den Speck blanchieren, indem man ihn in kaltes Wasser legt, 5 Minuten kocht und abgießt. In einer feuerfesten Kasserolle die Butter zerlassen und den Speck glasig braten. Die Zwiebeln dazugeben und unter gelegentlichem Schütteln des Topfes mit dem Speck leicht anbräunen. Aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen, wenn man das Frikassee nicht auf dem Herd zubereiten will.

Die Kaninchenstücke nacheinander in dem Topf anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Alle

Kaninchenstücke in den Topf zurücklegen, mit Mehl bestäuben und schmoren, bis sie strohfarben sind.

Den Knoblauch dazugeben, mit Weißwein und Fond aufgießen und aufkochen. Das Bouquet garni zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und zudecken. 15 Minuten auf dem Herd oder im Ofen köcheln lassen. Die Zwiebeln und den Speck beifügen, dazu bis zu ½ Tasse Fond, wenn die Sauce zu dick ist; weitere 10 bis 15 Minuten kochen.

Die Pilze säubern; wenn sie groß sind, in Hälften oder Viertel schneiden, sonst ganz lassen. In den Topf geben und weitere 10 bis 15 Minuten kochen, bis das Kaninchen zart ist und die Pilze gar sind. Das Bouquet garni herausnehmen und abschmecken.

Das Kaninchen kann bis zu 3 Tagen vorher gekocht und gekühlt oder eingefroren werden.

Zum Servieren das Kaninchen wenn nötig auf dem Herd aufwärmen. Vom Herd nehmen und den Senf einrühren. In eine tiefe Schüssel umfüllen oder in der Kasserolle servieren, mit Petersilie bestreuen. In Butter gebratene Kartoffeln sind eine gute Beilage.

S62 Einleitung

Ile de France

(Seite 60 bis 79)

Aus gastronomischer Sicht hat die **Ile de France** mit dem Zentrum Paris die ideale Lage: Sie wird von den Domstädten Chartres, Beauvais, Soissons und Sens begrenzt und schließt den schweren Boden des Pariser Beckens ein, seit Jahrhunderten **Gemüsegarten**, **Brotkorb** und **Molkerei** der Hauptstadt. Eine Stunde von Notre Dame entfernt liegt das große Käseland Brie, eine halbe Stunde der Großmarkt von Rungis, der den Spitznamen "**der Bauch von Frankreich**" trägt, und ringsum eine einzigartige Konzentration exzellenter Restaurants.

04 Sologne

S96 Steinpilze Förster Art

Cèpes forestiers

Steinpilze Förster Art
(Seite 96)

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

1 kg frische Steinpilze, 100g Butter, 3 gehackte Schalotten, 1 gehackte Knoblauchzehe, 2 EL gehackte Petersilie, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, etwa ¼ Tasse Bratensaft oder gute Fleischsuppe, 2 bis 3 EL Schlagsahne (nach Wunsch)

Zubereitung:

Die Pilze putzen und sauberwischen, sie sollten nicht gewaschen werden. (Wenn man getrocknete Pilze verwendet, diese zuerst mit kochendem Wasser übergießen und 1 Stunde quellen lassen.)

Die Butter in einer Kasserolle zergehen lassen und Pilze, Schalotten, Knoblauch und Petersilie hinzugeben. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen und zunächst bei starker, dann bei etwas geringerer Hitze etwa 40 Minuten dünsten, dabei den Deckel halb schließen.

Anrichten: Vor dem Servieren etwas Bratensatz und je nach Wunsch ein paar Löffel Sahne in die Kochflüssigkeit geben. Mit weiterer Petersilie bestreuen, abschmecken und servieren.

Anmerkung: In Frankreich ist es durchaus üblich, Pilze längere Zeit zu dünsten!

S96b Hasenpastete

Terrine de lievre à la Sologne

Hasen- oder Kaninchenpastete
(Seite 96; Abb. S. 88 - 89)

Für 12 Personen

Marinierzeit: 12 Stunden

Ruhezeit: 2 Tage

Zubereitungszeit ca. 4 Stunden

Für Terrine de lievre à la Sologne wird der Hase mit Speck, Kalbsbrust, 1 Trüffel und Kräutern gefüllt, mit Gemüse, Wein und Kräutern geschmort und kalt mit Pflaumen serviert. Rotwein paßt dazu, insbesondere eine Chinon aus der nahen Touraine. Dieses Gericht ist eine weitere Spezialität von Madame (Mme) Crouzier.

Zutaten:

1 Hase oder großes Kaninchen (abgezogen & ausgenommen), 2 bis 3 dünne Scheiben fetter Schweinespeck

Für die Marinade: ½ L guter Weißwein, 1 EL Olivenöl, 2 große Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1 Nelke, 1 Möhre, 1 Selleriestauden, 1 Bouquet garni (s. Anhang)

Für das Gelee: Hasen- oder Kaninchenknochen, ½ Kalbsfuß, 200 ml Weißwein, 1 Bouquet garni (s. Anhang), Salz, ein paar Pfefferkörner

Für die Füllung: 250g durchwachsener Speck, 125g magere Kalbsbrust oder -schulter, 1 Trüffel, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 geschlagenes Ei

Zubereitung:

Man kann diese Pastete machen, indem man die Filets aus dem Hasenrücken und unter den Rippen auslöst und in Streifen schneidet; sie sollen sich mit der Füllung in der Pastete abwechseln. Das restliche Fleisch wird entbeint, gehackt und mit der Füllung gemischt.

Als Alternative kann der Hase, wie auf Seite 88 gezeigt, entbeint und als ganzer gefüllt werden, was sehr eindrucksvoll aussieht. In beiden Fällen koche man die Marinadenzutaten 30 Minuten, lasse sie abkühlen und marinieren den ganzen Hasen oder das Hasenfleisch über Nacht im Kühlschrank. Ab und zu wenden und begießen.

Die Knochen für das Gelee aufbewahren. Die Knochen, den halben Kalbsfuß, Weißwein, Pfefferkörner, Salz und Bouquet garni in einen Topf geben, mit 2 Tassen Wasser aufgießen. Aufkochen und köcheln lassen, allmählich auf 1 Tasse einkochen. Beiseite stellen.

Die Füllung zubereiten: Den Speck und das Kalbfleisch (und das restliche Hasenfleisch, wenn man diesen von den Knochen gelöst hat) durch den Fleischwolf drehen oder mit einem langen, scharfen Messer zerkleinern. Die Trüffel in dünne Scheiben schneiden und zu dem Hackfleisch geben. Mit Salz und Pfeffer gut würzen und mit einem geschlagenen Ei binden.

1 TL dieser Mischung braten, um zu prüfen, ob sie richtig gewürzt ist - wenn nicht, nachwürzen, da eine Pastete scharf gewürzt sein sollte.

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Eine große Pastetenform mit Schweinespeckscheiben auslegen. Den marinierten Hasen abgießen, die Marinade aufbewahren.

Wenn man den ganzen Hasen verwendet, diesen in die Pastetenform legen, mit der Farce füllen, den Bauch schließen und mit Speckscheiben bedecken.

Wenn man Fleischstreifen verwendet, abwechselnd mit Lagen der Farce längs in die Pastetenform legen, mit Schweinespeck bedecken.

Die Pastetenform schließen, in ein Wasserbad setzen und im Backofen 1 Stunde garen. Das Gelee zugeben und wenn nötig ein wenig Marinade. Noch ca. 1 ½ Stunden weiter schmoren lassen.

Anrichten: Abkühlen und vor dem Essen 48 Stunden ruhen lassen. Danach in Scheiben schneiden und servieren.

S97 Gefüllter Fasan

Ballontine de faisan au genevriere

Gefüllter Fasan mit Wacholder
(Seite 97; Abb. S. 97)

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 2 ½ Stunden

Zutaten:

1 Fasan (gerupft & ausgenommen, mit Innereien), 500 ml trockener Weißwein (vorzugsweise Sancerre), 1 Bouquet garni (s. Anhang), 2 EL Butter

Für die Füllung: 3 oder 5 Eßkastanien (Maroni), 1 dicke Scheibe geräucherter Schinken, 125 ml Joghurt, ein paar Wacholderbeeren, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 geschlagene Eier, ein Spritzer alter Marc (oder Wacholderschnaps), eine kleine Dose Foie gras (Stopfleber; zerkleinert - nach Wunsch)

Für die Garnierung: gekochte, kleine Eßkastanien und nach Wunsch Pfifferlinge

Zubereitung:

Den Fasan auslösen, so daß das Fleisch intakt bleibt und der Vogel zu seiner ursprünglichen Gestalt wieder zusammengesetzt werden kann (siehe Anhang, S. 279). Von innen und außen würzen und kühl stellen.

Den Fond zubereiten: Die Knochen mit dem Bouquet garni in einen Topf legen und mit etwa 1 Tasse Weißwein aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 30 Minuten köcheln lassen; wenn die Sauce zu dick wird, Wein zugießen. Passieren und beiseite stellen.

Die Eßkastanien mit kochendem Wasser übergießen und 15 bis 20 Minuten kochen, bis sie weich sind. Abgießen, schälen, enthäuten und zerdrücken.

Die Füllung zubereiten: Den Schinken sowie Herz und Leber des Fasans durch den Fleischwolf drehen. Die zerdrückten Eßkastanien, das Joghurt und die Wacholderbeeren zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Eiern binden. Die Mischung mit Wacholderschnaps beträufeln und je nach Wunsch die Foie gras zugeben, die sie noch schmackhafter macht.

Ausfertigung: Den entbeinten Fasan ausbreiten und mit der Füllung belegen, einrollen und sorgfältig zubinden. Die Butter in einer Kasserolle erhitzen und den Fasan von allen Seiten anbräunen. Den restlichen Wein und den Fond zugießen, zudecken und 45 Minuten auf schwacher Hitze schmoren, bis das Fleisch zart ist.

Anrichten: Den Fasan mit Eßkastanien und eventuell Pfifferlingen garnieren und heiß servieren. Ballotine-Reste schmecken kalt vorzüglich zu Salat.

S98 Rebhühner mit Verjus

Perdreux au verjus

Rebhühner mit Verjus
(Seite 98; Abb. S. 85)

Für 4 Personen
Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Perdreau au verjus - die Rebhühner werden in Weinblätter gewickelt, angebraten und dann mit kleinen Zwiebeln und dem Saft unreifer weißer Trauben gekocht.

Zutaten:

4 Rebhühner (gerupft & ausgenommen), 2 EL Butter, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 4 zarte Weinblätter, 20 Stück geschälte Silberzwiebeln, 1 Möhre (in Scheiben), 1 Bouquet garni (s. Anhang), etwa ¼ Tasse Hühnerfond, 250g fast reife weiße Trauben

Zubereitung:

Die Rebhühner dressieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Jeden Vogel in ein Weinblatt wickeln, mit Faden zubinden.

Die Butter in einer kleinen Kasserolle erhitzen und die Rebhühner 2 Minuten scharf anbraten. Die Zwiebeln, die Möhre und das Bouquet garni in die Kasserolle geben. Mit der Hühnerbrühe befeuchten, würzen, zudecken und 20 bis 25 Minuten schmoren lassen.

Die Rebhühner herausnehmen, aus den Weinblättern wickeln und weitere 10 bis 15 Minuten in der Kasserolle schmoren lassen, bis sie gar sind.

Die Trauben pressen, die etwa 1 Woche, bevor sie reif sind, gepflückt sein sollten. Den Traubensaft durchseihen und 5 Minuten vor Ende der Kochzeit in die Kasserolle gießen.

Anrichten: Die Rebhühner auf eine warme Platte legen und die Sauce 1 Minute aufkochen. Abschmecken und etwas Pfeffer hinzugeben - sie sollte recht scharf und kräftig gewürzt sein. Sehr heiß servieren.

S76 Honigkuchen

Pain d'epices au miel de Sologne

Honigkuchen
(Seite 76; Abb. S. 72)

Für 6 bis 8 Personen
Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Honig ist die Grundlage vieler Süßigkeiten der Region, es gibt sogar einen Hydromel genannten Honigmet. Die kleinen runden Küchlein sind Nonnettes (kleine Lebkuchen mit Aprikosenzuckerguß), der Laib ist ein Pain d'épices. In der Schale daneben: mit Honig vermengte Butter.

Zutaten:

50g geschälte Mandeln & Haselnüsse (grob gehackt), 150g Mehl, 150g dünner Honig, 1 Eigelb, je 1 Prise Nelken- & Zimtpulver, 1 Prise Quatre épices (eine Mischung aus weißem oder Jamaikapfeffer, Muskat, Nelken und Ingwer oder Zimt), 1 TL Backpulver

Zubereitung:

Den Backofen auf 160° C vorheizen.

Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermengen. Wenn der Honig zu dick ist, erst langsam erhitzen, bis er flüssig wird, dann zugießen.

Eine kleine Kastenform buttern und die Masse einfüllen. Bis zu 45 Minuten backen.

S98b Quittenkonfekt

Pâté de coings ou cotignac

Quittenkonfekt (Seite 98)

Für 1 Blech
Zubereitungszeit ca. 12 Stunden

Zutaten:

3 kg reife Quitten, 1 kg Zucker, 1 EL Wasser, Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Quitten schälen, entkernen, vierteln. Schalen und Kerne in Pergamentpapier einschlagen und mit den Quitten, dem Zucker und 1 EL Wasser in einen Topf geben.

Kochen, bis die Quitten gar und zu einem weichen Püree geworden sind. Schalen und Kerne herausnehmen und das Püree auf einem Backblech oder einer großen, flachen Platte verteilen.

Den Backofen auf niedrigster Stufe heizen, die Quittenpaste hineinstellen und die Tür einen Spalt offenlassen. Die Paste braucht etwa 10 Stunden zum Aushärten.

Wenn sie fest ist, in Quadrate schneiden und großzügig mit Puderzucker bestäuben. In einem luftdichten Behälter hält sich das Konfekt recht gut.

S98c Mandelplätzchen

Croquets

Mandelplätzchen
(Seite 98)

Für 4 Personen
Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden

Zutaten:

2 Eiweiß, 250g Zucker, ein paar Löffel Mehl, 125g gehackte Mandeln, geriebene Zitronenschale oder ½ TL Vanille

Zubereitung:

Den Backofen auf 160° C vorheizen.

Das Eiweiß schlagen, bis es steif wird. Langsam Zucker und dann nach und nach das Mehl einrühren, bis die Masse fest ist. (Die genaue Mehlmenge hängt davon ab, wieviel die Eier aufnehmen können, was bis zu 1 EL Menge variieren kann.) Die Mandeln zugeben.

Den Teig ausrollen und in lange, etwa 3 cm breite Rechtecke schneiden. Auf ein gebuttertes, mit Mehl bestäubtes Backblech setzen und 30 Minuten backen; dann die Hitze auf 180° C steigern und weitere 15 Minuten backen, dabei die Plätzchen im Auge behalten, bis sie dunkelbraun sind.

Die Ofentür öffnen, den Ofen ausstellen und die Plätzchen beim Abkühlen noch etwas austrocknen lassen. Sie sollten sehr trocken und äußerst mürbe sein.

S99 Tarte Tatin

Tarte des demoiselles Tatin ou Tarte à l'envers

Tarte Tatin
(Seite 99; Abb. S. 99)

Für 6 bis 8 Personen
Kühlzeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Diese Torte ist eine außergewöhnliche kulinarische Erfindung. Der auf den Äpfeln gebackene Teig bleibt leicht und knusprig; dann wird die Torte umgedreht. Das gleiche Prinzip lässt sich auch auf andere Obsttorten z. B. aus Birnen oder Pflaumen anwenden.

Zutaten:

1 Pâte brisée sucrée (s. Anhang), 1 ½ kg rote Äpfel, 50g Puderzucker, 50g zerlassene Butter, Vanillezucker oder Zimt, Crème fraîche (s. Anhang) oder Schlagsahne (nach Wunsch)

Zubereitung:

Die Pâte brisée sucrée zubereiten und vor dem Gebrauch in Plastikfolie einschlagen und 30 Minuten kühlstellen.

Die Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Den Boden einer schweren, runden Kuchenform oder einer tiefen Springform von 18 cm Ø mit dem Puderzucker bestreuen, einige Äpfel einfüllen und mit der zerlassenen Butter und großzügigen Mengen Zucker bedecken. Diese Schichtung wiederholen, die oberste Lage mit Butter begießen und Zucker mit Vanillezucker oder Zimt einstreuen.

Den Backofen auf 220° C vorheizen. Vor dem Backen die Form zudecken und auf dem Herd auf sehr schwacher Flamme die Äpfel erhitzen, bis der Zucker unten beginnt, zu Karamel zu werden. Wenn die Äpfel wässrig sind, kann dies recht lange dauern. Man kann es riechen - also nicht anbrennen lassen!

Den Teig zu einem etwas größeren Kreis als die Form etwa 3 mm dick ausrollen. Die Apfelmischung mit einer Teigschicht bedecken und 15 bis 20 Minuten backen, den Teig mit Pergament abdecken, falls er zu braun wird.

Anrichten: Die Torte herausnehmen und auf einen Teller umstülpen. Heiß oder lauwarm mit Sahne servieren, dazu schmeckt ein Vouvray oder ein Côteau du Layon.

S76 Einleitung

Sologne

(Seite 80 bis 99)

Wenn Sie von Paris aus ungefähr 100 Kilometer nach Süden fahren und bei Orléans die Loire überqueren, betreten Sie die Provint **Sologne**. Hier endet die Autobahn. Weitere 70 Kilometer auf kleineren Straßen führen Sie nach Romorantin, der Hauptstadt der Sologne nahe der südlichen Grenze, die bescheidene 19.000 Einwohner zählt.

In der Küche der Sologne dominiert das **Wild**, da die Jagd und Jagdgesellschaften immer noch lebenswichtig für die Wirtschaft der Region sind. Einige der besten französischen Jagden sind hier zu finden.

05 Alsace

S116 Hasenrücken mit Nudeln

Râble de lièvre aux nouilles fraîches

Hasenrücken mit frischen Nudeln
(Seite 116; Abb. S. 110)

Für 6 Personen

Marinierzeit: 24 Stunden

Für die Nudeln: 1 ½ Stunden

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

Für *Râble de lièvre aux nouilles fraîches* (in der Brasserie Flo in Paris) wird der Hase vor dem Braten mariniert und auf Nudeln serviert.

Wenn man oft frische Nudeln ißt, lohnt sich die Anschaffung einer Pastamaschine. Doch lassen sie sich auch auf herkömmliche Art mit der Hand machen, wie im folgenden Rezept.

Zutaten:

1 großen Hasenrücken, 100g zerlassene Butter, 125 ml Crème fraîche (s. Anhang) oder Schlagsahne, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Für die Marinade: 1 Flasche Riesling, je 1 Bund frischer Thymian & Petersilie, 1 Lorbeerblatt, 1 Möhre in Scheiben, 1 Zwiebel in dünnen Ringen, 1 Prise gemahlener Koriander, 1 Prise Muskatnuß

Für den Nudelteig: 400g Mehl, 3 Eier, 1 EL Öl (15 ml), ¼ TL Salz, Mehl zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Marinade zubereiten, indem man alle Zutaten dafür in einem Topf aufkocht. Die heiße Mischung über den Hasen gießen und 24 Stunden stehen lassen.

Die Nudeln zubereiten: Das Mehl auf einem Brett aufhäufen und in der Mitte eine Mulde machen. Öl, Salz und Eier hineingeben und langsam das Mehl einkneten, indem man mit den Fingerspitzen einer Hand eine Paste anrührt. Wenn der Teig zu trocken ist, ein wenig Wasser zugießen.

Den Teig zu kleinen Bröckchen reißen, diese auf der Arbeitsplatte mit der Handfläche flachklopfen, dann alles zusammenkratzen, um eine Masse zu formen. Dies zwei- bis dreimal wiederholen, dann den Teig mit einem feuchten Tuch bedecken und 1 Stunde ruhen lassen, aber nicht kühlen.

Den Teig in 4 Stücke schneiden. Auf einem mehlbestäubten Tuch jedes Stück so dünn wie möglich zu einem großen Rechteck ausrollen. Dann leicht mit Mehl bestäuben und in ½ cm breite Streifen schneiden. Die Streifen voneinander trennen und auf einem Geschirrtuch 30 Minuten trocknen lassen. In einer luftdichten Blechdose oder Plastikbehälter halten sie sich nun bis zu 3 Tagen.

Den Hasen zubereiten: Zunächst 24 Stunden in der Marinade ziehen lassen. Den Backofen auf 190° C vorheizen. Den Hasen aus der Marinade nehmen und trockentupfen; die Marinade aufbewahren. Zerlassene Butter über den Hasen gießen und 40 Minuten im Backofen braten. Das Fleisch mit einem Bratspieß prüfen; es ist gar, wenn der Fleischsaft klar herausläuft.

Den Rücken auf eine vorgewärmte Platte legen und den Bratensatz mit etwas Marinade ablöschen. Die Crème fraîche zugeben, einen Moment ziehen lassen, kosten und, wenn nötig, nachwürzen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Nudeln kochen. Einen großen Topf Salzwasser aufkochen lassen und die Nudeln 2 bis 3 Minuten darin kochen, dann abgießen. Wenn man sie so weich vorzieht, wie die Franzosen sie essen, den Topf vom Herd nehmen und die Nudeln weitere 5 Minuten in ihrem Kochwasser ziehen lassen.

Anrichten: Den Hasenrücken auf die Nudeln legen, etwas Sauce darübergießen und den Rest getrennt servieren. Einige Köche ergänzen die Sauce mit Morcheln.

S116b Froschschenkel in Riesling

Cuisses de grenouilles au Riesling

Froschschenkel in Riesling
(Seite 116; Abb. S. 117)

Für 4 Personen

Marinierzeit: 2 Stunden

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

24 Froschschenkel, trockener Weißwein, ein wenig Mehl, 100g Butter, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Für die Sauce: 2 gehackte Schalotten, 1 gehackte Knoblauchzehe, 1 EL gehackte Petersilie, ¼ Flasche trockener Weißwein (vorzugsweise Riesling), 125 ml Crème fraîche (s. Anhang) oder Schlagsahne, 1 Eigelb, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Prise Muskatnuß (nach Wunsch), ein wenig gehackte Petersilie oder andere Kräuter

Zubereitung:

Vorbereitete Froschschenkel kaufen und 2 Stunden in trockenen Weißwein einlegen.

Trockenwischen und mit Mehl bestäuben: um sicherzugehen, daß sie sehr trocken sind, das restliche Mehl abschütteln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Froschschenkel leicht braten, ohne sie anzubräunen. Wenn sie zart und blaßgolden sind, mit Salz und Pfeffer würzen, auf eine Platte legen und warmstellen.

Die Sauce zubereiten: In derselben Butter Schalotten und Knoblauch anrösten. Wenn sie golden sind, Petersilie und Weißwein zugeben und auf mäßiger Hitze 20 Minuten einkochen.

Das Eigelb mit der Crème fraîche verrühren und die Sauce vom Herd nehmen und mit dieser Mischung binden. Über kleiner Flamme rühren, bis sie dick wird. Mit Salz und Pfeffer und eventuell etwas Muskatnuß würzen.

Anrichten: Diese samtige, köstlich duftende Sauce über die Froschschenkel gießen, mit ein wenig gehackter Petersilie oder anderen Kräutern bestreuen und servieren.

S118 Fasan mit Sauerkraut

Faisan à la choucroute

Fasan mit Sauerkraut
(Seite 118; Abb. S. 118)

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 4 ½ Stunden

Ein Choucroute kann von unendlich vielen Dingen begleitet werden - von allen Sorten von Würsten, Boudins und Quenelles, verschiedenen Arten Pökelfleisch, Speck und Schinken (roh oder geräuchert) bis zu Confits von Ente oder Gans. Es kann auch mit Wild gekocht werden, wie in diesem Rezept, wo sein Partner ein Fasan ist.

Zutaten:

1 Fasan (gerupft & ausgenommen), 1 kg Sauerkraut, 125g Schmalz, 250g durchwachsener Speck (in dicke Scheiben geschnitten), 1 Zwiebel (gespickt mit 1 Nelke), 2 Bouquets garnis (s. Anhang), 3 Knoblauchzehen, 8 Wacholderbeeren, 200 ml Weißwein, 200 ml selbstgemachte Hühnersuppe, 1 Koch-Cervelatwurst, fetter frischer Schweinespeck (um den Fasan einzuwickeln), 1 Zwiebel (in Ringen), 1 Möhre (in Scheiben), Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Das Sauerkraut gründlich waschen und auflockern. Es leicht in ein Sieb drücken, um die Feuchtigkeit auszupressen.

Einen feuerfesten Topf mit 2 EL Schmalz fetten, die Hälfte des Sauerkrautes hineinlegen, darauf den durchwachsenen Speck, die Zwiebel mit der Nelke, 1 Bouquet garni, das Knoblauch und die Wacholderbeeren. Mit dem restlichen Sauerkraut bedecken. Mit Pfeffer und sehr wenig Salz würzen, da der Speck salzig ist.

Weißwein und Suppe aufgießen und zudecken. Auf sehr kleiner Flamme 3 Stunden schmoren, sich vergewissern, daß das Sauerkraut nicht anbrennt und, wenn nötig, Wein oder Suppe zugießen. Nach 3 Stunden die Wurst dazugeben.

Nun beginne man mit dem Fasan: Dressieren und mit dem frischen, fetten Speck umwickeln, diesen festbinden. Die restlichen 2 EL Schmalz in einer Pfanne zerlassen und den Fasan von allen Seiten

anbräunen.

Zwiebel und Möhre zugeben, dazu das zweite Bouquet garni, und mit Salz und Pfeffer würzen. Zudecken und 40 Minuten leicht schmoren lassen, oft mit dem eigenen Saft begießen. Wenn der Fasan zu trocken ist, mit ein paar Löffeln Hühnersuppe ergänzen.

Anrichten: Wenn der Fasan gar ist, das Sauerkraut auf eine Platte legen, darauf den Fasan, die Wurst in dicken Scheiben und den Speck anrichten.

Den Bratensatz vom Fasan mit ein wenig Hühnersuppe ablöschen und getrennt in einer Sauciere servieren.

S119 Süßwasserfisch-Salat

Salade de matelote

Süßwasserfisch-Salat
(Seite 119)

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

2 ganze Forellen (à ca. 200g; geputzt & ausgenommen), 250g gehäuteter Aal, 250g Hechtfilets, 2 mittelgroße Möhren, 100g sehr dünne grüne Bohnen, 200 ml Weißwein, 1 Kopfsalat, 100g Brunnenkresse, 4 Pilze (in dünnen Scheiben), 1 kleine gehackte Zwiebel, 1 geviertelte Zitrone, frisch gemahlener Pfeffer

Für die Bouillon: 2 Tassen Wasser, ein paar Zwiebelringe und Möhrenscheiben, 1 Zitronenscheibe, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, 200 ml Weißwein

Für die Salatsauce: 4 EL Sonnenblumenöl, 1 EL Weinessig, 1 EL Sherryessig, ¼ Tasse Crème fraîche (s. Anhang) oder Schlagsahne, Saft von 1 Zitrone, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Bouillon bis auf den Wein mit 2 Tassen Wasser in einem Topf aufkochen und 15 Minuten kochen lassen.

Die Möhren putzen, in Scheiben schneiden und 10 Minuten in Salzwasser kochen. Die grünen Bohnen 5 Minuten in Salzwasser kochen. Beides abgießen und bei Raumtemperatur beiseite stellen.

Den Fisch pochieren: Den Wein in die vorbereitete Bouillon gießen. Die Aale in 8 Stücke schneiden und 10 Minuten in der Flüssigkeit bei mäßiger Hitze kochen lassen. Die Forellen dazugeben und weitere 3 Minuten kochen. Die Hechtfilets in 8 Stücke teilen, zugeben und weitere 2 Minuten kochen. Den Fisch aus dem Topf nehmen und etwas abkühlen lassen.

Anrichten: Zum Servieren die Salatblätter auf Tellern verteilen und etwas Brunnenkresse und Pilze darauf drapieren. Die Saucenzutaten vermischen und über den Salat träufeln.

Die Forellen filetieren, in die Mitte jedes Tellers ein Filet legen und mit Aal- und Hechtstücken garnieren. Gehackte Zwiebeln darüber streuen. Mit Möhrenscheiben und kleinen Bohnenpäckchen garnieren.

Ein Zitronenviertel auf jedes Forellenfilet legen und unmittelbar vor dem Servieren mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Das Gericht sollte lauwarm serviert werden.

S119 Zwetschgentorte

Tarte aux quetsches

Zwetschgentorte

(Seite 119; Abb. S. 114)

Für 8 Personen

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

Die purpurnen Zwetschgen, die roh beinahe nach nichts schmecken, sind zum Backen ideal, da sie gegart erst ihr reiches Aroma entwickeln. In der Maison des Tanneurs in Straßburg bäckt man eine andere Version der Tarte aux quetsches: Die mit Zucker in Wasser gekochten Pflaumen werden auf eine Crème pâtissière mit Pflaumenaroma gefüllt und auf einem Mübteigboden gebacken, mit Zucker bestreut und warm serviert.

Die Zwetschge ist eine lange, ovale, purpurne Pflaume, die roh nach nichts schmeckt, aber gekocht ein unverwechselbares reiches Aroma entfaltet.

Zutaten:

1 Pâte brisée sucrée (s. Anhang), 1 kg Zwetschgen, 200g Zucker, Puderzucker zum Bestäuben

Für die Füllung: 4 Eier, 150g Mehl, 150 ml Milch oder Sahne, 60 ml Eau-de-vie de prune (oder Mirabellenschnaps), 100g Zucker

Zubereitung:

Die Zwetschgen entkernen und mit 200 Gramm Zucker vermischen. 15 Minuten kochen, bis sie weich sind; abkühlen lassen. (Ein paar geknackte Pflaumenkerne, die in einem Leinensäckchen mitgekocht werden, geben dem Gericht ein subtiles Aroma.)

Den Backofen auf 220° C vorheizen. Eine große Rundform oder Springform (25 cm Ø) mit dem Teig auslegen. In der gewöhnlichen Weise vorbacken und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Die Eier aufschlagen, das Mehl, dann die Milch und 100 Gramm Zucker zu einem weichen Teig verrühren. Das Eau-de-vie unterziehen.

Den Tortenboden mit der Crème und den gekochten Pflaumen belegen und 25 Minuten backen; wenn nötig, die Kruste mit einer Aluminiumfolie schützen.

Anrichten: Lauwarm oder kalt mit Puderzucker bestreut servieren.

S105 Sauerkraut

Choucroute Alsacienne

Sauerkraut mit Schweinefleisch und Würstchen
(Abb. S. 105)

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 4 bis 7 Stunden

Der Inbegriff elsässischer Kost, Choucroute, das mit Speck, Zwiebeln und Wacholderbeeren gewürzt und mit Würsten, geräuchertem Schweinefleisch und Knödeln serviert wird. Hier in der Maison des Tanneurs in Straßburg trinkt man natürlich Riesling dazu.

Kleine Kartoffeln, die mit der Schale im Backofen gegart werden, passen zu diesem typischen Elsässer Gericht besser als die sonst üblichen Salzkartoffeln. Natürlich können Sie auch Knödel dazuservieren. Das Sauerkraut kann auch im voraus zubereitet werden; im Kühlschrank hält es sich bis zu 3 Tagen.

Zutaten:

Zum Mitkochen: 750g gepökeltes und/oder geräuchertes Schweinefleisch (ohne Knochen; z. B. von Schulter = Selchroller oder Karree = Kasseler), 500g geräucherter Speck (z. B. Hamburger = Bauchspeck), 1 kg Schweinshachse (oder Selchripperln) - je nach Wunsch

Für das Choucroute: 1,50 kg rohes Sauerkraut, 150g Gänse- oder Schweineschmalz, 2 in Streifen

geschnittene Zwiebeln, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 400 ml trockener Weißwein – bei Bedarf auch mehr – (vorzugsweise Elsässer Riesling)

Für das Gewürzsäckchen: 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 8 Wacholderbeeren, 4 bis 5 Koriandersamen, 2 Knoblauchzehen

Weiters: 12 bis 18 kleine Kartoffeln, 6 Straßburger Würste oder Frankfurter (etwa 500g)

Zubereitung:

Das Sauerkraut unter fließendem kalten Wasser waschen, überschüssige Flüssigkeit herausdrücken, dann nochmals waschen, ausdrücken und gut abtropfen lassen. Sollte das Kraut sehr sauer sein, sollten Sie es öfters waschen!

Das Fleisch zum Mitkochen zusammen mit dem Speck in einen Topf geben – falls Sie geräuchertes Fleisch verwenden, dieses später zugeben –, mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen und 5 Minuten köcheln lassen. Das Wasser kosten: Schmeckt es sehr salzig, den Vorgang wiederholen.

Danach das Fleisch und den Speck gründlich abtropfen lassen. Den Speck in 6 Scheiben schneiden.

Für das Gewürzsäckchen: Mit dem Lorbeerblatt, Nelken, Wacholderbeeren, Koriander und Knoblauch und einem Stück Musselin oder Küchenleinen ein Gewürzsäckchen binden.

Für das Choucroute: Das Schmalz bis auf 2 EL in einen großen Schmortopf zerlassen, Zwiebeln zugeben und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren garen, bis sie zu bräunen beginnen.

Die Hälfte des Sauerkrauts auf den Zwiebeln verteilen, Schweinefleisch, Speck und Hachse daraufschichten und das Gewürzsäckchen darauflegen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit dem restlichen Sauerkraut abdecken und so viel Weißwein angießen, daß das Kraut feucht, aber nicht mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Das verbliebene Schmalz auf dem Kraut verteilen. Ein Stück Pergamentpapier in Größe des Topfes ausschneiden und auf das Kraut legen. Den Deckel aufsetzen und den Topf auf den Herd oder in den auf 150° C vorgeheizten Backofen stellen.

Wird das Kraut bißfest gewünscht, beträgt die Garzeit 3 Stunden, soll es weich sein, 5 bis 6 Stunden. Bei längerer Garzeit das Fleisch nach 2 bis 2 ½ Stunden aus dem Topf nehmen und 30 Minuten vor dem Servieren wieder hineinlegen, damit es heiß wird.

Etwa 1 Stunde vor Ende der Garzeit die Kartoffeln mit in den Backofen geben. Die Würste 10 bis 12 Minuten in heißem Wasser ziehen lassen.

Anrichten: Zum Servieren das Sauerkraut nötigenfalls bei niedriger Temperatur im Backofen erhitzen. Das Gewürzsäckchen entfernen. Das Kraut abschmecken und das Fleisch in Scheiben schneiden. Das Kraut auf einer Platte anrichten, Fleisch, Würste und Kartoffeln darauflegen.

S102 Einleitung

Alsace - Elsaß

(Seite 100 bis 119)

Das Elsaß ist die östlichste Provinz Frankreichs, die sich von den östlichen Hängen der Vogesen bis in die fruchtbare Rheinebene erstreckt. Die Schwemmland-Ebene ist mit Mais, Hopfen, Tabak, Weizen, Roggen, Gerste, Kartoffeln und Zuckerrüben intensiv kultiviert. Die Wintergemüse beschränken sich auf Kohl und eine Vielzahl von Wurzelgemüsen, doch im Sommer gibt es ausgezeichneten Spargel, und in den vielen Gärten wachsen alle Arten von Obst, aber auch Kastanien, Mandel- und Walnußbäume. Obst ist ein wichtiger Bestandteil der elsässischen Küche, welche grundsätzlich bäuerlichen Ursprungs ist: weiches Obst und Äpfel nimmt man für Kuchen, Äpfel, Zwetschgen und Birnen werden als Wintervorrat getrocknet, und aus allen Obstarten macht man Obstler oder **Eau-de-vie** – das Wasser des Lebens!

Champagnerkraut und Edelszwicker

Einige der besten Restaurants der Welt findet man zwischen Colmar und Straßburg im Elsaß; aber nicht nur Spitzenköche wissen die Spezialitäten dieser Provinz zu schätzen.

Für ambitionierte Hobby-Köche ist die Landschaft zwischen Rhein und Vogesen ein Paradies, das sie fast zwangsläufig zu Höchstleistungen inspirieren muß: in einer herrlichen Landschaft, die besonders im Herbst Feinschmecker und Touristen in Scharen anzieht, gedeiht fast alles in Vollendung, was man für kraftvoll-elegante Kreationen so benötigt: saftiges Schweinefleisch, hervorragendes Geflügel, knackiges Gemüse, süße Früchte und ein wundervoller, rustikaler Weißwein mit viel Geschmack und Körper.

Die berühmten **Morello-Kirschen** kommen aus dieser Gegend, ebenso die kleinen goldgelben **Mirabellen**; aus beiden wird Likör und Obstschnaps gebrannt. Kirschwasser wird häufig zum Kochen und Backen verwendet, wie im Früchtebrot Birewecke oder in einem traditionellen Souffle.

Zu den hervorragenden Milchprodukten aus dem Elsaß gehört ein würziger **Weichkäse** aus Munster, der eine glatte rötliche Rinde hat.

Für die herzhaften Gerichte des Elsaß werden sehr viele **Zwiebeln** verwendet, so z.B. im bekannten Elsässer Zwiebelkuchen, für den verschlagenes Ei und Sahne mit reichlich Zwiebeln auf einem Mürbeteigboden gebacken werden. Flammeküche ist ein einfacher flacher Brotteig, auf dem eine cremige Zwiebelmischung verteilt wird. Meistens ist diese Mischung mit etwas Speck angerichtet. Auch die tourte, eine in Teig gebackene Schweinepastete, wird kräftig mit Zwiebeln gewürzt.

Straßburg, die Stadt mit dem stolzen Münsterturm, hat der Pâte de foie gras ihren Namen gegeben, der berühmten **Straßburger Gänseleberpastete**, die zum Feinsten gehört, was Frankreich dem Gourmet zu bieten hat. Aber nicht nur diese Edelpastete ist im Elsaß zuhause, in ganz Frankreich beliebt sind Straßburger Salami und Elsässer Leberwurst. Ebenso gerne bereitet man hier rustikale Geflügelpasteten, **Rillettes** aus Schweinefleisch und köstliche, deftige Würste, die ihren Platz in der **Choucroute alsacienne** haben.

Ebenfalls etwas Besonderes ist die Foie gras en croûte (Gänseleber in Teig gebacken), die eine wunderbare Vorspeise darstellt.

Im Elsaß werden einige hervorragende **Weißweine** produziert, vorwiegend aus der Riesling-, der Gewürztraminer- und der Sylvanertraube. Edelszwicker, ein sehr bekannter Elsässer Wein, ist ein Verschnitt aus verschiedenen Traubensorten. Aus der Pinot-noir-Traube wird ein fruchtiger, erfrischender Pinot Rosé gekeltert, der so recht geeignet ist, einen Spätsommerabend auf der Terrasse eines Schlemmerlokals in Molsheim oder Colmar abzurunden.

S110 Elsässer Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen

(Seite 110)

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

250g Mehl, 15g Germ, ¼ TL Zucker, 125 ml lauwarme Milch, Salz, 150g magerer Räucherspeck, 150g Zwiebeln, 200g Topfen, 200g Rahm, 1 EL Mehl, 4 EL Raps- oder Distelöl, Mehl zum Ausrollen, Öl zum Einfetten

Zubereitung:

Aus Mehl, Germ, Zucker, Milch und einer winzigen Prise Salz einen Germteig bereiten und etwa 20 Minuten gehen lassen.

Speck und geschälte Zwiebeln in ganz feine Streifchen schneiden. Topfen, Rahm, das gesiebte Mehl und Öl mit dem Schneebesen zu einer glatten Creme verrühren und mit Salz abschmecken.

Teig in 2 Portionen auf der bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen, auf das gefettete Blech legen, mit Creme bestreichen, mit Speck und Zwiebeln bestreuen und im auf 250° C vorgeheizten Backrohr (am besten in einem Pizzaofen) 12 bis 15 Minuten backen. Heiß servieren.

S103 Schinken mit Kartoffelsalat

Schiffala

Schinken mit warmem Kartoffelsalat
(Seite 103)

Für 6 Personen
Zum Einweichen: 12 Stunden
Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

Zutaten:

1 geräucherter Vorderschinken (à ca. 1,40 kg), 1 kg mehlig festkochende Kartoffeln (geschält), 150 ml trockener Weißwein, 1 große milde Zwiebel (sehr fein gehackt), 125g grüne Erbsen, 1 großer Apfel (fein gewürfelt), 1 EL Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer, 2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Schinken mit kaltem Wasser bedecken und mindestens 6 Stunden über Nacht einweichen. Abgießen.

Schinken in einem Topf mit kaltem Wasser bedecken, zum Kochen bringen und abschäumen. Zudecken und kochen lassen – 40 Minuten pro kg Fleisch.

Kartoffeln in große Stücke schneiden, zum Schinken geben, Topf wieder zudecken und weitere 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit Erbsen kochen, abgießen und beiseite stellen.

Kartoffeln mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Sofort Wein darüber gießen. Zwiebel, Erbsen und Apfel dazugeben und 5 Minuten ziehen lassen.

Öl über die Kartoffeln geben, abschmecken. Salat vorsichtig wenden. In eine vorgewärmte Salatschüssel füllen und mit Petersilie bestreuen.

Anrichten: Schinken abgießen, Schwarte entfernen. Fleisch in dicke Scheiben schneiden, auf einer Servierplatte arrangieren und sofort mit dem Kartoffelsalat servieren.

S104 Wurstsalat

Salade de sauciossons

Wurstsalat
(Seite 104)

Für 4 Personen
Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Zutaten:

4 kleine Cervelatwürste, 10 Salatblätter, 2 hartgekochte Eier, 2 geachtelte Tomaten, 1 kleine Zwiebel (in dünnen Ringen), 2 TL gehackte Petersilie, 2 EL Vinaigrette

Zubereitung:

Würste häuten, der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden.

Salatblätter auf einer Platte arrangieren, Wurstscheiben in die Mitte häufen. Eier der Länge nach halbiert um die Wurst arrangieren. Tomaten zwischen die Eier legen. Zwiebel über die Wurst, Petersilie über die Tomaten verteilen.

Vor dem Servieren Vinaigrette über den Salat träufeln.

S106 Splitterbsen-Püree

Purée de pois cassés

Splitterbsen-Püree
(Seite 106)

Für 4 Personen
Zum Einweichen: 12 Stunden
Zubereitungszeit ca. 3 ½ Stunden

Zutaten:

400g gelbe Splitterbsen, 1 Bouquet garni, Salz, weißer Pfeffer, 50g gewürfelter durchwachsener Speck, 1 gehackte Zwiebel

Zubereitung:

Erbsen über Nacht in einem Topf mit kaltem Wasser einweichen.

Erbsen am nächsten Tag im Einweichwasser zum Kochen bringen; Bouquet garni und 1 TL Salz hinzufügen, zudecken und 2 ½ bis 3 Stunden kochen, bis die Erbsen gar geworden sind.

Bouquet garni herausnehmen und die Erbsen durch ein Sieb streichen oder im Mixgerät pürieren. Dann wieder erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, in eine vorgewärmte Schüssel geben, dann aber warm stellen.

Speck in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten, bis das Fett heraustritt. Hitze erhöhen und Speck knusprig braten. Die große, gehackte Zwiebel hinzufügen und goldgelb braten. Über das Püree geben und am besten sofort servieren – vorzugsweise zu Choucroute alsacienne.

S107 Birewecke

Birewecke

Früchte-Brot
(Seite 107)

Ergibt 2 Laibe
Zum Einweichen: 12 Stunden
Zum Reifen: 1 Woche
Zubereitungszeit ca. 2 ½ Stunden

Zutaten:

250g gemischtes Trockenobst (Apfel, Aprikosen, Birnen, Pflaumen usw.), 250g Korinthen, 175g gemischtes Orangeat & Zitronat (fein gehackt), 5 EL Kirschwasser, 175g Zucker, 1 EL Zimt, 50g Mandelblättchen, 100g gehackte Walnußkerne, ca. 100g Mehl, Milch zum Bestreichen, Puderzucker zum Bestäuben

Für den Hefeteig: ½ TL Zucker, 75 ml lauwarme Milch (mit 75 ml warmem Wasser vermischt), 1 ½ TL Trockenhefe, 250g Mehl & Mehl zum Kneten, 1 Prise Salz, 15g Butter

Zubereitung:

Trockenobst in einem Topf mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen und 4 Minuten kochen. Abgießen und Obst in große Stücke schneiden, dabei evtl. Kerne entfernen. Mit Korinthen, Zitronat und Orangeat in eine Schüssel geben, Kirschwasser darübergießen. Gut vermischen, zudecken und über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag für den Hefeteig Zucker in der Milch auflösen, Hefe darauf und 10 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen, bis die Flüssigkeit schäumt.

Mehl und Salz in eine Schüssel sieben und die Butter hineinreiben. Hefe-Mischung dazugeben und alles zu einem Teig verarbeiten. Auf eine bemehlte Fläche geben und 10 Minuten kneten.

Teig in eine Schüssel geben, mit Klarsichtfolie bedecken und etwa 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Obst-Mischung, Zucker, Zimt, Mandeln und Nüsse zum Teig geben und mit den Händen verkneten, dabei allmählich das Mehl hineinkneten.

Ofen auf 190° C (Gas 2-3) vorheizen. Teig in zwei Hälften teilen, jede Hälfte zu einer Kugel formen. Auf ein eingefettetes Backblech legen, mit Milch bestreichen und 40 Minuten backen, bis die Kuchen goldgelb sind. Auf einem Kuchenrost wirklich gut abkühlen lassen.

Kuchen fest in Alufolie wickeln und 1 Woche vor dem Anschneiden ruhen lassen. Dann endlich ist es soweit: Den Kuchen mit Puderzucker bestreuen und zum Servieren in sehr dünne Scheiben schneiden.

Grumbeereknepfle mit Schwammerln

Elsässer Grumbeereknepfle mit gerösteten Schwammerln

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden

Zutaten:

900g mehlig Kartoffeln, 1 Ei, 50g Mehl, 300g Pilze der Saison (z. B. Champignon, Austernpilze, Egerlinge), Olivenöl zum Braten, 30g Butter, 200 ml Obers, 100 ml Geflügelfond, Steinpilzöl, Rosmarin, Thymian, Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuß, 100 ml Kalbsjus

Zubereitung:

Für die Knepfle zwei Drittel der Kartoffeln schälen und kochen. Die restlichen Kartoffeln roh schälen und reiben. Am besten werden die Knepfle, wenn man die Kartoffeln schon am Vortag kocht!

Die rohen Kartoffeln gut ausdrücken, mit den gekochten und geriebenen Kartoffeln vermengen. Kartoffeln mit Ei und Mehl zu einem Teig verarbeiten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß abschmecken.

Mit der Hand kleine Knepfle formen, im Salzwasser für ca. 5 Minuten pochieren.

Geflügelfond mit Obers einreduzieren, Knepfle begeben kurz durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer und Steinpilzöl abschmecken.

Pilze sorgfältig putzen, kurz waschen, gleichmäßig schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Pilze anrösten und mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian würzen.

Anrichten: Grumbeereknepfle in tiefen Tellern anrichten und mit den gerösteten Pilzen garnieren, mit Kalbsjus umgießen und mit Steinpilzöl beträufeln.

06 Bourgogne

S126 Fischeintopf

Pochouse bourguignonne (Pauchose)

Fischeintopf

(Abb. S. 126 - 127)

Für 10 bis 12 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Wenn man jedoch die Küche Burgunds auf einen Nenner bringen muß, so könnte man sagen, daß sie auf vier Stützen ruht: Wein, Sahne, Schweineschmalz und Teigwaren. Über das Kochen in Wein gehen die Meinungen auseinander: die einen behaupten, daß die besten Ergebnisse nur durch Verwendung des besten Weines erzielt werden können - und daß der zu einem Essen getrunkene Wein sogar der gleiche sein müsse, in welchem es gekocht wurde. So sollte eine Soupe d'escargots au Meursault (eine Spezialität der Beaune-Region) von diesem großen weißen Burgunder begleitet werden. Die anderen ziehen es vor, mit einfacheren, herben Weinen zu kochen, insbesondere, wenn ein Rezept eine recht lange Garzeit und die Zugabe von Kräutern verlangt. In jedem Fall aber findet Wein in Marinade als Meurett oder Rotweinsauce ebenso Verwendung wie in Matelote, einem Fischeintopf mit Weißwein, der manchmal Pochouse oder Pauchouse genannt wird. Marc (ein starker, aus den Stengeln und Kernen gekelterter Trauben gebrannter Schnaps), Essig oder Verjus, ein saurer, manchmal Vin vert genannter Saft unreifer Trauben, können auch verwendet werden. Der Ausdruck **à la bourguignonne** bedeutet immer "in Wein gekocht".

Vielleicht ist einer der Gründe dafür, warum Wein zum wesentlichen Bestandteil der Küche Burgunds wurde, daß die katholische Bevölkerung versuchte, die Fischgerichte interessanter zu machen. Im Saôneetal und im Gebiet des Doubs leben in den Flüssen noch Hechte, Barsche, Aale, Karpfen und Krebse. Einige moderne Rezepte schlagen vor, die Köpfe einfach zu entfernen, doch das überlieferte Rezept sieht vor, daß man aus den Köpfen, Zwiebeln und Weißwein einen Sud kocht. Diesen gießt man durch ein Sieb und über die in Butter geschmorten Fische. Man kann Marc hinzufügen und das Ganze flambieren. Zuletzt nimmt man den Fisch heraus, gießt einen Teil der Sauce ab und rührt einen Löffel Sahne ein. Das Anrichten ist äußerst wichtig: man legt mit Knoblauch abgeriebene Croûtons kreisförmig auf eine Platte, plaziert den Fisch in der Mitte und gießt vor dem Servieren die Sauce darüber.

Pochouse bourguignonne ist, wie M. Hure, Koch der Hostellerie de la Poste in Avallon, es zubereitet, ein in Wein - in diesem Fall einen edlen Chambertin - gekochter Fischeintopf. Am besten trinkt man dazu ein Glas des gleichen roten Burgunders. Eine Auswahl an Süßwasserfischen - Aal, Barsch, Hecht, Karpfen und Zander - und, wenn möglich, Krebsen ist die Grundlage der Pochouse. Diese werden mit Speck und Zwiebeln gebräunt, dann mit Kräutern und Nelken in Wein gekocht, mit Marc geschärft und mit Pilzen, Knoblauch-Croûtons und vielleicht ein wenig Sahne serviert.

Zutaten:

20 bis 24 Stück lebende Flußkrebse, 1 Karpfen (à 600g), 2 Aal (à 500 bis 600g), 1 kleiner Hecht (à 600g), 1 Zander (à 500g), 2 Flußbarsche (à 150g), Salz, Pfeffer aus der Mühle, 100g durchwachsener geräucherter Speck, 50g Butter, 400g kleine junge Zwiebeln (Perl- oder Silberzwiebeln), 4 Knoblauchzehen, 3 bis 4 Nelken, 2 Bouquet garnis (s. Anhang), 80 ml Marc de Bourgogne, 2 L roter Burgunder (vorzugsweise einen fruchtigen Gevrey-Chambertin), 200g kleine Champignons, 60g Beurre manié

Weiters: Knoblauch-Croûtons, ein wenig Sahne (nach Wunsch)

Zubereitung:

Die lebenden Krebse kurz in reichlich kochendem Wasser abtöten. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Die Fische - mit Ausnahme der Aale - schuppen, ausnehmen, gut auswaschen und mit Küchenkrepp trockentupfen. In nicht zu kleine Stücke schneiden. Die Aale ausnehmen, häuten und in 3 bis 4 cm lange Stücke schneiden. Die Fischstücke mit Salz und Pfeffer würzen.

Tip: Es ist von Vorteil, die hartstrahligen Rückenflossen bei Barsch und Zander vor dem Schuppen mit der Fischschere zu entfernen!

Den Speck in Streifen schneiden; ist er sehr salzig, vorher kurz blanchieren - so behält er auch seine Form! Die kleinen, jungen Zwiebeln sorgfältig schälen. Wenn sie mehr als 1 ½ cm Ø haben, sollten sie halbiert werden. Die Champignons sorgfältig putzen.

In einem großen, flachen Topf die Butter erhitzen und aufschäumen lassen. Die Speckstreifen mit den vorbereiteten Zwiebeln zugeben und darin leicht bräunen.

Die vorbereiteten Krebse und Fischstücke mit dem Knoblauch, den Nelken und den Bouquet garnis

zugeben und alles bei starker Hitze, aber unter ständiger Bewegung etwa 1 bis 2 Minuten anziehen lassen, bis die Fischstücke sichtbar hell anlaufen und die Krebse Farbe nehmen.

Marc zugießen, flambieren und dann mit dem Rotwein ablöschen. Aufkochen und 2 Minuten simmern lassen, dabei darauf achten, daß die Fischstücke nicht zu weich werden. Diese nun herausnehmen, am besten mit einem Schaumlöffel, gut abtropfen lassen und dann beiseite stellen. Ebenso auch die Krebse und die Gewürznelken!

Die Champignons zugeben und etwa 5 bis 7 Minuten bei schwacher Hitze garen. Die Beurre manié (Mehlbutter) mit dem Schneebesen unterrühren und das Ganze nochmals kräftig aufkochen lassen, bis die Sauce schön geschmeidig ist. Dann erst die Fischstücke wieder hineingeben. Alles zusammen langsam erhitzen und, wenn nötig, nachwürzen.

Anrichten: Die Pochoise in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Dazu werden Knoblauch-Croûtons und vielleicht ein wenig Sahne serviert, wie auch ein gutes Glas Burgunder!

S142 Gougere

Gougère

Käsegebäckbällchen

(Seite 142; Abb. S. 134)

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden

Traditionelle Rezepte empfehlen die Zubereitung des Teiges für das sonntägliche Gebäck bereits am vorhergehenden Mittwoch, damit er dann sonntags gebrauchsfertig bei der Hand ist. In Burgund gibt es eine Menge traditioneller Backwaren: die Gougère zum Beispiel, die mit geriebenem Käse zubereitet wird (heutzutage gewöhnlich ein Gruyère, doch ursprünglich ein teurer Käse aus Franche-Comté), sollte als Appetithappen gereicht werden. Einige gute Restaurants servieren kleine Gougères warm oder kalt zum Aperitif.

Die Pâtissière in Beaune ist Mme Bazeron, ihre Köstlichkeiten sind Gougères, Käsegebäckbällchen, die gut zu einem Glas Burgunder schmecken.

Dies ist ein Gebäck mit Käse, das in ganz Burgund kalt oder lauwarm gegessen wird und vorzüglich zu den burgundischen Weinen paßt. Man kann es zu phantastischen Appetithappen machen, wenn man die Gougère so anrichtet wie ein Vol-au-vent: mit einer Sauce marinère, mit gerösteten Pilzen, mit Sauce Nantua, mit Nieren Rossini, mit frischem Gemüse - wie immer man möchte.

Zutaten:

1 ½ Tassen Wasser, 125g Butter, 1 Prise Salz, 250g gesiebttes Mehl, 5 große Eier, 225g Gruyère-Käse (in Stückchen), Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 schaumig geschlagenes Ei

Zubereitung:

In einem Topf Butter und Salz in 1 ½ Tassen Wasser auflösen. Aufkochen, vom Herd nehmen und alles Mehl auf einmal zuschütten. Mit einem Holzlöffel vermischen. Wieder auf den Herd setzen bis die kompakte Masse austrocknet und sich leicht vom Topf löst (2 bis 3 Minuten abbrennen, wie bei einem Brandteig).

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Den Topf vom Herd nehmen und die Eier nacheinander hineinschlagen, jedesmal gut vermischen. Den Gruyère zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein Backblech buttern und den Teig im Kranz oder in kleinen Bällchen darauf drapieren. Mit dem Eischaum glasieren und etwa 40 Minuten backen, bis er golden ist. (Der Kranz muß länger gebacken werden als die Bällchen.)

S142 Schnecken in Chablis

Escargots au chablis

Schnecken in Chablis
(Seite 142; Abb. S. 142)

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 bis 4 Stunden

In Burgund gibt es noch eine besondere Delikatesse: die Schnecken, über deren Behandlung man sich nicht immer einig ist. Während man darin übereinstimmt, daß sie am besten sind, wenn sie nach dem Verlassen ihrer Winterverstecke vor den warmen Apriltagen gesammelt werden, herrscht Uneinigkeit darüber, ob Schnecken für ungefähr zehn Tage ohne Futter gehalten oder eine Woche lang mit Kopfsalat, Wasser und Thymian gefüttert werden sollten.

Zutaten:

4 Dutzend lebende Schnecken (oder zwei 200-g-Dosen Schnecken, abgegossen, und 48 Schneckenhäuser), 1 Handvoll grobes Salz, 200 ml Essig, 500 ml Chablis, 500 ml gute Hühnersuppe, 1 großes Bouquet garni (s. Anhang), 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, Salz, 60 ml Marc de Bourgogne, 125g feine Brotkrumen

Für die Schneckenbutter: 350g erweichte Butter, 1 feingehackte Knoblauchzehe, 2 feingehackte Schalotten, 1 EL gehackte Petersilie, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die grundsätzliche Methode der Schneckenzubereitung bleibt stets dieselbe: Wenn man für dies Rezept lebende Schnecken verwendet, füttere man sie 1 Woche lang nur mit ein paar Löffeln Mehl; das wird sie von Giftpflanzen reinigen, die sie gegessen haben könnten. Vor der Zubereitung, mehrere Male waschen, 2 Stunden mit dem groben Salz in mit Essig angesäuertes Wasser legen, dann erneut in reichlich frischem Wasser waschen. In kochendem Wasser 5 bis 6 Minuten blanchieren.

Die Schnecken in einen Topf mit dem Chablis und der Suppe legen. Das Bouquet garni, Schalotten, Knoblauch, Salz und Marc zugeben. 3 Stunden gerade über dem Siedepunkt köcheln lassen. In der Kochflüssigkeit abkühlen lassen.

Wenn man Schneckenkonserven verwendet: Chablis, Suppe, Bouquet garni, Schalotten, Knoblauch und Salz in einen Topf geben. Aufkochen und 20 Minuten kochen lassen. Die Schnecken hinzugeben und bei mäßiger Hitze 10 Minuten kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Schnecken in der Flüssigkeit abkühlen lassen. In jedes Haus eine Schnecke legen.

In der Zwischenzeit die Schneckenbutter zubereiten: Knoblauch, Schalotten, Petersilie und Butter vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen. In jedes Haus ein wenig Schneckenbutter streichen und die Häuser auf einer feuerfesten Platte oder in einer Schneckenpfanne verteilen. Mit den Brotkrumen und ein paar Tropfen Chablis besprenkeln.

Anrichten: Die Schnecken einige Minuten backen, bis sie durchgewärmt sind, die Hitze auf 220° C steigern, bis die Butter anfängt, zu brutzeln. Sofort servieren.

S143 Eier in Rotwein

Œufs en meurette ou Œufs à la bourguignonne

Eier in Rotwein
(Seite 143)

Für 3 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

In den Volksbräuchen Burgunds spielen Eier, besonders in der Osterzeit, eine wichtige Rolle, doch meinte man, sie - wie den Fisch - stets interessanter machen zu müssen, indem man sie in Wein kochte, wie die Œufs en meurette. Für Œufs en bourguignonne, ein ähnliches Rezept, werden die Eier

direkt im Wein pochiert und im Ofen warmgehalten, während der Wein mit Butter und Mehl zu einer Sauce gebunden wird.

Zutaten:

6 Eier, ½ Flasche roter Burgunder, 1 Bouquet garni (s. Anhang), 1 Zwiebel (in Ringen), 1 Scheibchen Knoblauch, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 TL Zucker, 25g erweichte Butter, 20g Mehl, 3 Scheiben Weißbrot (ohne Rinde & in Butter geröstet)

Zubereitung:

Den Wein in einen Topf gießen und das Bouquet garni, Zwiebelringe, Knoblauch, Pfeffer und Zucker zugeben. 20 Minuten oder länger bis auf die Hälfte einkochen, dann durchsieben und in den Topf zurückgießen.

Die Eier nacheinander in eine Tasse schlagen und in die siedende Flüssigkeit gleiten lassen. Zudecken, vom Herd nehmen und 3 Minuten stehen lassen. Die Eier vorsichtig mit einer Kelle herausnehmen und warmstellen, ohne sie weiter kochen zu lassen.

Beurre manié zubereiten, indem man die Butter und das Mehl zu einer Paste verknetet.

Die Sauce erneut abschöpfen, um restliche Eiweißstücke zu entfernen. Abschmecken und, wenn nötig, mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Sauce wieder auf den Herd setzen und die Beurre manié zugeben, leicht umrühren, bis sie dick wird.

Anrichten: Die Eier dressieren (unregelmäßige Eiweißstücke abschneiden). In Suppenteller auf das Brot legen, die heiße Rotweinsauce darübergießen.

S143b Coq au vin

Coq au vin

Hähnchen in Rotwein
(Seite 143)

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden

Coq au vin und andere Geflügelgerichte waren so verbreitet, daß die Knechte darauf zu bestehen pflegten, nicht öfter als dreimal in der Woche Huhn zu bekommen.

Zutaten:

1 ganzer Kapaun (à 1 ¾ kg, mit Innereien), 5 bis 6 EL Butter, 125g durchwachsener Speck (in Würfeln), 12 Silberzwiebeln, 250g Champignons (geputzt & geviertelt), 30g Mehl, 2 gepresste Knoblauchzehen, 1 Flasche roter Burgunder, 1 Bouquet garni (s. Anhang), 4 bis 5 EL Marc de Bourgogne, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 3 EL Hühner- oder Schweineblut (nach Wunsch, wenn man es nicht bekommen kann, ist das Gericht immer noch kochenswert)

Weiters: 200g Croûtons (mit zerlassener Butter bestrichen & geröstet)

Zubereitung:

Den Hahn in 8 Teile zerlegen und die Leber getrennt aufheben. Die Teile mit Salz und Pfeffer würzen.

2 EL Butter in einem großen Topf erhitzen und Speck und Zwiebeln anbräunen. In einem anderen Topf 2 EL Butter erhitzen und die Pilze rösten. Wenn Zwiebeln und Speck schön braun sind, mit einem Sieblöffel herausheben und beiseitestellen.

Die Hähnchenteile in denselben Topf geben. Die Fleischstücke golden anbraten. Mit Mehl bestäuben und etwas bräunen lassen, wenn nötig, Butter zugeben.

Knoblauch und Wein zugeben. Aufkochen und die gerösteten Pilze, die Speck-Zwiebel-Mischung, das Bouquet garni, Marc und Salz und Pfeffer hineingeben. Zudecken und 45 Minuten kochen lassen.

Dann den Hahn, die Pilze, die Zwiebeln und den Speck herausnehmen und in einer tiefen Schüssel warm halten. Die Sauce in einen Saucentopf passieren, abschmecken und auf geringe Hitze stellen.

Die Leber in kleine Stücke schneiden und in ½ bis 1 EL Butter scharf braten, dann in einem Mixer mit dem Blut pürieren. Die pürierte Leber in einen Topf füllen und unter ständigem Rühren langsam die kochende Sauce darübergießen.

Anrichten: Die Hähnchenstücke und das Gemüse mit der Sauce bedecken und mit Croûtons heiß servieren.

S144 Schinken in Aspik

Jambon persillé

Schinken mit Petersilie in Aspik
(Seite 144; Abb. S. 140)

Für 8 Personen

Zum Wässern: 12 Stunden

Kühlzeit: 6 bis 8 Stunden

Zubereitungszeit ca. 105 Minuten

In Burgund war Schinken das traditionelle Ostermahl. Bei großen Familienfesten war es üblich, einen ganzen Schinken zu servieren. Der Schinken wird oft, wie beim Jambon persillé, in Weißwein, aber auch mit anderen Saucen wie der Saupiquet des amonges gekocht, deren Basis eine gepfefferte, manchmal Sauce espagnole genannte Sauce ist.

Jambon persillé ist ein bekanntes Aspik-Gericht, für das der in Wein, Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Nelken und Kräutern gekochte Schinken mit gehackter Petersilie in eine Schüssel gelegt und mit dem Fond übergossen wird. Zum Rezept Marc Chevillots vom Hôtel de la Poste in Beaune gehören auch Zitronen, Möhren, Porree und Tomaten. Gewöhnlich trinkt man dazu den weißen Burgunder Bourgogne Aligoté.

Zutaten:

1 kg roher Schinken am Stück, 250g Kalbshachse (Bein), 2 zerhackte Kalbsfüße, je 2 Bund frischer Kerbel, Estragon und Thymian, 5 Zwiebeln (1 mit einer Nelke gespickt), 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 2 Flaschen trocknen Weißwein (vorzugsweise einen Aligoté), eine große Portion gehackte Petersilie, Salz, 2 EL Weißweinessig

Zubereitung:

Den Schinken über Nacht in kaltes Wasser legen (= wässern).

Am nächsten Tag in einem großen Topf den Schinken in ungesalzenem Wasser 1 Stunde kochen.

Abgießen, in frischem Wasser waschen, erneut abgießen und mit dem Kalbfleisch, den Kalbsfüßen, Kräutern und Gewürzen - bis auf Essig und Petersilie - in einen großen Topf legen, mit dem Wein übergießen, aufkochen, die Hitze reduzieren, zudecken und mindestens ½ Stunde lang pro Pfund leicht kochen lassen, bis er weich genug ist, ihn mit einer Gabel eindrücken zu können.

Den ganzen Schinken dann zerkleinern und mit dem anderen Fleisch vermischen.

Die Hälfte der Fleisch- und Schinkenwürfel in eine Schüssel füllen mit der Hälfte der gehackten Petersilie bestreuen, dann die restlichen Würfel und die restliche Petersilie einfüllen.

Den Fond (= Kochflüssigkeit) passieren und, wenn nötig, salzen. Den Weinessig zugießen und die heiße Sauce über den Schinken gießen. An einen kühlen Platz und/oder in den Kühlschrank stellen, bis die Masse steif wird; das Gelee sollte durchscheinend sein.

Tip: Machen Sie vor dem Einfüllen eine Gelierprobe! Sollte der Fond nicht genügend Gelierkraft haben, fügen Sie etwas Aspikpulver oder Blattgelatine bei - laut Packungsanweisung.

Anrichten: Den Jambon persillé direkt aus der Schüssel oder portioniert servieren. Als Beilage wird Salat gereicht.

S144b Burgundischer Hecht

Suprême de brocheton à la bourguignonne

Hecht auf burgundische Art
(Seite 144)

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

4 junge Hechte (ganz; à ca. 250 bis 300g), 50g Butter, 6 Schalotten, 250g gehackte Pilze, ½ L Chablis, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 125 ml Crème fraîche (s. Anhang)

Zubereitung:

Die Hechte schuppen, ausnehmen, putzen und gründlich waschen. Danach trockentupfen.

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Eine tiefe, ofenfeste Schüssel buttern und die Schalotten und gehackten Pilze hineingeben.

Die Hechte auf die anderen Zutaten in die Schüssel legen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Weißwein befeuchten und in den Ofen stellen.

Nach 7 oder 8 Minuten die Temperatur auf 180° C senken und ungefähr weitere 12 Minuten im Ofen lassen, den Fisch oft begießen.

Wenn die Fische goldbraun sind, die Crème fraîche in die Sauce rühren und abschmecken.

Anrichten: Die Hechte in der Schüssel servieren. Dazu passen Croûtons und ein Glas Chablis.

Anmerkung: Für dieses Rezept können Sie auch 2 Hechte (à 500 bis 600g) verwenden, da Junghechte, sogenannte "Grashechte", nur sehr schwer erhältlich sind (siehe dazu im Fischlexikon unter "Brittelmaß")!

S144c Hühnchen mit Senf

Poussin à la moutarde

Hühnchen mit Senf
(Seite 144; Abb. S. 145)

Für 2 Personen

Zutaten:

1 Stubenkücken (à 400 bis 500g), 2 bis 3 EL Dijon-Senf, 125 ml Crème fraîche (s. Anhang) oder Schlagsahne, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 EL Butter

Zubereitung:

Den Backofen auf 220° C vorheizen.

Das Stubenkücken dressieren und rundherum mit einer dicken Schicht Senf bestreichen. Auf einer kleinen Gratiniertplatte backen, bis der Senf goldbraun wird (etwa 40 Minuten).

Die Crème fraîche in einem kleinen Topf erhitzen. Das Huhn aus dem Ofen nehmen und überschüssigen Senf abstreichen: die Crème fraîche darübergießen. Weitere 10 Minuten backen.

Anrichten: Zum Servieren das Hühnchen auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Sauce schlagen, abschmecken und unmittelbar vor dem Servieren die Butter unterziehen.

Bourgogne - Burgund

(Seite 120 bis 145)

Burgund ist eine üppige und fruchtbare Ebene, die im Osten von den Bergen des Jura und im Westen vom Granitmassiv des Morvan begrenzt wird. Der Begriff "**Cuisine bourguignonne**" ist sehr weit gespannt - manche behaupten sogar, er sei zu weit gespannt. Wenn man jedoch die Küche Burgunds auf einen Nenner bringen muß, so könnte man sagen, daß sie auf vier Stützen ruht: Wein, Sahne, Schweineschmalz und Teigwaren.

Bekannt ist die Burgund vor allem für Geflügel, Süßwasserfische, Krebse, Schnecken, Trüffeln, Dijoner-Senf und Cassis.

07 Lyonnais

S162 Zwiebelsuppe

Gratinée lyonnaise

Zwiebelsuppe

(Seite 162; Abb. S. 157)

Für 6 bis 8 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden

Viel einfacher, aber nicht weniger köstlich ist die Gratinée lyonnaise. Zwiebelsuppe war das Hauptnahrungsmittel der Seidenarbeiter Lyons; nach klassischer Manier mit Brot und Käse überbacken ist sie immer noch ein äußerst wohlschmeckendes und beliebtes Gericht.

Gratinée ist leicht zuzubereiten, erfordert aber eine lange Kochzeit, da die Zwiebeln mindestens 45 Minuten leicht geschmort werden müssen, bevor sie weich und verdaulich werden.

Zutaten:

Für die Suppe: 900g Zwiebeln (in dünnen Ringen), 75g Butter, 30 ml Pflanzenöl, 45g Mehl, 2 L heiße Rindsuppe, ¾ L trockener Weißwein, 125 ml Portwein, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Für die Croûtons: 12 Scheiben Baguette, 1 EL Olivenöl, 3 Knoblauchzehen, 75g geriebener Gruyère- und Parmesan-Käse (vermischt)

Zubereitung:

Für die Suppe in einem großen Topf Butter und Öl auf kleiner Flamme erhitzen, die Zwiebelringe hineingeben und schmoren, bis sie glasig werden.

Nach 30 Minuten das Mehl einstreuen und gut verrühren, dann die heiße Suppe und den Weißwein zugießen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe weitere 30 bis 40 Minuten auf kleiner Flamme schmurkeln lassen, dann abschmecken und den Portwein zugießen.

Während die Suppe kocht, die Croûtons zubereiten: Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Brotscheiben auf ein Backblech oder Aluminiumfolie legen und 15 Minuten im Ofen backen, bis sie trocken und getoastet sind. Von beiden Seiten mit Öl bepinseln und mit einer Knoblauchzehe abreiben.

Anrichten: Die Suppe in warme Teller schöpfen, die Croûtons darauflegen und mit Käse großzügig bestreuen. Die Teller unter einen sehr heißen Grill stellen und servieren, wenn der Käse auf der Oberfläche geschmolzen und goldbraun ist.

S162b Wurst in Brotteig

Saucisson en brioche

Wurst in Brotteig
(Seite 162; Abb. S. 163)

Für 6 Personen
Ruhezeit: 14 Stunden
Zubereitungszeit ca. 3 Stunden

Zutaten:

1 große frische oder geräucherte Schweinswurst (à ca. 800g), 1 geschlagenes Ei, Dijon-Senf

Für den Teig: 450g ungesiebttes Mehl, ½ TL Salz, ½ TL Zucker, 2 Pck. Trockenhefe (à 7g), ½ Tasse warme Milch, 3 gründlich geschlagene Eier, 175g Butter (in Stücke geschnitten)

Zubereitung:

Den Teig einen Tag vorher vorbereiten. Mehl und Salz in eine Schüssel sieben. Zucker und Hefe in warmer Milch auflösen. Wenn diese schaumig ist, mit den Eiern auf die Mehlmischung gießen. Mit einem Holzlöffel zu Teig mischen und nach und nach die Butter einarbeiten. Zudecken und 2 Stunden aufgehen lassen. Zusammenkneten, zudecken und über Nacht ins unterste Fach des Kühlschranks stellen.

Um die Wurst zu kochen, die Pelle (Haut) hier und da einritzen, um ein Aufplatzen zu vermeiden, und in einen Topf kaltes Wasser legen. Langsam aufkochen und 45 Minuten kochen lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen und auf einem Tuch trocknen, dann die Pelle mit einem scharfen Messer vorsichtig abziehen.

Fertigstellung: Den Backofen auf 190° C vorheizen. Den Briocheteig zu einem 2 cm dicken Rechteck ausrollen, das groß genug ist, um die Wurst einzuhüllen. Auf ein gefettetes Backblech legen und die Kanten mit Wasser bestreichen. Die Wurst in den Teig einschlagen, diesen an den Enden überstehen lassen und umklappen. Den Teig mit dem verrührten Ei bestreichen und 1 Stunde backen, bis er golden wird.

Anrichten: Die fertige Wurst im Brotteig auf einen Teller legen und in etwa 2 cm dicken Scheiben mit Dijon-Senf servieren.

S162c Lyoner Kartoffelfladen

Galette lyonnaise

Lyoner Kartoffelfladen
(Seite 162)

Für 4 bis 5 Personen
Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden

Zutaten:

900g Kartoffeln, 3 mittelgroße Zwiebeln (in Ringen), 150g Butter, frisch geriebene Muskatnuß, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser garkochen und abgießen. Ein paar Minuten dampfen lassen, dann zu einem weichen Brei zerstampfen oder passieren.

3 EL Butter in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln golden rösten, dann die Hälfte der restlichen Butter und das Kartoffelmus zugeben. Mit Muskatnuß, Salz und Pfeffer gut würzen und gründlich vermischen.

Auf eine gußeiserne, emaillierte Gratinierplatte häufen, abflachen und die restliche Butter darauf sprengen. Im Ofen unter dem Grill leicht anbräunen.

Anrichten: Zu gegrilltem Fleisch oder Steaks schmecken diese Kartoffeln köstlich.

S165 Schinken in Heu

Jambon cuit dans le foin

In Heu gekochter Schinken
(Seite 165; Abb. S. 154)

Für 12 Personen

Zum Wässern: 24 Stunden

Zubereitungszeit ca. 5 Stunden

Im Dorf Collonges-au-Mont-d'Or gleich bei Lyon liegt das Drei-Sterne-Restaurant, das auf der ganzen Welt liebevoll Chez Bocuse genannt wird. Hier verzaubert Küchenchef Paul Bocuse die im Grunde herzhaften Kost der Region mit kulinarischer Magie. Um Jambon cuit dans le foin zuzubereiten, wässert er zunächst einen Schinken 24 Stunden lang, um das Salz herauszuziehen, dann kocht er ihn langsam mit zwei Pfund frischgemähtem Heu, bis der Schinken ein delikates und frisches Aroma annimmt.

Diesen Schinken gekühlt bei einer Sommerparty servieren - der Geschmack ist außergewöhnlich und delikat; das einzig Schwierige ist, frisch gemähtes Heu zu finden.

Wenn man in einer Stadt lebt und kein Heu bekommen kann, nimmt man statt dessen aromatische Kräuter - Rosmarin, Salbei, wilden Thymian. Es wird anders, aber immer noch sehr gut schmecken.

Zutaten:

1 geräucherter roher Schinken (à ca. 4 kg), 1 kg frisch gemähtes Heu

Zubereitung:

Den Schinken mindestens 24 Stunden wässern, um das Salz herauszuziehen.

Gründlich spülen und mit viel Wasser in einen großen Topf legen. Das Heu zugeben und 4 bis 4 ½ Stunden garziehen lassen, das Wasser soll nicht kochen.

Das Heu wird im Wasser aufgeweicht und sein Aroma durchdringt den Schinken!

Anrichten: Den Schinken, wenn er gar ist, aus dem Topf nehmen, die Schwarte abziehen und warm oder kalt in Scheiben servieren.

S165b Kardone Lyoner Art

Cardon à la lyonnaise

Kardone auf Lyoner Art
(Seite 165; Abb. S. 156)

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 105 Minuten

Für Cardon à la lyonnaise wird ein Markknochen, Bestandteil vieler Gerichte der Region, pochiert und dann mit Mangold in einer Käsesauce kombiniert.

Die Karde oder Kardone ist ein Gewächs der Artischockenfamilie, deren eßbarer Teil nicht die Blüte, sondern die fleischigen Teile der Blätter sind. Nur die Blattrippen der großen Blätter werden zubereitet, so wird von einer Kardone von 3 kg nur 1 kg Gemüse übrigbleiben, das Ähnlichkeit mit Bleichsellerie hat.

Zutaten:

1 großer Kardonenkopf (à ca. 3 kg), 1 L kochendes Wasser, 1 EL Mehl, 3 EL Essig, 1 ½ TL Salz

Für die Marksauc: 200g Butter, 1 EL Mehl, ½ L Rindsuppe, 100g Rindermark, 1 ¼ Tassen geriebener Gruyère-Käse

Zubereitung:

Die Kardonenrippen in Stücke schneiden und in kochendes Wasser werfen. Das Mehl in Essig lösen und diese Mischung dem Wasser zusetzen - das verhindert das Verfärben der Kardone. Etwa 1 Stunde kochen, bis die Stücke weich sind; abgießen.

Während das Gemüse kocht, die Sauce zubereiten: Die Butter auf schwacher Hitze zerlassen und das Mehl einrühren. Unter ständigem Rühren die Rindsuppe zugießen. Kochen lassen und 30 Minuten einkochen.

Das Mark in dicke Streifen schneiden und 5 Minuten in kochendem Salzwasser garziehen lassen. Den Backofen auf 230° C vorheizen.

Anrichten: Das abgegossene Gemüse auf eine Gratinierplatte legen, das Mark zugeben, die eingekochte Sauce darübergießen, großzügig mit Gruyère bestreuen und 15 Minuten überbacken, bis der Käse schmilzt.

S165c Rinderrippe mit Mark

Côte de bœuf à la moëlle

Rinderrippe mit Mark
(Seite 165; Abb. S. 164)

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Markknochen kann man gewöhnlich bei einem guten Metzger bekommen. Man bittet ihn, die Markknochen in kurze Stücke zu sägen. Das Mark kann mit einem sehr langen dünnen Messer oder einem Marklöffel herausgenommen werden.

Zutaten:

1 Rinderrippe mit Knochen (à ca. 1 kg), 6 große Stücke Rindermark, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Pflanzenöl

Für die Beaujolais-Sauce: 60g Butter, 1 EL gehackte Schalotten, 20g Mehl, ½ L Beaujolais, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 kleinen Thymianzweig, ½ Lorbeerblatt, 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl abreiben. Wenn es blutig bleiben soll, pro Pfund Fleisch 10 Minuten grillen oder braten, für medium 15 Minuten pro Pfund.

Inzwischen die Sauce zubereiten. Die Butter in einem mittelgroßen Topf erhitzen. Wenn sie zu brutzeln anfängt, die Schalotten zugeben und golden schmoren. Mit Mehl bestäuben und nach und nach Wein zugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Kräuter und Knoblauch zugeben und 10 Minuten kochen lassen.

In einem anderen Topf die Markstücke in kochendem Salzwasser 1 ½ bis 2 Minuten leicht pochieren. Vorsichtig aus dem Topf nehmen und abtropfen. Wenn die Sauce servierfertig ist, die Markstücke einrühren.

Anrichten: Die gebratene Rinderrippe auf eine heiße Platte legen und die Beaujolais-Sauce mit den Markstücken darübergießen.

S166 Perugia-Kuchen

Galette perougienne

Perugia-Kuchen
(Seite 166; Abb. S. 167)

Für 6 Personen

Ruhezeit: 2 Stunden

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Diesen Butterkuchen findet man in einigen Regionen Frankreichs in verschiedenen Formen.

Zutaten:

½ Pck. frische Hefe (21g), 100 ml lauwarmes Wasser (1/3 Tasse), 200g Butter, 1 Ei, abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 1 Prise Salz, 100g Zucker, 200g gesiebttes Mehl

Zubereitung:

Die Hefe etwa 10 Minuten zum Aufweichen in lauwarmes Wasser legen. In einer Schüssel etwa 8 EL Butter mit dem Ei, der Zitronenschale, Salz und etwa 2 EL Zucker vermischen. Die aufgelöste Hefe dann nach und nach dem Mehl zugeben und mit den anderen Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten.

Der durchgewalkte Teig ist fertig, wenn er von selbst vom Finger fällt. Den Teig mindestens 2 Stunden bei Zimmertemperatur aufgehen lassen.

Den Backofen auf 230° C vorheizen. Den Teig dünn ausrollen. Einen großen Kreis schneiden. Am Rand des Teiges einen Wall formen, damit die Butter auf dem Kuchen nicht abfließt.

Die restliche Butter in nußgroßen Stücken auf den Teig verteilen. Mit dem restlichen Zucker großzügig bestreuen. 8 bis 10 Minuten backen, bis der Teig braun ist.

S169 Großmutter's Waffeln

Gaufres de grand-mère Bocuse

Großmutter Bocuses Waffeln
(Seite 169; Abb. S. 168)

Für 8 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

500g ungesiebttes Mehl, 1 EL Zucker, 1 Prise Salz, 8 Eigelb, 300g zerlassene Butter, 250 ml Milch, 4 Eiweiß, 1 EL Backpulver, 60 ml Rum (nach Wunsch)

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Salz, Eigelb und zerlassene Butter in einer großen Schüssel vermischen. Langsam die Milch zugießen, um die Mischung zu verdünnen; der Teig sollte recht flüssig sein - wenn nötig, etwas Wasser zugießen.

In einer anderen Schüssel die Eiweiß zu steifem Schaum schlagen und gründlich unter den Teig ziehen. Im letzten Moment das Backpulver und, nach Wunsch, den Rum beimischen.

Das Waffeleisen fetten und erhitzen. 1 großzügigen EL Teig in die Mitte gießen, das Waffeleisen schließen und nicht länger als 2 Minuten backen.

Anrichten: Die Waffel sollte durchgebacken und blaßgolden sein. Mit Zucker oder Honig, Marmelade oder Sahne servieren - ganz nach Belieben.

S169 Zwiebelfladen

Tâtre des allymes

Zwiebelfladen

(Seite 169; Abb. S. 169)

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Der Tâtre ist eine große, mit Zwiebeln und Fromage blanc (ein fettloser Quark) belegte Pizza. (Den Quark kann man durch eine Mischung von ½ Tasse Joghurt mit ½ Tasse fettarmem Ricotta-Käse ersetzen, die 24 Stunden kühl gestanden hat.)

Zutaten:

1 Pâte brisée (s. Anhang), 5 Zwiebeln (in Ringen), 2 EL Öl, 2 Eier, 125g Fromage blanc, 125 ml Schlagsahne, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Prise Muskatnuß

Zubereitung:

Die Zwiebeln in einem großen Topf langsam in Öl schmoren, bis sie weich sind.

Die Eier gründlich mit dem Fromage blanc und der Sahne aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Zwiebeln dazugeben.

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Den Teig 3 mm dick ausrollen und eine runde 22-cm-Springform oder Kuchenform damit auslegen, am Rand einen kleinen Wall kneten, der die Füllung umschließt.

Die Käse-Zwiebel-Mischung hineinfüllen und 35 Minuten backen. Noch heiß essen.

S146 Einleitung

Lyonnais

(Seite 146 bis 169)

Lyon verdankt seinen als eines der führenden gastronomischen Zentren der Welt seiner günstigen geographischen Lage: Es ist der Dauphiné benachbart, einer der ersten Regionen Frankreichs, wo im 17. Jahrhundert erfolgreich Kartoffeln angebaut wurden, Charolais und sein Rindfleisch, die Geflügelfarmen von Bresse, die Schafe der Auvergne, die Seen von Dombes und Bourget mit ihren Karpfen und Fröschen, die Pilze Savoyens und unzählige Flüsse mit reichen Fischbeständen - alles liegt um Lyon.

08 Provence

S187 Gemüsesuppe

Soupe au pistou

Gemüsesuppe

(Seite 187; Abb. S. 178)

Für 8 Personen

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

Die Soupe au pistou ist eine kräftige provenzalische Gemüsesuppe mit einer herzhaften Paste aus frischem Basilikum, Knoblauch, Parmesankäse und Olivenöl. M. Rousselet, Koch und Besitzer von Les Borries bei Gordes bereitet die Suppe mit Gemüse zu, das seine Mutter im Restaurantgarten geerntet hat.

Eine Soupe au pistou ist eine Gemüsesuppe, in die beim Servieren eine kräftige Paste aus frischem Basilikum, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl eingerührt wird. Pistou ist das provenzalische Wort für "Stößel".

Das Ergebnis ist weit besser, wenn frische, gerade geschälte weiße Bohnen verwendet werden. Oft gibt man Zwiebeln dazu, und in einigen Teilen der Provence hält man eine große Portion Kürbis, in Würfel geschnitten, für unerlässlich für die weiche, appetitliche Konsistenz, die er der Suppe gibt, wenn sie zu einem Püree einkocht.

Das folgende Rezept ist die Version aus Nizza. Die grünen Bohnen und die gewürfelten Courgettes (kleine Zucchini) sollten zur selben Zeit wie die Nudeln zugegeben werden, um ihr Aroma zu erhalten.

Zutaten:

1 kg frische weiße Bohnen (oder eine entsprechende Menge getrockneter Bohnen), 450g Kartoffeln, 375g Möhren, 450g sehr reife Tomaten, 275g Weißes vom Lauch, Salz, 450g kleine Zucchini, 375g sehr dünne, kleine grüne Bohnen, 125g zerbrochene Makkaroni oder Spaghetti

Für das Pistou: grobes Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 6 Knoblauchzehen, 25 (oder mehr) frische Basilikumblätter, 100g frisch geriebener Parmesankäse, 125 ml Olivenöl

Zubereitung:

Zunächst die frischen, enthülsten weißen Bohnen in einem Topf mit 4 L Wasser kochen. Aufkochen und 30 Minuten köcheln lassen. (Sollten Sie getrocknete weiße Bohnen verwenden, so weichen Sie diese über Nacht in Wasser ein und kochen vor!)

Inzwischen die Gemüse rüsten: Kartoffeln und Möhren schälen und in Würfel schneiden wie auch die Zucchini. Tomaten blanchieren, eiskalt abschrecken, schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Porree in Ringe schneiden. Die Bohnen putzen.

Kartoffeln, Möhren, Tomaten und Porree zu den Bohnen geben und mit Salz würzen. Etwa 45 Minuten kochen, bis alles Gemüse beinahe zerfällt. Die Zucchini, die grünen Bohnen und die Nudeln zugeben und 20 Minuten kochen lassen.

Während die Suppe kocht, das Pistou vorbereiten: In einem Mörser eine kräftige Prise grobes Salz, Pfeffer, Knoblauch und Basilikum zerstoßen. Zunächst vorsichtig, dann kräftiger zerdrücken, bis die Blätter und das Knoblauch zu einem ziemlich groben Püree zerstoßen sind.

Etwas Käse zugeben und zu einer Paste reiben, mit Olivenöl verdünnen, dabei rühren und stoßen. Mehr Käse zugeben, zerreiben, mehr Öl zugeben usw., bis beides aufgebraucht ist. (Man kann das Pistou auch in einem Mixer machen, wobei man die Zutaten ebenso zugibt.)

Anrichten: Die heiße Suppe aus dem Topf ausschöpfen und gleichzeitig das Pistou reichen, damit jeder Gast nach seinem eigenen Geschmack würzen kann.

S187 Geschmortes Rindfleisch in Rotwein

Bœuf à la gordienne

Geschmortes Rindfleisch in Rotwein
(Seite 187; Abb. S. 186)

Für 6 Personen

Marinierzeit: 12 Stunden

Zubereitungszeit ca. 4 bis 5 Stunden

Zutaten:

1 ½ kg Rinderbratenfleisch, 6 EL Olivenöl, 150g magerer, durchwachsener, ungeräucherter Speck (in Streifen), 2 gehackte Schalotten, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Kalbsfuß (gespalten & blanchierter - nach Wunsch)

Für die Marinade: 1 L Rotwein, 200 ml Weinessig, 2 Zwiebeln in Ringen, 3 Möhren in dünnen Scheiben, 2 gepresste Knoblauchzehen, einige Prisen zerriebener getrockneter Kräuter, 1 Bouquet garni (aus einem Streifen Orangenschale, Petersilienstengeln & -wurzeln, Lorbeer, Sellerie, Grünes vom Lauch, Salbei, Oregano, Thymian & Majoran)

Zubereitung:

Das Fleisch am Abend zuvor in Würfel schneiden und mit den Marinade-Zutaten in einer Schüssel einlegen.

Etwa 5 Stunden vor dem Servieren das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen, die Marinade aufbewahren.

In einer großen Kasserolle das Olivenöl erhitzen und den Speck und die Schalotten anbraten. Wenn das Fett beginnt, zu zergehen, das Fleisch hineingeben und von allen Seiten anbräunen.

Die Marinade durchsieben und das Gemüse in die Kasserolle geben. Umrühren und ein wenig anbräunen; das Bouquet garni und die Marinade zugeben. Das Fleisch sollte von der Flüssigkeit gerade bedeckt sein; wenn nötig, Wein zugießen. Mit Salz und Pfeffer gut würzen.

Den Topf mit ölgetränktem Pergamentpapier und dem Deckel hermetisch verschließen. Die Mischung aufkochen, die Hitze zurücknehmen und 3 Stunden oder länger schmoren lassen. Das Bouquet garni herausnehmen.

Anrichten: Wenn man es heiß servieren will, alles Fett abschöpfen. Um es kalt zu servieren, zu den anderen Zutaten einen Kalbsfuß geben.

Die traditionelle Beilage zu heiß serviertem Bœuf à la gordienne ist Macaronade. Dazu Makkaroni in kochendem Salzwasser weichkochen und abgießen. Auf ein gefettetes Backblech verteilen und die Makkaroni mit Parmesan oder einer Mischung von Parmesan und Gruyère bestreuen. Mit einer Kelle Bratensaft befeuchten (übergießen) und im heißen Ofen (200° C) etwa 10 Minuten backen.

S188 Seewolf in Salat

Loup de mer "Auguste Escoffier"

Seewolf in Salat

(Seite 188; Abb. S. 189)

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

1 Loup de mer (à ca. 1 kg), Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 50g Mehl, 60g Butter, 1 oder 2 große Salatköpfe, 4 feingehackte Schalotten, 1 EL trockener Wermut, 60 ml Schlagsahne oder 50g Butter (nach Wunsch), kleine Stücke geröstetes Brot

Für das Fumet: 125 ml Weißwein, 500g Kopf, Gräten & Flossen des Fisches (plus anderen, wenn erhältlich), 1 Zwiebel (in feinen Ringen), 1 Selleriestau (in dünnen Streifen), 1 Möhre (in dünnen Scheiben), 1 Bouquet garni (mit Thymian, Lorbeer, Petersilie & grünen Porree-teilen), Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Den Fisch putzen, ausnehmen und in 8 Scheiben schneiden lassen. (Man bitte den Fischhändler um Fischkopf, -gräten und -flossen und, wenn möglich, noch einige zusätzliche Reste für den Sud. Sie müssen von aromatischen Fischen wie Seezunge, Steinbutt, Weißfisch oder Meerteufel sein.)

Das Fumet zubereiten: Wein, Fischkopf, -gräten und -flossen, Zwiebeln, Möhren und Sellerie in einen Topf füllen. Mit Wasser bedecken, das Bouquet garni zugeben und 30 Minuten kochen. Gegen Ende der Kochzeit ganz leicht mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb streichen.

Einen großen Topf Salzwasser aufkochen und die besten Salatblätter 30 Sekunden blanchieren.

Schnell herausnehmen, eiskalt abschrecken, gut abtropfen und auf ein Tuch ausbreiten.

Die Fischscheiben salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben. 3 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und den Fisch von beiden Seiten kurz anbraten. Danach jedes Stück Fisch in 2 bis 3 Salatblätter wickeln.

Die restliche Butter in einer Bratpfanne erhitzen, die groß genug ist, um alle Fischstücke nebeneinander zu braten. Die Schalotten 4 bis 5 Minuten leicht anschwitzen, dann mit $\frac{3}{4}$ Tasse Fumet ablöschen und den Fisch und den Wermut zugeben. Auf sehr kleiner Flamme etwa 8 Minuten langsam schmoren, nicht kochen lassen.

Die Fischpäckchen herausnehmen und die Sauce bei starker Hitze einkochen. Wenn man möchte, kann man die Sauce sämiger machen, indem man Sahne einrührt oder die Sauce vom Herd nimmt und mit etwa 4 EL Butter in kleinen Flocken montiert (dadurch wird die Sauce gebunden und ebenso weich wie Beurre blanc.)

Anrichten: Die Sauce auf vorgewärmten Tellern verteilen und die Fischpäckchen darauf setzen. Mit Croûtons servieren.

S188b Gefüllte Artischocken

Artichauts à la barigoule

Gefüllte Artischocken
(Seite 188; Abb. S. 188)

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

Zutaten:

12 violette (oder kleine kugelförmige) Artischocken, 3 Knoblauchzehen, 6 Bund Petersilie, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 Bund frischer Thymian, etwa $\frac{1}{4}$ Tasse Olivenöl, Weißwein

Zubereitung:

Mit einem rostfreien Messer die Stengel und harten äußeren Blätter der Artischocken entfernen, die oberen Hälften abschneiden und die Herzen mit einem Teelöffel herausnehmen. Die Artischocken in eine Schüssel angesäuertes Wasser legen (1 TL Zitronensaft auf 1 L Wasser), um ihr Verfärben zu verhindern.

Die Artischocken nebeneinander in eine große, flache Steingutkasserolle setzen, die gerade groß genug für alle ist. Knoblauch und Petersilie hacken und die Artischocken damit füllen. Würzen, mit Thymianblättern bestreuen und mit Olivenöl begießen.

Genug Weißwein in die Kasserolle gießen, so daß die Artischocken zur Hälfte darin stehen, auch ein wenig auf die Artischocken spritzen. Zudecken und 90 Minuten schmoren lassen, gegen Ende der Kochzeit den Deckel abnehmen, damit ein Großteil des Weines verdampfen kann.

Anrichten: Vor dem Servieren zusätzlich Pfeffer darüber mahlen.

S191 Geschmortes Lamm mit Oliven

Gardiane d'agneau

Geschmortes Lamm mit Oliven
(Seite 191)

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

Zutaten:

1 kg Halskoteletts oder Beinscheiben vom Lamm, 60 ml Olivenöl, Salz, 2 Zwiebeln (in dünnen

Ringen), 5 bis 6 leicht zerpreßte Knoblauchzehen, 1 Bouquet garni (aus Thymian, Lorbeer, Sellerie, Petersilie, grünen Porreestücken & 1 getrockneten Streifen Sevilla-Orangenschale), eine Handvoll blanchierte grüne und/oder schwarze Oliven, 750g geschälte Kartoffeln (in dicken Scheiben)

Zubereitung:

Das Öl in einer Kasserolle erhitzen und die Lammstücke bräunen. Mit Salz würzen.

Zwiebeln und Knoblauch und ein paar Minuten später das Bouquet garni, die Oliven und Kartoffeln zugeben. Mit soviel Wasser auffüllen, daß die Mischung beinahe bedeckt ist und zugedeckt 90 Minuten kochen lassen.

Anrichten: In der Kasserolle servieren.

S191 Zucchini-Tomaten-Auflauf

Tian de courgettes et de tomates

Zucchini-Tomaten-Auflauf

(Seite 191; Abb. S. 190 - 191)

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden

Zutaten:

1 kg kleine Zucchini (in Scheiben), 1 kg Tomaten (in Scheiben), 90 ml Olivenöl, 2 Zwiebeln (in Ringen), 2 rote/grüne Paprika (entkernt & in Streifen geschnitten), 2 Auberginen (in dünnen Scheiben), 1 gepreßte Knoblauchzehe, 4 bis 5 Prisen Salbei & Thymian (gemischt), Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 50g frisch geriebener Parmesan oder feine Brotkrumen (oder eine Mischung von beidem)

Zubereitung:

3 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebelringe zugeben und leicht anbräunen. Paprikastreifen, Auberginenscheiben und Knoblauch zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und langsam weichschmoren, ab und zu umrühren.

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Das geschmorte Gemüse in eine feuerfeste Schüssel (= Cocotte) legen. Die Zucchini- und Tomatenscheiben in überlappenden Reihen darauf verteilen. Mit Salbei und Thymian bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit 2 EL Olivenöl besprenkeln, 30 Minuten backen.

Anrichten: Die Schüssel aus dem Ofen nehmen, mit Parmesan bestreuen, das restliche Olivenöl darüber spritzen und weitere 15 Minuten backen. Man kann auch Brotkrumen mit Käse darüber streuen.

S172 Einleitung

Provence

(Seite 170 bis 191)

Provence - das sind leuchtende Farben, der Geruch nach Kräutern, Salzwasser und Staub, platanenumsäumte Plätze, felsige Dörfer, kahle Hochebenen und hitzeblimmernde Städte. Die Landschaft zwischen den Alpen. Es sind die krassen Gegensätze, aus denen die Provence ihre eigentliche Faszination bezieht: Trockenheit und Dürre in unmittelbarer Nachbarschaft zu paradiesischen Gärten, Tage voller Einsamkeit nur einen Steinwurf von den Rummelplätzen der Côte d'Azur entfernt.

Die Luft der Provence ist erfüllt vom Duft der **wildwachsenden Kräuter**. Hier gedeihen Thymian, Oregano, Bergminze, Rosmarin, Fenchel und wilder Lavendel, die das Essen der Provence mit ihrem

Aroma bereichern und sich mysteriöserweise im Bouquet der Weine der Region, deren bekanntester immer noch der Châteauneuf-du-Pape ist, widerspiegeln.

Die **phantasievolle Küche** der Provence - die Provenzalen beschreiben sie gern als spirituelle - mit Tomaten, Knoblauch, Safran, süßem und scharfen Paprika, gesalzenen Sardellen, Oliven, Olivenöl und den heimischen Wildkräutern steht, obwohl sie sicherlich einmalig ist, der Küche anderer Mittelmeerländer weit näher als der jeder anderen französischen Region. Sie ist Familien-, nicht Restaurantküche; der professionelle Koch, der ihr den richtigen hausgemachten Touch geben kann, ist tatsächlich äußerst selten zu finden.

Dies ist der einzige Teil Frankreichs, in dem man sich dem **Gemüse** mit Respekt und Einfallsreichtum genähert hat und wo man im Menü stets Platz für eine Gemüsevorspeise reserviert (zwischen Fisch und Braten bei einem Festmahl oder, bei einem einfachen Essen, zwischen dem Hors d'œuvre und dem Hauptgang.)

Provenzallisches Müsli

Provenzalisches Müsli

Für 2 Personen

Zum Quellen: 2 bis 3 Tage

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Zutaten:

150g Getreide (Weizen, Roggen, Gerste), 1 Schalotte, 2 EL gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Thymian, Basilikum, Rosmarin), Salz, Pfeffer, Rotweinessig, Olivenöl, 10 Oliven, 100g Schafskäse

Zubereitung:

Die Getreidekörner 2 bis 3 Tage einweichen und täglich das Wasser wechseln. Die Körner kaltstellen. Oder aber das Getreide 15 bis 20 Minuten im Schnellkochtopf kochen.

Schalotte schälen und fein hacken Schalotten mit den Kräutern unter das Getreide mischen. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl abschmecken.

Oliven halbieren und entsteinen. Schafskäse in Würfel schneiden.

Anrichten: Das Müsli auf Tellern anrichten und mit Oliven und Käse garnieren.

09 Languedoc

S194 Einleitung

Languedoc

(Seite 192 bis 215)

Die Küche des Languedoc? Sie ist großartig, wirklich großartig! Das Cassoulet, die Brandade de morue, die Austern von Bouzigues - kurz, all die Kostbarkeiten dieser berühmten Region. Die Frage nach der Küche des Languedoc hat einen Grund: Niemand weiß - oder keine Leute sind gleicher Meinung -, wo die Grenzen dieses gastronomischen Gebietes liegen.

S210 Béziers-Pastetchen

Petits pâtes de Béziers

Béziers-Pastetchen

(Seite 210; Abb. S. 198)

Für 6 Personen
Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden

Eine Auswahl aus Dutzenden Petits pâtes de Béziers. Es gibt sie in vielen Größen und Formen, aus verschiedenen Teigsorten - Blätterteig, Mürbeteig oder Hefeteig - und gefüllt mit Meeresfrüchten, süßsaurem Fisch oder Kräutern.

Die Füllung für diese Pastetchen macht man aus gehacktem Hammelbraten, doch man kann auch die Reste einer Lammkeule verwenden. Sie eignen sich als Appetithappen zum Abendessen.

Zutaten:

1 Pâte brisée (s. Anhang), 250g gehackter Hammelbraten, ¼ Tasse zerlassenes Schweinefett (oder Lammieren-Fett), 1 Handvoll Rosinen, 2 TL brauner Zucker, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, abgeriebene Zitronenschale (nach Wunsch)

Zubereitung:

Für die Füllung das Hackfleisch mit Fett, Rosinen, braunem Zucker, Salz und Pfeffer vermengen.

Den Backofen auf 220° C vorheizen. Den Teig recht dünn ausrollen und in 6 große Quadrate oder Kreise und 6 etwas kleinere zerschneiden.

1 gehäuften EL Füllung in die Mitte jedes größeren Teigstückes setzen. Den Teig zu einem Topf mit hohen Rändern formen. Mit dem kleineren Teigstück bedecken, die Kanten mit Wasser anfeuchten und zum Verschließen zusammenpressen.

Anrichten: Die Pastetchen 30 Minuten backen und noch warm servieren.

Anmerkung: Die kleinen **Pézenas-Kuchen** werden genauso zubereitet, nur wird noch etwas geriebene Zitronenschale zur Füllung gemischt. Die Form des Gebäcks ist jedoch anders: die Zutaten werden in einen Teigbeutel eingeschlossen.

S210b Kürbissuppe

Soupe à la citrouille

Kürbissuppe
(Seite 210)

Für 6 Personen
Einweichzeit: 12 Stunden
Zubereitungszeit ca. 2 ½ Stunden

Diese Suppe ist die Spezialität eines Lauragais genannten Gebietes auf halber Strecke zwischen Albi und Toulouse. Dieses Rezept wurde der "Cuisine of the Languedoc" entnommen - Teil einer vierbändigen Abhandlung von Philip und Mary Hyman.

Zutaten:

250g getrocknete weiße Bohnen, 1 gepökelte Schweinshachse, 2 Zwiebeln (in dünnen Ringen), 1 Bouquet garni (s. Anhang) mit 10 schwarzen Pfefferkörnern, 1 ½ kg frischer Kürbis, 2 kleine Kartoffeln, 100g Schweinespeck, 3 Knoblauchzehen, ½ L Milch, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Weiters: geröstete Brotkrusten (Croûtons)

Zubereitung:

Die Bohnen und die Schweinshachse über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag das Einweichwasser abgießen.

Die Bohnen mit 6 Tassen Wasser, der Schweinshachse, den Zwiebeln und dem Bouquet garni in einen Topf geben. Aufkochen und 1 Stunde kochen lassen.

Inzwischen den Kürbis schälen und in große Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Den zerkleinerter Schweinespeck zu einer Paste verarbeiten.

Kürbis, Kartoffeln, Speck und Knoblauch zu den Bohnen geben und 1 weitere Stunde kochen lassen.

Anrichten: Kurz vor dem Servieren das Bouquet garni herausnehmen. Die Hachse herausnehmen und das Fleisch vom Knochen lösen. In kleine Stücke schneiden, in die Suppe zurückgeben und die Milch zugießen. Aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit gerösteten Brotkrusten servieren.

S210c Rühreier mit Pilzen

Brouillade aux champignons

Rühreier mit Pilzen

(Seite 210; Abb. S. 211)

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Zutaten:

350g frische Waldpilze (wie Maronenröhrlinge, Steinpilze, Stockschwämmchen, Pfifferlinge oder Rotkappen), 2 bis 3 EL Gänseschmalz (oder mit Öl vermischte Butter), 1 bis 2 feingehackte Knoblauchzehen, 1 Handvoll feingehackte Petersilie, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 10 Eier

Zubereitung:

Die Pilze säubern, größere in Scheiben schneiden, kleinere ganz lassen.

Das Gänseschmalz in einer schweren Pfanne erhitzen und die Pilze braten, bis sie ihre Flüssigkeit verloren haben und diese verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und Knoblauch und Petersilie zugeben.

Anrichten: Die Pfanne zudecken, während man in einer Schüssel die Eier schlägt, den Deckel heben und die Eier über die Pilze gießen. Auflockern und umrühren, die Eier flüssig halten. Sofort mit Salz und Pfeffer servieren.

Anmerkung: Wenn man keine frischen Waldpilze bekommt, kann man zu den Zuchtpilzen ein paar getrocknete Steinpilze geben, die 30 Minuten in warmem Wasser eingeweicht wurden, um das Aroma zu verbessern. Alternativ dazu kann man Steinpilz- oder Pfifferling-Konserven verwenden, dann sind die Pilze vor der Verwendung gründlich abzugießen.

S212 Bohneneintopf

Cassoulet de Toulouse

Bohneneintopf

(Seite 212; Abb. S. 195 + 213)

Für 8 bis 10 Personen

Einweichzeit: 12 Stunden

Zubereitungszeit ca. 4 bis 5 Stunden

Cassoulet, Languedocs Anspruch auf kulinarischen Ruhm ist nach der Cassole benannt, der Schüssel mit Deckel, in der es gekocht und serviert wird. Die Zutaten der Cassoulet de la Mère Boisvert genannten Version sind: Lingot (weiße Bohnen), Schweinshachse, Lammschulter, Toulouser Wurst, Enten-Confit, Speckstücke, Schwarte, Petersilie, Lorbeerblätter sowie gehackter Knoblauch, Thymian, Salz und Pfeffer.

Zutaten:

Für die Bohnen: 700g getrocknete weiße Bohnen, 300g gepökelter Rippenspeer oder Schweinebauch, 250g frische Schweineschwarte, 2 geschälte Möhren, 1 Zwiebel (mit einer Nelke gespickt), 2 mittelgroße Tomaten, 1 Bouquet garni (s. Anhang), 2 gepreßte Knoblauchzehen

Für das Fleisch: 1 EL zerlassenes Gänseschmalz, ca. 400g Lammshulter (ohne Knochen), 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 2 Tomaten, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 kleines Bouquet garni (s. Anhang)

Weiters: ein 10 bis 15 cm langes Stück Toulouser Wurst (rohe Schweinswurst), etwas Schweineschmalz, 6 bis 8 dicke Scheiben Knoblauchwurst, 2 Stücke eingelegte Gans oder Ente (= Confit; à ca. 450g), 160g getrocknete Brotkrumen

Zubereitung:

Die Bohnen und den Rippenspeer über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag das Einweichwasser abgießen.

Die Schweineschwarte zu einer Rolle binden und 1 Minute blanchieren. Die Tomaten kurz überbrühen, eiskalt abschrecken, schälen und zerkleinern.

Die Bohnen mit den anderen Bohnenzutaten und 2 Liter frischem Wasser in einen großen Topf geben und kochen, bis die Bohnen weich sind (1 ½ bis 2 Stunden).

In der Zwischenzeit das Fleisch zubereiten: Die Lammshulter in Würfel schneiden. Die Zwiebeln und 2 Knoblauchzehen hacken. Die Tomaten entkernen und hacken. Die Toulouser Wurst in 6 bis 8 Stücke schneiden.

Das Gänseschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, das Lamm hineingeben und auf mäßiger Hitze bräunen. Zwiebeln und gehackten Knoblauch zugeben und leicht bräunen. Dann genug Flüssigkeit aus dem Bohnentopf zugießen, um das Fleisch gerade zu bedecken. Tomaten, Salz, Pfeffer und ein kleines Bouquet garni zugeben. Zudecken und 1 ½ Stunden langsam schmoren lassen.

Die Toulouser Wurst in etwas Schweineschmalz anbraten und dann zusammen mit der Knoblauchwurst in den Lammtopf geben und 10 Minuten mitköcheln lassen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Das Bouquet garni, die ganzen Möhren und die gespickte Zwiebel aus dem Bohnentopf nehmen.

Den gekochten Rippenspeer und die Schwarte aus dem Bohnentopf nehmen und in große Stücke schneiden.

Fertigstellung: Die Innenseite eines großen Tontopfes mit 1 Knoblauchzehe abreiben und die Hälfte der Bohnen in diesen Topf füllen.

Alles Fleisch (einschließlich des Lammes und der eingelegten Gans bzw. Ente) zugeben und mit den restlichen Bohnen bedecken. Das Cassoulet auf dem Herd aufkochen, dann dünn mit Brotkrumen bestreuen.

Den Topf in den Ofen stellen und 1 ½ Stunden backen; die sich bildende Kruste etwa alle 15 Minuten zerbrechen und unterziehen, dann mehr Brotkrumen aufstreuen, so daß man insgesamt 5 bis 7 Krusten bricht und unterzieht; die letzte Kruste vor dem Servieren bräunen lassen.

Anrichten: Das Cassoulet im Topf servieren. Dazu paßt ein schöner Landwein.

S212 Stockfisch mit Oliven und Sardellen

Morue à la Minervoise

Stockfisch mit Oliven und Sardellen
(Seite 212)

Für 6 Personen

Zum Wässern: 24 Stunden

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

Zutaten:

1 kg Stockfisch, 3 EL Olivenöl, 50g entkernte kleine schwarze Oliven, 3 Sardellenfilets, 2 Zweige frischer Thymian, 2 Zweige Petersilie

Für die Sauce: 1 gehackte Zwiebel, 2 EL Olivenöl, 1 gehäufter EL Mehl, 1 gepresste Knoblauchzehe, ¼ L starker Rotwein (im Languedoc sollte man Minervois verwenden), Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Den Stockfisch in kaltem Wasser spülen und einweichen. Das Wasser sollte während 24 Stunden etwa alle 6 Stunden gewechselt werden

Zunächst die Sauce zubereiten: Die Zwiebel in Olivenöl leicht anbräunen. Mit Mehl bestäuben, Knoblauch zugeben und nach und nach den Wein und eine Tasse Wasser zugießen, gut verrühren. Würzen und 45 Minuten köcheln lassen.

Den gewässerten Stockfisch abgießen und trocknen und in große Würfel schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch golden braten, aber nicht bräunen. Mit der Sauce bedecken und die Oliven zugeben. 20 Minuten köcheln lassen.

Anrichten: Die Sardellen hacken und zum Fisch geben. Mit Thymian und Petersilie bestreuen und mit gekochten Kartoffeln oder Maismehl-Klößen servieren.

S214 Eingesalzene Schweineleber

Foie de porc sale

Eingesalzene und getrocknete Schweineleber
(Seite 214; Abb. S. 215)

Für 6 bis 8 Personen

Zum Einsalzen: 18 Tage

Zum Wässern: 1 Tag

Zum Trocknen: 7 bis 10 Tage

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Dies ist eine der interessantesten Zubereitungsmethoden für Schweineleber, die man in Frankreich finden kann; sie ist recht einfach und erfordert lediglich Geduld und einen gut belüfteten Platz (Küche oder Vorratsraum).

Zutaten:

1 ganze Schweineleber (à 1 kg; die getrocknet etwa 500g wiegen wird), grobes Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Für den Salat: Ruccolo-Salat, Radieschen, hartgekochte Eier, Artischockenherzen, Olivenöl, Weinessig

Zubereitung:

Eine Schicht grobes Salz in eine Glas- oder Steingutschüssel streuen, die groß genug ist, um die Leber aufzunehmen. Die Leber auf das Salz legen und mit Salz vollständig bedecken. 18 Tage ruhen lassen, die Leber aus dem Salz nehmen und in kaltem Wasser abwaschen.

Die Leber in eine große Schüssel legen, mit kaltem Wasser aufgießen und 24 Stunden wässern; das Wasser ein- oder zweimal wechseln. Abgießen und die Leber mit einem sauberen Tuch trocknen.

Danach reichlich mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Auf ein sauberes Tuch legen und darin wurstförmig einrollen. Das Tuch mit Kordel fest umwickeln und die Enden so dicht bei der Leber wie möglich zubinden. Die Leber zum Trocknen mindestens 1 Woche an einem gut belüfteten Platz oder draußen im Schatten aufhängen, bevor man sie auswickelt und zubereitet.

Anrichten: Eine Salatplatte mit Ruccolo-Salat auslegen. Die Radieschenscheiben, hartgekochten Eier

und Artischockenherzen darauf verteilen.

Die getrocknete Leber in Scheiben schneiden und in Olivenöl scharf anbraten. Herausnehmen und über den Salat geben. Die Pfanne mit ein paar Tropfen Weinessig ablöschen und ebenfalls über den Salat träufeln. Je nach Geschmack Olivenöl zugeben.

S214 Seeteufel-Gigot

Gigot de palavas

Seeteufel-Gigot
(Seite 214; Abb. S. 200)

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden

Gigot de palavas ist kein Lammgericht, sondern mit Gemüse und Kräutern gebackener Fisch. Auberginen, Tomaten, rote Paprika und Zwiebeln werden erst mit Knoblauch in Olivenöl angebraten und dann als Unterlage für den Fisch, der wie ein Gigot mit Knoblauch gespickt wird, in einer Backform verteilt.

Zutaten:

1 kg Seeteufel (am Stück, ohne Kopf; geputzt & ausgenommen), 60 ml Olivenöl, 3 kleingehackte Zwiebeln, 3 entkernte und in Streifen geschnittene grüne Paprika, 250g in Streifen geschnittene Auberginen, 10 Knoblauchzehen, 500g entkernte und geviertelte Tomaten, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 250g Zucchini in Scheiben

Zubereitung:

In einer ofenfesten Schüssel das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln golden braten. Die Paprikastreifen zugeben und schmoren, bis sie weich sind. Die Auberginenscheiben zugeben und mitschmoren.

3 Knoblauchzehen pressen und mit den Tomaten zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf geringer Hitze schmoren, ohne umzurühren, so daß das Gemüse leicht einkocht.

Die Zucchini zugeben und weitere 20 bis 25 Minuten leicht schmoren.

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Den Seeteufel mit Knoblauchscheiben spicken (wie eine Lammkeule) und auf der Gemüseschicht plazieren; mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

In den Backofen schieben, den Fisch regelmäßig wenden, so daß er gleichmäßig gart. Mit den Gemüsesäften begießen und garbacken (20 bis 25 Minuten; bei der Prüfung mit einer Gabel sollte der Fisch sich in Schichten heben und nicht mehr durchscheinend sein).

Anrichten: Den Seeteufel in derselben Schüssel servieren, in der er gebacken wurde.

Tip: Sollten Sie keinen Seeteufel bekommen, können Sie auch auf einen Seehecht zurückgreifen.

S214 Wein-Honig-Creme

Crème d'Homère

Wein-Honig-Creme
(Seite 214; Abb. S. 208)

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Crème d'Homère ist eine Creme aus Eiern, Honig, Weißwein, Zimt und Zitronenschale.

Zutaten:

330 ml süßer Weißwein, 150g heller Honig, 6 Eier, 1 Prise gemahlener Zimt, 1 Streifen Zitronenschale, Zucker (zum Karamelisieren)

Zubereitung:

Eine große oder mehrere kleine Formen mit Karamel ausfüttern: dazu einige Eßlöffel Zucker in einer Sauteuse karamelisieren und den Boden der leicht geölten Förmchen damit ausgießen.

Den Backofen auf 160° C vorheizen.

Den Wein mit dem Honig, dem Zimt und der Zitronenschale in einen Topf geben und langsam bis zum Siedepunkt erhitzen. Wenn der Honig sich vollständig aufgelöst hat, beiseite stellen und ein wenig abkühlen lassen.

Währenddessen die Eier dickschaumig aufschlagen.

Die leicht überkühlte Flüssigkeit langsam zu dem Eischaum gießen, dabei ständig weiterschlagen. Wenn man 1 oder 2 Eiweiß wegläßt, wird die Konsistenz cremiger und leichter.

Ausfertigung: Die vorbereiteten Formen mit der Ei-Honig-Mischung füllen. Kleinere Formen 30 Minuten, eine große Form ein wenig länger backen lassen.

Anrichten: Die Creme abkühlen lassen, stürzen und servieren. Sie paßt zu trockenen Kuchen wie den Croquets von Limoges.

10 Pays Basque

S218 Einleitung

Pays Basque - Baskenland

(Seite 216 bis 237)

Das zwischen den Pyrenäen und dem Golf von Biskaya eingebettete Baskenland im Südwesten Frankreichs ist seit Jahrhunderten die Heimat von Bauern, Jägern und Fischern.

Die Basken haben aus den Erzeugnissen ihrer Region eine vielfältige und persönliche Kochkunst entwickelt, welche es sich durchaus lohnt zu entdecken. Obwohl der Spielraum klein ist, sind alle Zutaten harmonisch und natürlich. Der Geschmack der Forellen aus den kleinen Flüssen, des Salms der Adour (einer der wenigen französischen Flüsse, die noch Salm führen), von Hammel, Lamm und Gemüse wird durch die Zubereitung unterstrichen. Hinzu kommt die herrliche Landschaft mit malerischen Orten, was das Eßvergnügen erheblich steigert.

S232 Paprikaomelett

Omelette la pipérade

Paprikaomelett
(Seite 232)

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

Für die Pipérade: 4 große rote, gelbe und grüne Paprikaschoten, 60 ml Olivenöl, 1 große Zwiebel in Ringen, 4 geschälte und in Stücke geschnittene große Tomaten, 1 Knoblauchzehe in Scheiben, ½ Chilischote, 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig frischer Thymian, Salz

Weiters: 6 Eier, 2 EL gehackte Petersilie, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 reichlicher EL

ausgelassenes Gänse- oder Schweineschmalz, 4 kleine Scheiben Schinken

Zubereitung:

Zuerst die Pipérade zubereiten: Die Paprika abziehen, indem man sie über offener Flamme, röstet, bis die Haut sich abhebt und Blasen wirft. In einer Packpapiertüte 5 bis 6 Minuten dampfen lassen, die Haut dann abziehen, die Paprika entkernen und in Streifen schneiden.

Das Öl in einem schweren Topf erhitzen, darin die Zwiebeln rösten, bis sie weich sind. Die Paprikastreifen, Tomaten, Chilischote, Knoblauch, Lorbeerblatt und Thymian zugeben. Langsam schmoren, eine Zeitlang umrühren, dann den Topf schließen und 30 Minuten schmoren lassen, bis alle überschüssige Flüssigkeit verdunstet ist. Mit Salz abschmecken.

Für die Omelette: Die Eier mit Petersilie in einer Schüssel aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fett in einer großen Pfanne erhitzen, wenn es heiß ist, die Eier hineingießen. Wenn sie beginnen, fest zu werden, die Pipérade zugeben und unter die Eier ziehen.

Anrichten: Das Omelett falten, bevor es durchgebacken ist. Mit den in einer separaten Pfanne schön angebräunten Schinkenscheiben servieren.

Tipp: Sie können die Pipérade auch auf Vorrat vorbereiten!

S232b Muscheln mit Mandeln

Moules aux amandes

Muscheln mit Mandeln
(Seite 232; Abb. S. 232 - 233)

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

2 kg Muscheln

Für die Fülle: 1 Knoblauchzehe, 2 Zweige gehackte Petersilie, 50g weiche Butter, 30g frische Weißbrotkrumen, 2 bis 3 EL Weißwein, 100g gemahlene Mandeln (oder feingehackte Mandeln), Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Füllung zubereiten: Knoblauch und Petersilie zusammen zerstoßen, dann die weiche Butter zugeben. Die Brotkrumen in Weißwein einweichen und ausdrücken, zur Knoblauchmischung geben. Die Mandeln damit vermengen und würzen, alles zu einer Paste verarbeiten.

Die Muscheln unter fließendem Wasser reinigen. In einen großen Topf mit Deckel legen und über kräftiger Hitze schwenken, bis sie sich geöffnet haben. Etwas abkühlen lassen und die oberen Schalen entfernen.

Den Backofen auf 220° C vorheizen. Die Muscheln auf einen größeren oder zwei kleinere Teller plazieren und ein wenig Mandelmischung auf jede Muschel setzen. Die Muscheln 5 bis 6 Minuten überbacken.

Anrichten: Diese Muscheln werden brutzelnd heiß gegessen. Dazu trinkt man "**Pousse rapière**": ein Glas mit Eis füllen, dazu eine Portion Armagnac und eine Orangenscheibe und mit moussierendem trockenen, sehr gut gekühlten Weißwein auffüllen.

S234 Ge grillter Salm

Saumon grillé

Ge grillter Salm
(Seite 234; Abb. S. 220 - 221)

Für 4 Personen
Marinierzeit: 1 Stunde
Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Der Salm zieht zur Laichzeit den Ardour hinauf und wird, wenn er frisch gefangen wird, einfach zubereitet: Zum Saumon grillé mariniert Küchenchef Rouzard vom Restaurant Caravelle bei Tarbes dicke Salm-Steaks in Olivenöl, dann grillt er sie kurz und wendet jedes Steak sorgfältig, was ein Kreuzmuster hinterläßt. Er vollendet das Gericht, indem er den Salm auf einer Unterlage aus Fenchel, Lorbeer und Thymian grillt.

Zutaten:

4 dicke Scheiben frischer Salm (= Lachs; à ca. 250g), 110 ml nicht zu starkes Olivenöl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Öl (um das Papier zu fetten), 4 Lorbeerblätter, 4 Zweige Petersilie, 8 Zweige Fenchel, 2 Zitronen

Zubereitung:

Den Salm etwa 1 Stunde in Olivenöl marinieren, ab und zu wenden. Er wird in zwei Abschnitten zubereitet:

Zuerst den Salm abgießen und leicht braten, die Scheiben mehrmals umdrehen. Nicht zu lange braten, die Scheiben sollten gerade durch sein. Das Fleisch an den Gräten sollte rosa, nicht rot sein.

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Für jede Scheibe Salm zwei Kreise Pergamentpapier (oder Aluminiumfolie) ausschneiden, einölen und auf je eine ein kleines Bund Kräuter plazieren. Den Salm darauf legen, gut würzen und mit dem zweiten Stück Papier bedecken; die Ränder nach oben biegen und verschließen.

Anrichten: Im Papier 5 Minuten backen und mit Zitronenkeilen garnieren. Salzkartoffeln mit zerlassener Butter und gehackter Petersilie vollenden das Gericht.

S234 Tintenfisch in der eigenen Tinte

Chipirons en su tinta

Tintenfisch in der eigener Tinte
(Seite 234; Abb. S. 234)

Für 4 Personen
Zubereitungszeit ca. 3 Stunden

Zutaten:

1 kg Tintenfisch, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 60 ml Olivenöl, 30g frische Brotkrumen, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 250 ml Weißwein, 2 große Tomaten (geschält & kleingehackt), 1 Prise Chilipulver, ein wenig Kartoffelstärke oder Pfeilwurzmehl, ein Spritzer Armagnac (nach Wunsch)

Zubereitung:

Die Tintenfische putzen. Köpfe und Fangarme abschneiden, die vom harten Teil in der Mitte (dem Magen) abgetrennt werden sollten, und beiseite stellen. Die schwarze Stelle (den Mund) am Unterteil des Kopfes abschneiden. Die Magenknochen entfernen, Körper aufschneiden und die Eingeweide wegwerfen, aber die Tintensäcke aufbewahren. Vorsicht: nicht platzen lassen! Die dunkle Außenhaut vom Magen abziehen und die Mägen beiseite stellen.

Eine Füllung zubereiten: Köpfe und Arme der Tintenfische in kleine Streifen schneiden. 1 Zwiebel hacken und in 2 EL Olivenöl weichschmoren mit 1 gepreßten Knoblauchzehe und den Fischstreifen 30 Minuten leicht schmoren lassen. Die Brotkrumen, Salz und Pfeffer dazugeben, die Mägen mit dieser Mischung füllen und die Enden mit Zahnstochern verschließen.

Die restlichen 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die gefüllten Tintenfische mit den restlichen feingehackten Zwiebeln und Knoblauch anbräunen. Weißwein, Tomaten und Chilipulver zugeben und ohne Deckel etwa 30 Minuten schmoren lassen.

Die Tinte in eine Tasse gießen, etwas Kartoffelmehl einrühren und unter die Sauce ziehen, die ziemlich schwarz wird. Einen Spritzer Armagnac zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Deckel 1 Stunde garen lassen.

Anrichten: Vor dem Servieren abschmecken - es sollte ein außerordentlich scharfes und aromatisches Gericht sein.

S235 Baskische Fischsuppe

Ttoro

Baskische Fischsuppe
(Seite 235; Abb. S. 222)

Für 4 bis 5 Personen

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

Ttoro ist die baskische Version der Bouillabaise. Im Hotel Bakea in Bariatou an der spanischen Grenze bereitet Küchenchef François Bakea ein scharfes Fumet aus Tomaten und Chilis mit Muscheln, Langustinen und verschiedenen Arten Fisch zu.

Zutaten:

Für das Fumet: 1 Kopf eines Meeraals und Flossen und Kopf eines Hechtdorsches, Rascasse (Klippfisch) oder Meerteufels, 30 ml Olivenöl, 2 Zwiebeln in Ringen, 1 Bouquet garni (s. Anhang), 2 gepreßte Knoblauchzehen, 1 Tomate, ½ Chilischote, ½ L trockener Weißwein

Für die Suppe: 1 geputzter ganzer Meerteufel (à 500g), 1 geputzter ganzer Meeraal (à 500g), 1 geputzte ganze kleine Rascasse (Klippfisch), 2 geputzte kleine Knurrhähne, 4 geputzte rohe Langustinen oder große Garnelen, 1 kg geputzte Muscheln, 2 bis 4 EL Olivenöl, 2 EL Mehl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Um das Fumet zuzubereiten, die Fischköpfe und -flossen zerhacken. In einem großen, zugedeckten Topf anschwitzen, indem man sie im Olivenöl mit Zwiebeln, Knoblauch und dem Bouquet garni leicht schmort.

Wenn die Zwiebeln beginnen braun zu werden, Tomate, Chilischote, Weißwein und 5 Tassen Wasser zugeben. Zudecken und 1 Stunde kochen lassen. Den Fond durch ein feines Sieb streichen und aufkochen - er sollte von cremiger Konsistenz sein.

Den Backofen auf 230° C vorheizen.

Die Suppe zubereiten: Den Fisch in dicke Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und in Mehl wälzen. Das Öl in einer großen Pfanne brutzelnd heiß werden lassen und die Fische von beiden Seiten braten. Gut abgießen und in eine große Kasserolle legen (möglichst feuerfester Ton).

Die Langustinen und Muscheln zugeben und den kochenden Sud aufgießen, der alles gerade bedecken sollte. Die Suppe im Backofen aufkochen und 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten: Die Suppe mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Croûtons von mit Knoblauch abgeriebenem, geröstetem Brot servieren.

S237 Baskischer Kuchen

Pastiza

Baskischer Kuchen
(Seite 237; Abb. S. 236)

Für 8 Personen
Rastdauer: 1 Stunde
Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

Zutaten:

Für den Teig: 275g Mehl, 200g weiche Butter, 1 ganzes Ei, 2 Eigelb, 200g Puderzucker, Schale von 1 Zitrone, 1 Prise Salz, Mehl zum Bestäuben

Für die Fülle: 250 ml Milch, 3 Eigelb, 200g Zucker, 30g Mehl, 45 ml Rum

Zubereitung:

Den Teig zubereiten: Das Mehl in eine Schüssel füllen und in der Mitte eine Vertiefung formen. Alle restlichen Teigzutaten in die Vertiefung geben und mit den Fingern vermengen, nach und nach das Mehl unterziehen. Man sollte einen geschmeidigen Teig erhalten. Wenn er zu steif ist, 1 bis 2 EL lauwarmes Wasser einkneten. Zu einem Ball formen und mindestens 1 Stunde kühlen.

In der Zwischenzeit die Cremefüllung zubereiten. Die Milch in einem Topf aufkochen. 2 Eigelb mit Zucker schlagen, bis sie hell und leicht sind. Das Mehl einrühren und dann nach und nach die kochende Milch zugießen, ständig schlagen. Die Mischung in den Topf zurückgießen und auf schwacher Hitze rühren, bis sie dick wird. Mit Rum aromatisieren und abkühlen lassen, ab und zu umrühren.

Ausfertigung: Ein sauberes Küchenhandtuch mit Mehl bestäuben und zwei Drittel des Teiges zu einen 22 cm großen, 3 mm dicken Kreis ausrollen. Den restlichen Teig zu einem größeren Kreis ausrollen, der Boden und Rand einer 22 cm Springform bedecken soll.

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Springform buttern und mit Mehl bestäuben. Mit dem Teig auskleiden, der groß genug sein sollte, um über die Ränder zu hängen. Die Creme einfüllen und die Teigländer anfeuchten. Mit der kleineren Teigplatte bedecken und die Ränder zusammenkneten.

Die Oberfläche mit einer Gabel mustern; mit dem restlichen geschlagenen Eigelb überglänzen. Etwa 50 Minuten backen, aufpassen, daß der Kuchen nicht anbrennt. Wenn er schön golden ist, ein Stück Aluminiumfolie lose darauflegen, um ihn zu schützen.

Anrichten: Kalt servieren. Man kann auch andere Füllungen wie Aprikosenpüree oder Kirschmarmelade und Kirschen verwenden.

S237 Orangensorbet

Oranges soufflés

Orangensorbet mit Meringe-Deckeln
(Seite 237; Abb. S. 237)

Für 6 Personen
Kühlzeit: 4 bis 6 Stunden
Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

Für das Sorbet: 6 Orangen, Saft von 4 Orangen, Saft von 1 Zitrone, 200g Zucker

Für die Meringe: 2 Eiweiß, ein paar Tropfen Zitronensaft, 50g Puderzucker, 1 EL Cointreau

Zubereitung:

Die Orangen oben aufschneiden, die abgeschnittenen Deckel begradigen, etwas aushöhlen, so daß die gefüllten Orangen später gerade darin stehen können.

Für das Sorbet: Das Fruchtfleisch aus den Orangen lösen und in einem Mixer zerkleinern. In eine Schüssel passieren, dazu den Saft von 4 weiteren Orangen und 1 Zitrone gießen.

In einem schweren Topf den Zucker in ½ Tasse Wasser auflösen und langsam erhitzen, bis sich der

Zucker vollständig aufgelöst hat. Abkühlen lassen und mit dem Orangensaft mischen.

Die leeren Orangen mit der Mischung füllen und gefrieren lassen. Gegebenenfalls den überschüssigen Rest getrennt einfrieren.

20 Minuten vor dem Servieren den Backofen auf 230° C vorheizen und die Meringe zubereiten: Die Eiweiß mit ein paar Tropfen Zitronensaft steifschlagen, dann nach und nach unter ständigem Rühren den Puderzucker dazugeben.

Ausfertigung: Die Orangen aus dem Gefrierfach nehmen, auf einen feuerfesten Teller setzen und mit Eiswürfeln umlegen. In jede etwas Cointreau gießen und etwas Meringe obenauf setzen.

Anrichten: 3 bis 4 Minuten backen, bis die Meringe golden ist, mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.

11 Bordelais

S240 Einleitung

Bordelais - Bordeaux

(Seite 238 bis 257)

Geographisch liegt Bordeaux auf gleicher Höhe mit Parma in Italien, so daß es nicht überrascht, das Öl in der Küche wichtiger ist als Butter und daß in bordelaischen Gerichten Knoblauch verwendet wird. Die Küche von Bordeaux nutzt das Beste aus Nord und Süd, darunter seit Jahrhunderten die Erzeugnisse des weiten, Aquitanien genannten Gebietes.

Der Ausdruck "**à la bordelais**" bietet Raum für **verschiedene Interpretationen**. Für die Leute der Gironde bedeutet er ein Gericht mit gehackter Petersilie und entweder Schalotten oder Knoblauch. Er kann auch jedes mit Steinpilzen servierte Gericht meinen oder Fleisch in Rotwein-Schalotten-Sauce. Im **klassischen Repertoire** mit einer Garnierung aus Artischockenböden, Kartoffeln, gerösteten Zwiebelringen und Petersilie und hat mit den kulinarischen Traditionen von Bordeaux nichts zu tun.

Schon die Römer erkannten das Paradies

Bordeaux-Weine sind weltberühmt. Denselben hervorragenden Ruf genießt aber auch die Küche dieser Region. Ihre Mischung aus feinen und rustikalen Gerichten begeistert Besucher aus der ganzen Welt.

Meist geht es anders herum: Anders als in beinahe allen Regionen Frankreichs entwickelte sich die Bordelaiser Küche in der Stadt und verbreitete sich erst dann auf dem Land. Die große Bedeutung von Bordeaux entwickelte sich schon zu Zeiten der römischen Eroberer: Sie machten Bordeaux zu ihrer Provinz-Hauptstadt. Die Römer waren es auch, die schon bald dort Wein anbauten und von seiner hohen Qualität schwärmten.

Heute scheinen die Weingärten die Vororte von Bordeaux überwuchern zu wollen: Wohin Sie blicken, sind nur endlose Reihen sorgsam gepflegter Rebstöcke zu sehen. Entlang des linken Ufers der Gironde-Mündung erstrecken sich im Norden und Nordwesten die berühmten Weingärten von Médoc, südlich von Bordeaux die von Graves und Entre-Deux-Mers, östlich Pomerol und Saint-Émilion und entlang des rechten Ufers der Gironde, Bourg & Blaye.

Es scheint, als ob es in der näheren Umgebung wenig Platz für etwas anderes als **Wein** gäbe und als ob die dortige Küche sich an die Qualität des Weins angepaßt hätte. So ist die Küche auch eher für ihre Kochkunst und ihren Einfallsreichtum bekannt als für ihre regionalen Spezialitäten.

Die nahezu einzige Gegend, in der kein Wein angebaut wird, ist die Gironde selbst, dort wo Garonne und Dordogne zusammenfließen und ins Meer münden. Aus dieser landwirtschaftlich kaum nutzbaren

Region kommen die **Austern**, die wohl ebenso bekannt wie der Wein sind. Sie werden auf oft ungewöhnliche Art zubereitet, etwa mit Lauchzwiebeln gefüllt und in einer Weißweinsauce serviert. Dazu ißt man eine würzige Wurst.

Eine Spezialität der Gironde, die man selten außerhalb dieser Region findet, ist der **Stör**. Er wird in Weißwein gedünstet und mit süßer Sahne abgeschmeckt. Störrogen gilt als Delikatesse. Daneben kommt noch das **Neunauge** vor, das meist mit Porree und anderem Gemüse meist in Rotwein zubereitet.

Auf dem leichten Boden des Landes im Süden wird **Gemüse** angebaut, vor allem Artischocken und Kartoffeln, die zu vielen einheimischen Gerichten gehören, wie z.B. "Poulet sauté à la bordelaise". Aus dem Landesinnern kommen auch die fetten, mit Mais gemästeten **Gänse**, deren Leber (Foie gras) mit Trauben gekocht oder zu "Pâte de foie gras" verarbeitet wird. Die Pastete wird mit **schwarzen Trüffeln** aus dem Dordogne-Tal ganz köstlich verfeinert.

Ausgezeichnetes **Lamm-** und **Hammelfleisch** kommt von den Salzmarschen am linken Ufer der Gironde. Kälber und Rinder werden auf den Weiden an der Charente aufgezogen. Aus den Trauben, die unweit der Stadt Cognac gekeltert werden, wird der weltberühmte **Cognac** gewonnen. In der Charente werden auch Pflaumen und die kleinen aromatischen **Charentais-Melonen** mit orangefarbenem Fruchtfleisch angebaut.

Aus dem Tal der Garonne, an der Grenze zur Provinz Bearn-Basque, kommen aromatische Tomaten und Erdbeeren.

Wie ein Geheim-Rezept nach Bordeaux kam

In den großen Markthallen von Bordeaux werden die besten landwirtschaftlichen Erzeugnisse angeboten. Es ist daher nicht weiter erstaunlich, daß einige der größten Köche Frankreichs wie Dugleré und Emile Prunier in dieser Stadt gelebt haben. In Bordeaux wurde auch **Marie Brizard** geboren. Dieser Krankenschwester verriet im 18. Jahrhundert ein Patient aus der Karibik das Geheimnis der Herstellung des Anis-Likörs. Daraus entwickelte sie später "**Anisette**", ein Getränk, das auch heute noch von der von ihr gegründeten Firma hergestellt wird. Viele einheimische Gerichte werden mit diesem Likör zubereitet. So z.B. die süßen Pfannkuchen.

S242 Gänseleber mit Rosinen

Foie gras à la bordelaise

Gänseleber mit Rosinen

(Seite Abb. S. 242 – 243)

Für 4 Personen

Marinierzeit: einige Stunden

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Eine unversehrte Foie gras de canard kommt so verpackt – in einer Holzkiste – vom Bauernhof. Wenn man sie à la bordelaise zubereitet, wird sie zwanzig Minuten gebraten und das Fett abgeschöpft. Dann wird sie wieder, diesmal zehn Minuten, mit unreifen, geschälten Trauben gebraten, die in Cognac eingeweicht wurden.

Wir stellen Ihnen hier eine Variante mit Rosinen vor, welche auch sehr gut mit der Gänseleber harmonieren.

Zutaten:

1 ganze Gänseleber (à ca. 600g), 2 EL Öl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 150g Rosinen, 60 ml Cognac

Zubereitung:

Rosinen in eine Schüssel geben, mit dem Cognac übergießen, abdecken und einige Stunden einweichen.

Gänseleber parieren (enthäuten, die grünen Stellen wegschneiden und die äußeren Nervenstränge entfernen), salzen, pfeffern und in Öl in einer Schmorpfanne 20 Minuten langsam braten. Dann das Fett abgießen und die Leber diesmal 10 Minuten mit den eingeweichten Rosinen weiterbraten.

Anrichten: Die Gänseleber in Scheiben schneiden, auf Teller anrichten, mit den Rosinen nappieren und sofort servieren.

S254 Austern und Würste mit Weißwein

Huîtres et saucisses au vin blanc

Austern und Würste mit Weißwein
(Seite 254; Abb. S. 241)

Für 1 Person

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Austern aus Arcachon sind eine Spezialität der bordelaisischen Küche und können mit Crepinettes truffées - mit Trüffeln garnierte Schweinswürste - serviert werden. Zu den Austern wie den Würsten gehört eine Sauce aus Weinessig und Schalotten. Ein trockener weißer Bordeaux ist das angemessene Getränk dazu.

Zutaten:

1 Dutzend Austern, 2 gebratene Schweinswürste (man kann alle frischen Würste verwenden, doch eigentlich sollten es spezielle, handgemachte Würste mit Trüffeln sein), 2 großzügig gebutterte Scheiben Brot, reichliche Mengen eines trockenen Weißweines wie Graves oder Entre-Deux-Mers

Zubereitung:

Die Leute von Bordeaux essen oft Charcuterie zu ihren Austern, z.B. Pâté de campagne, Grattons de Lormont (kleine Schweinefleischstücke im eigenen Schmalz) oder kleine, oft mit Trüffeln verfeinerte scharfe Würstchen.

In diesem Rezept werden die Austern mit heißen, gebratenen Crépinettes serviert, kleinen, in Schweinedarm gepackten groben Schweinswürstchen. Man schluckt eine Auster im Ganzen, ißt ein Stück Brot mit Butter und einen Bissen heiße Wurst und trinkt einen Schluck Weißwein.

Der Zweck der heißen Wurst ist, wie man sagt, den Gaumen zu reinigen. Sie entfernt den Geschmack der Auster, so daß der leicht abweichende Geschmack der nächsten Auster voll ausgekostet werden kann.

Anmerkung: Puristen servieren zu ihren Austern niemals Zitronensaft oder Schalottenessig, und sie essen sie gekühlt, aber nicht geeist.

S254 Gebratene Aale

Anguilles grillées

Gebratene Aale
(Seite 254; Abb. S. 249)

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

In einem Bistro in Bordeaux sind gebratene Aale ein Schnellgericht. Zum Rezept – Anguilles grillées avec persillade – gehören neben der Petersilie auch Knoblauch und Schalotten, und der Weißwein ist ein Vin du pays, vielleicht ein Graves sec.

Zutaten:

12 kleine lebende Silberaale (etwa 1 kg), ein wenig Mehl, Olivenöl zum Braten, 3 gepreßte Knoblauchzehen, 1 EL gehackte Petersilie, 1 feingehackte Schalotte, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 EL feine trockene Brotkrumen, Saft von ½ Zitrone

Zubereitung:

Die Aale töten, die Haut abziehen und ausnehmen lassen (und Kopf und Schwanz entfernen). Vor dem Kochen 15 Minuten mit Salz bedecken.

Die Aale abspülen und trockentupfen. In Mehl wälzen und in wenig heißem Olivenöl von allen Seiten goldbraun braten (8 bis 10 Minuten).

Knoblauch, Petersilie und Schalotte zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und noch ein paar Minuten braten, dann die Brotkrumen darüber streuen und mit Zitronensaft beträufeln.

Anrichten: Sehr heiß servieren und dazu einen trockenen weißen Graves oder einen frischen Bordeaux-Rosé trinken. Mit frischem Baguette reichen.

Anmerkung: In der Region wird dieses Gericht auch mit **Fluß-** oder **Meeresneunaugen** zubereitet, die in der Gironde gefangen werden.

S254 Schnecken in Weißwein

Escargots à la cauderan

Schnecken in Weißwein
(Seite 254)

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 4 Stunden

Zutaten:

4 Dutzend lebende Schnecken (oder 2 abgegossene 200-g-Dosen Schnecken & 48 Schneckenhäuser), eine Handvoll grobes Salz, 200 ml Essig

Weiters: 1 EL Schmalz, 150g Schinken, 10 feingehackte Schalotten, 2 feingehackte Knoblauchzehen, 1 Scheibe nicht zu frisches Weißbrot (zerkrümelt), 375 ml weißer Bordeaux, 375 ml Hühnersuppe, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Bouquet garni (s. Anhang)

Zubereitung:

Wenn man für dieses Rezept lebende Schnecken verwendet, füttere man sie einige Zeit nur mit ein paar Löffeln Mehl; das wird sie von Giftpflanzen reinigen, die sie gegessen haben könnten.

Vor der Zubereitung mehrere Male waschen, 2 Stunden in mit Essig angesäuertes Salzwasser legen, dann erneut in reichlich frischem Wasser waschen. 5 bis 6 Minuten in kochendem Wasser blanchieren.

Den Schinken in kleine Quadrate schneiden und mit Schalotten und Knoblauch in Schmalz anbraten. Die Brotkrumen zugeben und Wein und Suppe aufgießen. Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen, die Schnecken und das Bouquet garni zugeben und 1 Stunde kochen.

Anrichten: Die Schnecken in Weißwein in kleinen, irdenen Töpfen anrichten und mit frischem Baguette servieren.

S254 Steinpilze mit Knoblauch und Petersilie

Cèpes à la bordelaise

Steinpilze mit Knoblauch und Petersilie
(Seite 254; Abb. S. 244)

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Cèpes sind die wild wachsenden, eßbaren Steinpilze, ein fast ebenso wichtiges Element der

Kochkunst wie der Wein. Mit Knoblauch gekocht sind sie echt à la bordelaise, mit Schinken à la provençale. Pariser Restaurants bereiten dieses Gericht mit Schalotten und nennen es à la bordelaise.

Im Gegensatz zur Praxis vieler Köche müssen Steinpilze lange und langsam gekocht werden, um zart und appetitlich zu werden.

Zutaten:

1 kg frische Steinpilze, 125 ml Olivenöl, 2 gehackte Knoblauchzehen, 1 Bund gehackte Petersilie, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Wenn die Pilze klein und fest sind, sollte man sie nicht waschen oder häuten. Die Stiele fast in Höhe der Hüte abschneiden und die Pilze in einem feuchten Küchentuch aufbewahren.

Die Steinpilze in heißem Öl ein paar Minuten anbräunen, dann die Hitze reduzieren und mindestens 45 Minuten leicht schmoren lassen, bis sie weich sind.

Anrichten: 5 Minuten vor dem Servieren Knoblauch und Petersilie zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und sofort heiß servieren.

S255 Alse mit Sauerampfer

Alose à l'oseille

Alse mit Sauerampfer
(Seite 255; Abb. S. 247)

Für 4 Personen

Marinierzeit: 1 Stunde

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden

Die Ankunft der Alsen im Frühling, wenn sie die Flüsse hinaufziehen, um zu laichen, ist der Moment für ein Festessen. Man bittet den Fischhändler, den Fisch zu putzen und auszunehmen und den Alsenrogen (für die Füllung) dazuzulegen. Dieses Rezept kann man auch für Seebarsch oder Lachsforelle verwenden.

Alose à l'oseille ist Alse, gefüllt mit Sauerampfer, der in Butter mit Alsenrogen vermischt gebraten wird. Der Fisch wird vor dem Backen in Olivenöl und Weißwein mariniert.

Zutaten:

1 Alse (à ca. 1 ½ kg), 50g Butter, 500g Sauerampfer, Schlagsahne (nach Wunsch)

Für die Marinade: 200 ml Olivenöl, 200 ml trockener weißer Bordeaux, 2 Lorbeerblätter, 2 Zweige Petersilie, 1 gehackte Zwiebel, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Für die Fülle: 500g Sauerampfer, 50g Butter, den aufbewahrten Alsenrogen, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Eigelb

Zubereitung:

Die Marinade zubereiten: Die Kräuter mit der Zwiebel, Salz und Pfeffer in einem Topf mit Öl und Wein aufgießen. Den Fisch etwa 1 Stunde marinieren, ab und zu wenden.

Die Füllung zubereiten: Den Sauerampfer etwa 10 Minuten in Butter braten, bis der größte Teil der Flüssigkeit verdampft ist. Den Rogen zugeben, 10 Minuten kochen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Mischung mit dem Eigelb binden. (Der Sauerampfer weicht Fischgräten auf und löst sie schließlich auf; daher ist er beim Kochen von allen Grätenfischen nützlich.)

Den Fisch abgießen, die Marinade aufbewahren. Jeden Fisch zwei- oder dreimal diagonal einschneiden, damit er gleichmäßiger gart. Die Füllung in die Bauchhöhle geben und die Öffnung vernähen. Den Ofen auf 180° C vorheizen.

Den Fisch 45 Minuten braten - je länger die Garzeit, desto besser wird der Sauerampfer die Gräten aufweichen. Den Fisch beim Braten oft wenden und reichlich mit Marinade begießen.

In der Zwischenzeit die Butter zerlassen und den verbleibenden Sauerampfer auf schwacher Hitze schmoren, bis er zu einem Püree aufweicht; leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Abschmecken, wenn er zu sauer ist, mit Schlagsahne den Geschmack mildern.

Anrichten: Den Fisch auf dem grünen Sauerampferpüree servieren.

S256 Kalbsschmorbraten

Carbonnade Gasconne

Kalbsschmorbraten
(Seite 256)

Für 8 Personen
Zubereitungszeit ca. 75 Minuten

Dieses ist ein traditionelles Gericht aus Aquitanien, obwohl es flämischen Ursprungs sein könnte.

Zutaten:

1 ¼ kg Kalbsrumpsteak (am Stück; 3 bis 4 cm dick), 500g Wurstfleisch, 4 gehackte Schalotten, 3 gehackte Knoblauchzehen, 1 Bund gehackte Petersilie, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 EL Olivenöl, Brotkrumen, 1 halbierte Zitrone

Zubereitung:

Den Backofen auf 220° C vorheizen.

Den Boden einer großen Kasserolle einölen und das Kalbfleisch hineinlegen. Wurstmasse, Schalotten, Knoblauch, Petersilie mit ein wenig Salz und Pfeffer vermengen und in einer Schicht auf das Fleisch legen, mit den Händen gut anpressen. Mit dem restlichen Öl beträufeln und 50 Minuten braten.

Wenn das Fleisch zu braun wird, mit einer Folie lose abdecken.

In einer kleinen Schüssel einige Brotkrumen mit dem Saft einer halben Zitrone vermischen. Das Fleisch mit dieser Mischung bestreichen und mit dem Bratensaft begießen.

Anrichten: Um das Fleisch zu servieren, den Bratensaft mit dem frisch gepreßten Saft der anderen Zitronenhälfte vermischen. Als Beilage sind junges Gemüse oder Bratkartoffeln köstlich, aber auch Cèpes à la bordelaise.

S256 Mandelmakronen

Macarons de Saint-Emilion

Mandelmakronen
(Seite 256)

Für 1 Backblech
Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten:

200g gemahlene Mandeln, 200g Puderzucker, 1 Prise Vanillezucker, 90 ml süßer Weißwein, 3 Eiweiß, 1 EL Butter, etwa 1 EL Zucker oder Puderzucker

Zubereitung:

Die Mandeln mit Puderzucker, Vanillezucker und Weißwein vermischen. Die Eiweiß steif schlagen und unter die Mandelmischung ziehen. In einen Topf füllen und auf kleinster Hitze schlagen, um die Mischung etwas auszutrocknen, dann abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Wenn die Masse kalt ist, kleine Häufchen davon auf ein gut gebuttertes Backblech setzen, mit Puderzucker bestreuen und etwa 15 Minuten backen, bis sie knusprig sind; nicht braun werden lassen.

S256c Lammbraten mit Kartoffeln und Trüffeln

Baron d'agneau de Pauillac

Lammbraten mit Kartoffeln und Trüffeln
(Seite 256; Abb. S. 256)

Für 8 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden

Zutaten:

1 Baronstück (= Rücken & beide Keulen eines Milchlammes), 125 ml bestes Olivenöl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 6 EL feine frische Brotkrumen, 100g Butter, 2 kg Kartoffeln, 1 Trüffel (in dünnen Scheiben), 125 ml Lammfond (nach Bedarf auch mehr), 5 Knoblauchzehen, 6 Zweige Petersilie

Zubereitung:

Den Backofen auf 220° C vorheizen.

Eine große Pfanne ölen und das Lamm hineinlegen. Das Fleisch mit Olivenöl, Salz und Pfeffer einreiben und mit den Brotkrumen überziehen. Mit Butter betupfen und 15 Minuten im heißen Ofen bräunen.

Inzwischen die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Kartoffeln hineingeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Trüffelscheiben garnieren. Das Lamm darauf legen und 45 Minuten braten.

Wenn das Lamm besonders mager ist, Fond zugießen, damit die Kartoffeln nicht austrocknen.

Knoblauch und Petersilie hacken und in etwas Öl braten, bis das Knoblauch golden ist. Diese Mischung über Fleisch und Kartoffeln träufeln und das Lamm mit seinem Bratensaft begießen. Weitere 15 Minuten braten.

Anrichten: Das Baronstück am Tisch des Gastes tranchieren. Die mitgebratenen Kartoffeln, in Butter geschwenktes Saisongemüse und den Bratensaft extra servieren.

Anmerkung: Lamm- und Hammelgerichte sollten immer sehr heiß serviert werden!

S245 Weiße Bohnen in Tomatensauce

Haricots en grain bordelaise

Weiße Bohnen in Tomatensauce
(Seite 245)

Für 4 Personen

Zum Einweichen: 12 Stunden

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

In der Gegend um Bordeaux sind weiße Bohnen eine beliebte Alternative zu Kartoffeln – sie werden zu Fleisch, vor allem Lammbraten, serviert. Weiße Bohnen in Tomatensauce sind aber auch eine ungewöhnliche Vorspeise.

Zutaten:

200g getrocknete weiße Bohnen (abgespült & über Nacht eingeweicht), 4 EL Öl, 1 TL Tomatenmark,

225g frische, geschälte Tomaten (oder aus der Dose), 1 Prise Thymian, ¼ zerbröseltes Lorbeerblatt, 1 Prise Muskat, ¼ TL gehackte Petersilie, 100g gehackte Zwiebeln, Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Bohnen abgießen und mit Küchenpapier abtrocknen. 3 EL Öl in einem Topf auf mittlerer Flamme erhitzen, Bohnen hineingeben und gut umrühren.

Bohnen mit kochendem Wasser bedecken und zugedeckt 1 ½ Stunden köcheln lassen. Falls nötig, Wasser nachfüllen. 5 Minuten bevor sie gar sind, salzen.

Restliches Öl in einem zweiten Topf erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten – nicht bräunen. Tomatenmark hinzugeben, verrühren. Tomaten, Thymian, Lorbeer und Muskatnuß hinzufügen. Zugedeckt auf sehr kleiner Flamme etwa 45 Minuten garen lassen.

Bohnen abgießen, wieder in den Topf geben und Tomatensauce durch ein Sieb darübergießen. Weitere 10 Minuten köcheln lassen, abschmecken, mit der Petersilie bestreuen und servieren.

S246 Zwiebelsuppe

Tourin

Zwiebelsuppe Gironde
(Seite 246)

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Diese Suppe ist reicher und feiner im Geschmack als die traditionelle französische Zwiebelsuppe.

Zutaten:

6 große Zwiebeln, 75g Hühnerfett, 1 große Prise getrockneter Thymian, 1 TL Salz, ¼ TL schwarzer Pfeffer, 1 ½ L Hühner- oder Kalbsuppe, 3 Eigelb, ½ TL Weißwein-Essig, 6 Scheiben Stangenweißbrot (geröstet & mit Knoblauch bestrichen)

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. In zerlassenem Fett in einem zugedeckten Topf auf kleiner Flamme etwa 15 bis 20 Minuten weich dünsten; gelegentlich umrühren.

Wenn die Zwiebeln weich und glasig sind, Thymian, Salz und Pfeffer hinzufügen. Mit Suppe auffüllen und zum Kochen bringen. Hitze verringern und zugedeckt 15 bis 20 Minuten köcheln lassen.

Eigelb glattrühren, Essig unterrühren. Einen Schöpflöffel Suppe einrühren. Topf mit der Suppe von der Flamme nehmen und mit der Ei-Mischung abziehen. Suppe erhitzen, aber nicht kochen lassen, evtl. nochmals abschmecken.

Anrichten: Stangenbrot in Scheiben schneiden, mit Knoblauch bestreichen, im Backofen knusprig rösten und zur heißen Suppe servieren.

S247 Jakobsmuscheln

Coquilles St. Jacques

Jakobsmuscheln in Cognac
(Seite 247)

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Ohne Beilagen ist dies eine vorzügliche Vorspeise. Für ein leichtes Abendessen arrangieren Sie die Muscheln in Kartoffel-Püree und reichen dazu einen grünen Salat.

Zutaten:

6 große Jakobsmuscheln (nach Möglichkeit mit Rogen; ca. 500g), 75g Butter, 4 fein gehackte Schalotten, 3 EL Cognac, 1 EL Tomatenmark, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, Salz, schwarzer Pfeffer, 50 ml weißer Bordeaux

Zubereitung:

Muscheln kurz in kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und waagrecht halbieren, so daß jede Hälfte etwas von dem orangefarbenen Fleisch enthält. Muschelschalen evtl. zum Servieren aufheben; unterm Grill anwärmen.

Butter in einem Topf zergehen lassen und Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Muscheln hinzugeben, Hitze etwas höher stellen und kurz angehen lassen. Cognac in einem Schöpflöffel erwärmen, anzünden und langsam über die Muscheln gießen; Topf dabei leicht schwenken.

Tomatenmark und Knoblauch unterrühren; Salz, Pfeffer und Weißwein hinzufügen und 6 bis 7 Minuten köcheln lassen, leicht rühren.

Anrichten: Muscheln auf die vorgewärmten Schalen oder eine Platte geben und warm stellen. Sauce etwas einkochen. Durch ein Sieb über die Muscheln streichen und sofort servieren.

S248 Crêpes à la bordelaise

Crêpes à la bordelaise

Crêpes mit Anis
(Seite 248)

Für 4 Personen

Zum Rasten: 2 Stunden

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde

Durch Anisette "Marie Brizard", den aromatischen Anis-Likör dieser Gegend, erhält diese ungewöhnliche Nachspeise ihren sehr typischen Kräutergeschmack.

Zutaten:

300g Mehl, 100g feiner Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 350 ml Milch, 1 EL Öl, 3 ½ EL Anis-Likör, Öl oder Schmalz zum Einfetten

Zubereitung:

Für den Crêpesteig Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen und eine Mulde machen. Milch mit dem Ei verquirlen und in die Mulde gießen. Zuerst 1 EL Öl, dann Anis-Likör hinzugeben und vorsichtig mit einer Gabel verquirlen. Weiterrühren, bis das ganze Mehl von der Flüssigkeit aufgenommen wurde. Mit einem Tuch zudecken und 2 Stunden ruhen lassen.

Um ihn leichter gießen zu können, Teig in einen Milchtopf füllen. Palatschinkenpfanne erhitzen, dann mit eingefettetem Pergamentpapier gut einreiben. 1 bis 2 EL des Teigs in die Pfanne gießen (genug, um den Boden dünn zu bedecken) und Pfanne auf mittlere Hitze stellen. Sobald sich kleine Luftblasen auf der Oberfläche bilden, Pfannkuchen wenden. Nicht zu braun werden lassen.

S249 Entrecôte à la bordelaise

Entrecôte à la bordelaise

Zwischenrippenstück (Rostbraten) auf Bordelaiser Art

Für 1 Person

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten:

1 Scheibe Rostbraten, einige 3 mm dicke Scheiben Rindermark, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Sauce "Bonnefoy" (= Bordelaiser Sauce, aber mit trockenem Weißwein zubereitet)

Zubereitung:

Das Entrecôte wie oben angegeben grillen. Wenn es halb gar ist, mit einem Spachtel umdrehen, salzen und pfeffern und kurz weitergrillen. Bevor es gar ist, auf die Oberseite die in Salzwasser 5 Minuten blanchierten Markscheiben legen. Wenn das Fleisch gar ist, mit Hilfe eines Spachtels vorsichtig herunternehmen und auf eine ausreichend große, gut vorgewärmte Platte legen. Das Mark mit etwas Sauce "Bonnefoy" besprenkeln.

Anmerkung: Das Entrecôte wird wie eine Lendenschnitte oder ein Rumpsteak – gleichgültig ob gegrillt oder gebraten – mit ausgebackenen Kartoffeln serviert: Aufgeblasene Kartoffeln, Strohkartoffeln, Pommes frites, Pommes chips und ähnliches.

Anm. der Übersetzer: Das Entrecôte ist besonders schwer zu grillen, da es sehr dünn geschnitten ist. Die Hitze muß sehr groß sein, damit sich die Poren des Fleisches sehr schnell verschließen, die Oberfläche rasch braun wird, das Innere jedoch leicht blutig bleibt. Nur kurz ruhen lassen, das Fleisch kühlt relativ schnell aus.

Sauce bordelaise

Bordelaiser Sauce

Zutaten:

30g Butter, 1 gehäufte TL gehackte Schalotten, 1 Prise zerdrückte Pfefferkörner, 1 Stück Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian oder Quendel (wilder Thymian), 200 ml guter roter Bordeaux-Wein, 200 ml Demi-glace (oder Spanische Sauce), 60g ganz frisches Ochsenmark, Salz

Zubereitung:

In einer Kasserolle ein kleines Stückchen Butter schmelzen lassen. Wenn sie aufschäumt, die Schalotten zufügen und gold-gelb werden lassen. Nun die Gewürze und allen Wein zufügen, rasch aufkochen und auf großer Flamme einkochen, bis nur noch 2 EL Flüssigkeit übrig sind.

Die Demi-glace zufügen und 15 Minuten leise köcheln. Durch ein feines Spitzsieb gießen und abschmecken.

Erst kurz vor dem Servieren neben dem Feuer kräftig rührend die restliche Butter hineinarbeiten und das Mark zugeben, das in kleine Würfel geschnitten und in siedendem Salzwasser pochiert wurde.

12 Périgord

S272 Trüffel in Teigtaschen

Truffe en croûte

Trüffeln in Teigtaschen
(Seite 272; Abb. S. 264)

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 105 Minuten

Selbst im Périgord, wo Trüffeln und Foie gras zu den Fundamenten der Kochkunst zählen, ist Truffe en croûte eine außergewöhnlich elegante Vorspeise. Man bereitet sie mit schwarzen Périgord-Trüffeln zu, und für vier Portionen braucht man eine ganze Trüffel. Die Trüffel wird auf einer mit Foie gras bestrichenen Scheibe Bauernschinken drapiert. Dann wird das Ganze in Teig gewickelt und gebacken, wie im Hôtel Bonnet in Beynac et Cazenac.

Dies ist ein königlicher und außerordentlich köstlicher erster Gang für ein Festmahl (leider sind Trüffeln und Foie gras nicht einmal in Périgord Alltagskost). Dieses Rezept stammt vom Hôtel Gourmet in Beynac et Cazenac und wird seinen Erfolg kaum verfehlen.

Zutaten:

1 Pâte brisée (s. Anhang), 1 große frische Trüffel, 100g Foie gras, 2 dünne Scheiben geräucherter,

durchwachsener Speck, 1 geschlagenes Ei (zum Glasieren)

Zubereitung:

Den Backofen auf 220° C vorheizen. Die Pâte brisée zu einem gleichmäßigen, etwa 3 mm dicken Kreis ausrollen.

Die Trüffel putzen und abziehen und die Foie gras zu großen Würfeln schneiden. Den Speck dick mit den Foie gras-Würfeln belegen und in die Mitte des Teiges legen.

Die Trüffel darauf legen, mit dem Speck einschlagen und die Teigränder anfeuchten, den Teig darüber zu einer Tasche falten. Die Ränder einfalten, um sie zu festigen und die Tasche garnieren, indem man die Ränder mit einer großen Gabel kräuselt.

Mit dem geschlagenen Ei bestreichen und vorsichtig auf ein gebuttertes Backblech setzen. 20 bis 25 Minuten backen, die Oberfläche mit einer Folie lose abdecken, wenn sie zu braun wird.

Anrichten: Die Teigtasche im ganzen servieren.

S272b Hefekloß mit Pökelfleisch

Mique

Hefekloß mit Pökelfleisch
(Seite 272; Abb. S. 273)

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 5 Stunden

Zutaten:

1 Pck. frische oder getrocknete Hefe, 500g Mehl, 3 Eier, 1 großen EL Butter oder Schweinebratenfett, 1 Prise Salz, 1 kg Pökelfleisch vom Schwein (vorzugsweise Lende), 1 große Andouille oder Kochwurst, 500g Möhren, Sellerie, Porree und Rüben, 1 Kohlkopf

Zubereitung:

Die Hefe in etwas warmem Wasser auflösen und 15 Minuten an einen warmen Platz stellen.

Das Mehl in eine Schüssel füllen und Eier, Butter, aufgelöste Hefe und Salz zugeben. Die Zutaten zu einem Germteig verkneten; wenn nötig, mehr Wasser zugießen und gründlich durchkneten. An einem warmen Platz mit einer Plastikhaube bedeckt aufgehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat - etwa 3 Stunden.

In der Zwischenzeit das Pökelfleisch in einen großen Topf legen, mit Wasser reichlich bedecken und 2 Stunden kochen.

Das Gemüse putzen und schneiden und den Kohl in 6 Stücke schneiden. Die Andouille und das Gemüse in den Topf geben.

Den Teig aus der Schüssel nehmen, zu einem Ball formen und leicht in Mehl rollen. Zum Fleisch und zum Gemüse in die brodelnde Flüssigkeit geben und von einer Seite 30 Minuten kochen lassen. Dann umdrehen und weitere 30 Minuten leicht kochen.

Anrichten: Dieser gewaltige Kloß wird in Scheiben geschnitten und heiß serviert und dient statt Brot als Beilage zu Fleisch und Gemüse.

Anmerkung: Eine **Mique Sarladaise** ist etwas anders; sie wird aus ½ Pfund altem Brot in kleinen Würfeln zubereitet, das mit 2 Eiern, Salz und einem großen Eßlöffel Bratenfett oder extrem fein gehacktem, fettem Speck vermischt wird. Die Mischung wird zu einem Knödelteig geknetet und zu einem Ball geformt, mit Mehl bestäubt und wie oben in die kochende Suppe gesenkt. Diese Art Mique erfordert nur 30 Minuten Kochzeit.

S274 Huhn mit schwarzer Füllung

Poule au pot à la farce noire

Huhn mit schwarzer Füllung
(Seite 274)

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 4 Stunden

Im Périgord serviert man das Poule au pot mit Sauce verte, einer köstlichen dicken, grünen Sauce, die aus fein gehackten Schalotten, Petersilie, Kerbel, Nelken und einem hartgekochten Eigelb besteht, gewürzt mit Salz und Pfeffer und mit Öl und Essig gemischt.

Sehr von Vorteil ist es, wenn Sie für dieses Rezept eine Poularde oder einen Kapaun verwenden, dadurch verringert sich die Kochzeit erheblich - und schmeckt zudem auch feiner!

Zutaten:

1 großes Suppen- oder Brathuhn (mit Innereien & seinem Blut; à ca. 1 ¼ bis 1 ½ kg), 2 EL Schweinebratenfett (oder Gänseeschmalz), ca. 5 L Hühnerfond (ersatzweise Salzwasser)

Für die schwarze Füllung: Hühnerinnereien & -blut, 100g frische Brotkrumen, 1 gehackte Knoblauchzehe, 1 große gehackte Zwiebel, 4 Eigelb, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Für das Pot-au-feu: je 500g Möhren, Porree, Mangold & Rüben, 1 Bouquet garni (s. Anhang), 1 Zwiebel

Zubereitung:

Für die Füllung die Brotkrumen in Blut einweichen. Leber, Herz und Magen fein hacken. Zusammen mit dem gehackten Knoblauch und den Zwiebelwürfeln zum Brot geben. Die Masse mit den Eigelb binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das gesäuberte und gut abgetrocknete Huhn füllen und anschließend zubinden.

Das Pot-au-feu zubereiten: Schweine- oder Gänsefett in einem großen Suppentopf erhitzen und das Huhn von allen Seiten anbräunen. Mit dem kochenden Fond bedecken und köcheln lassen, bis das Huhn zart ist. Die Kochzeit hängt vom Alter des Huhnes ab - ein Suppenhuhn braucht mindestens 3 Stunden.

Das Gemüse waschen und putzen. Mit dem Bouquet garni und der Zwiebel 1 Stunde vor dem Servieren in den Topf geben.

Anrichten: Das Huhn aus dem Fond nehmen, gut abtropfen lassen und heiß in einem Gemüsering servieren. Am Tisch des Gastes tranchieren.

Anmerkung: Wenn man beim Metzger kein Hühnerblut bekommen kann, kann man die Brotkrumen in Milch einweichen und ¼ Pfund gehackten Schinken dazugeben.

S274b Fladen nach Art Périgords

Flan du Périgord

Fladen nach Art Périgords
(Seite 274; Abb. S. 271)

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Je nachdem, wohin man im Périgord kommt, wird dieser Fladen bei vielen verschiedenen Namen genannt. Etwas dicker, mit mehr Mehl und Milch und mit Rum aromatisiert, wird er zum Cajassé von Sarlat. In Limoges ist er, mit zusätzlichen schwarzen Kirschen, der berühmte Clafoutis. Schließlich wird er mit Obststücken - Apfel, Birne, Pflaume, Trauben oder Rosinen - die Flognarde der Auvergne.

Zutaten:

40g Mehl, 60g Zucker, 3 Eier, 125 ml Milch, geriebene Zitronenschale, 4 EL Butter

Zubereitung:

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Mehl, Zucker, Eier und Milch zusammenrühren. Mit geriebener Zitronenschale aromatisieren. Den Teig heftig schlagen und noch beim Schlagen in eine gut gefettete Form mit ziemlich hohen Rändern gießen.

Butterstückchen darauf verteilen und den Fladen backen, bis er aufgeht und goldbraun wird (etwa 30 Minuten). Der Fladen kann warm oder kalt gegessen werden.

S274c Frittierte Küchlein

Merveilles

Frittierte Küchlein

(Seite 274; Abb. S. 270 - 271)

Für 8 Personen

Zubereitungszeit ca. 105 Minuten

Dieses süße Gebäck findet man im ganzen Südwesten - und besonders beliebt ist es zum Mardi Gras (Karnevalsdienstag). Das Gebäck hat verschiedene, örtliche Namen, je nach Form: runde sind Aghulets, während die langen Streifen Cambos d'oulos genannt werden.

Zutaten:

500g Mehl, 1 TL Backpulver (nach Wunsch), 4 oder 5 Eier, 100g weiche Butter oder Schmalz, 1 Prise Salz, Saft von 1 Zitrone oder 1 EL Cointreau oder Cognac, Öl zum Fritieren, Puderzucker zum Abschmecken

Zubereitung:

Mehl und Backpulver (wenn man es verwendet, wird es die Merveilles noch leichter machen) in eine Schüssel sieben und 4 Eier, Butter, Salz und Zitronensaft untermischen. Zu einem weichen Teig kneten, wenn nötig, das restliche Ei hineinschlagen.

Den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brett etwa 5 mm dick ausrollen. In Kreise oder Streifen von etwa 15 mal 2 cm schneiden.

Das Öl in der Friteuse erhitzen; wenn es Blasen wirft, die Merveilles hineingeben.

Sie werden sich aufblähen und sehr schnell bräunen. Sofort umdrehen, mit einem Sieblöffel oder einer Siebkelle herausheben und auf Papiertüchern trocknen. Reichlich mit Puderzucker bestreuen.

Anmerkung: Merveilles sind warm besonders köstlich, halten sich aber in einem luftdichten Behälter bis zu 2 Wochen.

S275 Frischling in Rotwein

Civet de marcassin

Frischling in Rotwein

(Seite 275; Abb. S. 275)

Für 6 bis 8 Personen

Marinierzeit: 2 Tage

Zubereitungszeit ca. 3 Stunden

Zutaten:

1 Hinterteil eines Frischlings (= junges Wildschwein; Rücken und Keulen), 15g Schweine- oder Gänseschmalz, 125 g magerer, durchwachsender Speck (in Streifen geschnitten), 6 gehackte Schalotten, 1 EL Mehl, 1 L guter Rotwein, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Dutzend Gewürz- oder Silberzwiebeln, 500g frische Steinpilze (oder andere Waldpilze)

Für die Marinade: ½ L Rotwein, 200 ml Weinessig, 250 ml Olivenöl, 1 Zwiebel in Ringen, 2 Zweige frischer Thymian, 1 gepresste Schalotte, 1 feingehackte Knoblauchzehe, 1 Möhre in Scheiben, 3 Nelken, 5 schwarze Pfefferkörner, 5 Wacholderbeeren, Salz, ein paar frische Salbeiblätter

Zubereitung:

2 Tage im voraus alle Marinadezutaten in eine große, flache Schüssel füllen. Das Wildschwein in recht große Stücke zerteilen (etwa wie das Rindfleisch für eine Daube) und 48 Stunden marinieren, ab und zu wenden.

Das Fleisch abgießen und trocknen, die Marinade aufbewahren. Das Wildschwein in einer sehr großen Kasserolle mit den Speckstreifen in Schmalz anbräunen.

Wenn das Fleisch von allen Seiten gut gebräunt ist, die Schalotten zugeben und weitere 3 bis 4 Minuten schmoren, dabei umrühren. Das Mehl einstreuen und bräunen lassen.

Mit Rotwein ablöschen und die durchgeseigte Marinade zugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Topf zudecken und 1 Stunde köcheln lassen.

Dann die Zwiebeln zugeben und wiederum 1 weitere Stunde kochen. Die Pilze zugeben und weitere 30 Minuten köcheln lassen.

Anrichten: Das Civet sehr heiß servieren. Als Beilagen eignen sich Salzkartoffeln oder ein grüner, mit Walnußöl angemachter Salat (nach Möglichkeit Löwenzahn).

S260 Einleitung

Périgord

(Seite 258 bis 275)

Das Périgord liegt im Südwesten Frankreichs, etwa 150 Kilometer landeinwärts von Bordeaux, zwischen den ausgedehnten Limoges, das für sein Porzellan berühmt ist, und dem staubigen Cahors, das als Anfang des Südens angesehen werden darf.

Die Küche Périgords war stets einfach, aber sehr schmackhaft. Die Zutaten sind hier weder exotisch noch selten - jede Bauernhütte besitzt sie. Bekannt ist die Region für seine schwarzen Trüffel und seine Gänse!

13 Anhang

S279 Bouquet garni

Anhang

(Seite 279 bis 281)

Bouquet garni

Kräuterbündel
(Seite 279)

Für 1 Bouquet
Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

Aromatische Kräuter oder Pflanzen werden zu einem kleinen Strauß gebunden und benutzt, um Eintöpfen und Saucen Geschmack zu geben.

Zutaten:

3 oder 4 Zweige Petersilie, 1/3 bis 1/2 Lorbeerblatt, 2 Zweige frischer Thymian oder 1/8 TL getrockneter Thymian

Zubereitung:

Die Kräuter mit einem Faden zusammenbinden. Wenn man getrockneten Thymian verwendet, die Kräuter in ein kleines Quadrat oder ein Säckchen aus Pergamentpapier einschlagen und mit dem Faden zubinden.

S282 Glossar

Glossar – "Vive la France"

der in diesem Abschnitt häufig vorkommenden Fachbegriffe!
(Seite 282)

Beurre blanc	Im Wasserbad geschlagene Soße aus Butter, Schalotten und Weißwein oder Essig
Beurre manié	Mit Mehl verknetete Butter, die in kleinen Portionen unter kochende Flüssigkeit geschlagen wird, um diese zur Soße zu binden
Blanchieren	Kurzes Abbrühen (Überkochen) oder Abkochen von Lebensmitteln
Confit	Gänse-, Schweine- oder Entenfleisch, das in seinem eigenen Fett zubereitet und konserviert wird
Court bouillon	Sud aus Fischköpfen und -gräten, mit Wasser, Wein, Gemüse und einem Bouquet garni zum Pochieren von Fisch
Daube	Schmorgericht, Eintopf
Dressieren	Festbinden von Flügeln und Keulen, um Geflügel beim Braten eine schöne Form zu geben
Duxelles	Champignons de Paris und Schalotten, kleingehackt und in Butter geschmort
Eau-de-vie	Wörtlich: "Wasser des Lebens!" Klarer Obstschnaps, der aus Stengeln, Kernen, Schalen und Fruchtfleisch von Pflaumen, Birnen, Äpfeln, Trauben, Mirabellen u. a. hergestellt wird
Foie gras	Stopfleber; Leber von Enten und Gänsen, die so gemästet wurden, daß die Leber übergroß angeschwollen ist
Fumet	Essenz, konzentrierter Fond aus passiertem, mit Wein, Kräutern und Gemüse zubereitetem Sud von Fisch- oder Wildresten
Pfeilwurz	Gewürz aus Westindien, ähnlich dem Sago, kommt als Tapioka in den Handel, zum Binden von Saucen
Pochieren	Garen in siedendheißer, nicht kochender Flüssigkeit

Verjus

Saft von noch unreifen Trauben

S279 Creme fraiche

Crème fraîche

(Seite 279)

Für 1 Tasse

Zubereitungszeit ca. 6 bis 8 Stunden

Diese charakteristische französische Sahne, die mit einer besonderen Kultur fermentiert wird, bis sie dick wird, hat fast einen Nußgeschmack. Wenn auch kommerziell produzierte Crème fraîche hierzulande erhältlich ist, so ist sie doch nicht mit der französischen Version zu vergleichen.

Als Ersatz kann man fette Schlagsahne nehmen, die ebenfalls 30 Prozent Fettgehalt hat; um einen authentischen Geschmack zu erhalten, versuche man folgendes Hausmacher-Rezept.

Zutaten:

1 Tasse Schlagsahne (250 ml), 1 TL Buttermilch (5 ml)

Zubereitung:

Sahne und Buttermilch in einem sauberen Einmachglas zusammen gießen und dicht verschließen. Das Glas an einen warmen Platz wie über die Zündflamme eines Gasherdes oder über die elektrische Backröhre eines Elektroherdes stellen, 6 bis 8 Stunden, bis die Sahne dick wird.

Sie kann im Kühlschrank aufbewahrt werden (dort wird sie weiter dick werden), wo sie sich ungefähr 1 Woche hält.

S279 Croutons

Croûtons

(Seite 279)

Ergibt etwa 1 Tasse

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Brot-Croûtons, die man als Garnierung für delikate Gerichte benutzt, können, wie in diesem Rezept, in einem Butter-Öl-Gemisch oder in geklärter Butter gebraten werden. Wenn die Croûtons als Beilage zu Gerichten mit starkem Eigengeschmack gereicht werden, kann man die Brotwürfel auch in Olivenöl braten. Croûtons können auch getoastet statt gebraten werden; dafür verteile man die Würfel auf ein ungefettetes Backblech und toastete sie im auf 200° C vorgeheizten Ofen von jeder Seite 2 bis 3 Minuten.

Zutaten:

2 Scheiben festes Weißbrot vom Vortag (1 cm dick), 50g Butter, 50 bis 125 ml Bratöl

Zubereitung:

Die Krusten abschneiden und die Brotscheiben in Würfel schneiden (oder die für das jeweilige Rezept erforderliche Form).

In einer großen, beschichteten Pfanne die Butter zerlassen und die Hälfte des Öls erhitzen. Wenn das Butter-Öl-Gemisch heiß ist, das Brot dazugeben und die Hitze steigern. Die Würfel von allen Seiten gleichmäßig anbräunen und, wenn nötig, Öl nachgießen, damit sie nicht anbrennen.

Wenn sie servierfertig sind, auf Papiertüchern trocknen lassen. (Wenn man sie im Voraus machen möchte, einfach vor dem Servieren im Ofen aufwärmen.)

S279 Geflügel entbeinen

Geflügel entbeinen

(Seite 279)

Den Vogel mit der Brust nach unten hinlegen und mit einem langen, scharfen Messer die Haut in der Mitte des Rückens auf der ganzen Länge aufschlitzen. An beiden Seiten des Rückgrates entlang abwärts schneiden, bei der Halsgrube beginnen, dabei Haut und Fleisch ablösen, bis man zum Hüftgelenk kommt.

Das Messer zwischen Gelenkkugel und Pfanne schieben und drehen, um den Schenkel abzuhebeln. Das andere Gelenk ebenso auslösen. Das Messer in entgegengesetzter Richtung zum Hals hin ziehen, bis der Schulterknochen völlig frei liegt.

Ebenso mit dem anderen Schulterknochen verfahren. Die Flügelgelenke durchtrennen und weiterschneiden, dabei die Knochen soweit wie möglich vom Fleisch lösen, bis man das Brustbein erreicht. Das Skelett anheben, dabei alles restliche Fleisch abschneiden (ohne die Brust zu durchbohren). Zum Schluß das Skelett am Schwanz abschneiden, so daß es sich völlig von Fleisch löst.

Dann die Beinknochen vom Körper lösen, dabei von innen beginnen. Das Fleisch abschaben, dabei die Haut so intakt wie möglich lassen, indem man jeden Knochen mit dem Messer entlangfährt. Die Flügelknochen wie die Beinknochen auslösen. Nun ist der Vogel fertig zum Füllen.

S280 Kalbsfond

Kalbsfond

(Seite 280)

Ergibt 2 bis 3 Liter

Zubereitungszeit: ca. 6 Stunden

Zutaten:

1 ½ kg mageres rohes Beinflisch vom Kalb, 2 kg gespaltene rohe Kalbsknochen, 2 mittelgroße geschälte Möhren, 2 mittelgroße geschälte Zwiebeln, 2 mittelgroße Selleriestauden, 2 TL Salz, ¼ TL getrockneten Thymian, 1 Lorbeerblatt, 6 Zweige Petersilie, 2 ungeschälte Knoblauchzehen, 2 ganze Nelken, 2 geputzte Porreestangen (nach Wunsch)

Zubereitung:

Fleisch und Knochen in einen Suppentopf legen und mit Wasser bedecken. Die Flüssigkeit bei mäßiger Hitze langsam zum Sieden bringen. Während der ersten 5 Minuten jeglichen Schaum abschöpfen, solange, bis sich fast keiner mehr bildet.

Gemüse und Salz zugeben. Kräuter und Gewürze in ein Stück Pergamentpapier einschlagen und ebenfalls zugeben. Wenn das Wasser die Zutaten nicht mindestens 2 cm überdeckt, Wasser zugießen. Hitze bis zum Siedepunkt reduzieren, wenn nötig, abschöpfen und den Topf teilweise zudecken. Die Flüssigkeit mindestens weitere 5 Stunden köcheln lassen.

Wenn das Wasser die Zutaten nicht mehr bedeckt, nachgießen. Wenn der Geschmack intensiv genug ist, den Fond in eine Schüssel durchseihen. 5 Minuten setzen lassen und das Fett mit einem Papiertuch abschöpfen oder kühlen und das Fett abnehmen.

Den entfetteten Fond abschmecken, wenn das Aroma zu schwach ist, noch etwas mehr einkochen.

Anmerkung: Im französischen Haushalt werden kleinere Mengen Kalbsfond oft folgendermaßen zubereitet: Ein Stück Kalbsbraten, in Würfel geschnitten, mit den weißen Teilen einer Porreestange in feinen Scheiben, einer Möhre und einer Selleriestaude in Scheiben und einem Bouquet garni in ein wenig Schweine- oder Gänseschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, 4 Tassen Wasser zugießen und mindestens 1 Stunde köcheln lassen.

Tipp: Verzichten Sie bei der Fondherstellung auf die Zugabe von Salz! So können Sie den Fond jederzeit auf die gewünschte Konsistenz und Stärke reduzieren.

S280 Mürbteig

Mürbteig

Pâte brisée
(Seite 280)

Für einen Boden von 20 bis 25 cm Ø

Kühlzeit: ca. 4 Stunden

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten:

250g Mehl, ½ TL Salz, 125g Butter (kalt und fest), 60 bis 90 ml Wasser

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und das Salz zugeben. Dann die Butter darauflegen und mit dem Messer in Stücke schneiden. Die kalte Butter ins Mehl schneiden, bis die Stückchen der Mischung erbsengroß sind. Diese Stückchen zwischen Daumen und Fingern reiben, bis das Fett die Konsistenz von Cornflakes hat. (Die Mischung sollte nicht wie feine Brotkrumen aussehen, was den Teig zu schwer macht für die lockere Kruste, die er bilden soll.)

Genug Wasser zugießen, um die Zutaten zu vermengen (aber nicht zuviel, da die Mischung zu klebrig und elastisch wird) und mit den Händen den Teig kneten, bis er beginnt, zusammenzuhalten. Die Masse schnell zu einem Ball formen und in Cellophan- oder Pergamentpapier einschlagen. Einige Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Den Teig zu einem etwa 3 mm dicken Kreis ausrollen, der etwa 5 cm größer ist als die Form, und den überschüssigen Teig abschneiden.

Anmerkung: Wenn das Rezept vorschreibt, den Boden blindzubacken (vor dem Füllen halbgar backen), was einen weichen und matschigen Boden verhindert, ist folgendes zu tun: Die Form mit Teig ausfüllen, den Boden mit einer Gabel einstechen und den Teig mit Aluminiumfolie bedecken, diese auch an den Seiten hochführen. Dann die Form mit getrockneten Bohnen oder Reis füllen, um den Teig niederzuhalten.

Im auf 220° C vorgeheizten Ofen 12 bis 15 Minuten backen, bis der Teig leicht gebräunt ist. Die Bohnen und die Folie herausnehmen und noch ein paar Minuten backen, damit auch der Boden leicht golden wird.

S281 Süßer Mürbteig

Süßer Mürbeteig

Pâte brisée sucre
(Seite 281)

Für einen Boden von 20 cm Ø

Kühlzeit: ca. 30 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten:

200g Mehl, 100g weiche Butter, 3 Eigelb, 75g Zucker, 1 Prise Salz, ein wenig geriebene Zitronenschale, 1 EL Brandy

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Senke in der Mitte formen und die weiche Butter, die Eigelb, Zucker, Salz und Zitronenschale dazugeben. Den Brandy zugießen und alles mit den Fingerspitzen schnell und leicht vermengen, nach und nach das Mehl einrühren.

Wenn die Mischung klumpig wird, zu einem Ball formen, wenn sie zu trocken ist, 1 EL Wasser daraufträufeln. Gut durcharbeiten, indem man die Masse – jeweils ein paar Löffel voll – mit der Handfläche über den Arbeitstisch schmiert. Mit einem Spachtel aufnehmen und in Plastikfolie gehüllt 30 Minuten kühlen.

Den Teig zu einem etwa 3 mm dicken Kreis ausrollen, der etwas größer als die Form ist, und den überschüssigen Teig abschneiden. Zum Blindbacken des Bodens siehe das Rezept für Pâte brisée, sonst folge man den Anweisungen des jeweiligen Rezepts zum Füllen und Backen.

14 Register

S285 A bis E

Alphabetischer Register

(Seite 285 - 286)

Aale, gebraten 254; Abb. S. 249
Alose à l'oseille 255; Abb. S. 255
Alse mit Sauerampfer 255; Abb. S. 255
Anguilles grillées 254; Abb. S. 249
Apfelkuchen 33; Abb. S. 32, 33
Apfeltorte, umgedrehte 91 f., 99; Abb. S. 99
Artichauts farcis 54; Abb. S. 54, 55
Artichauts à la barigoule 188; Abb. S. 188
Artischocken, gefüllte 54; Abb. S. 54, 55
Artischocken, gefüllte 188; Abb. S. 188
Austern und Würste in Weißwein 254; Abb. S. 241

Ballotine de faisan au genevrière 97; Abb. S. 97
Barbue à l'oseille 30; Abb. S. 17
Baron d'agneau de panillac 256; Abb. S. 256
Baskischer Kuchen 237; Abb. S. 236
Béziers-Pastetchen 210; Abb. S. 198
Birnentorte 58; S. 50, 51
Boeuf à la gordienne 187; Abb. S. 186
Boeuf bourgignon 132
Bohneneintopf 200f., 212; Abb. S. 195, 213
Brioche mit Pflaumenmus 54; Abb. S. 50
Brouillade aux Champignons 210; Abb. S. 211

Carbonnade gasconne 256
Cardon à la lyonnaise 165; Abb. S. 156
Cassoulet de Toulouse 200f., 212; Abb. S. 195, 213
Cèpes à la bordelaise 254; Abb. S. 244
Cèpes forestière 96
Chipirons en su tinta 234; Abb. S. 234
Choucroute 102, 106; Abb. S. 105; s. auch Faisan à la choucroute
Civet de marcassin 275; Abb. S. 275
Cochonailles lyonnaises 152
Côte de boeuf à la moelle 165; Abb. S. 164
Coq au vin 132, 143
Cognac s. Pâte de coings
Cotriade 27, 34; Abb. S. 23
Crème d'Homère 214; Abb. S. 208
Crevettes au Cidre 30; Abb. S. 16
Croquets (aux amandes) 98

Croute aux prunes ou soupe dorée 54; Abb. S. 50
Cuisses de grenouilles au Riesling 111,116; Abb. S.117
Cul de veau à la façon de grand-mère 52; Abb. S. 53

Eier in Rotwein 132,143
Eier nach Dijoner Art 132
Eintopf von Aal und Karpfen 52; Abb. S. 42, 43
Entrecôte Bercy 76; Abb. S. 72
Entrecôte mit Sauce Bercy 76; Abb. S. 72
Elsässer Flammkuchen, S. 110
Escalopes cachoises 30; Abb. S. 30, 31
Escargots à la cauderan 254
Escargots au Chablis 142f.; Abb. S.142

S285 F bis N

Faisan à la choucroute 118; Abb. S.118
Fasan, gefüllter mit Wacholder 97; Abb. 5. 97
Fasan mit Sauerkraut 118; Abb. S.118
Filets de sole normande 15, 33
Fischeintopf 34; Abb. S. 23
Fischsuppe, baskische 223f., 235; Abb. S. 222
Fladen nach Art Périgords 274; Abb. S. 271
Flan du Périgord 274; Abb. S. 271
Foie de porc salé 214; Abb. S. 215
Frischling in Rotwein 275; Abb. S. 275
Frittierte Küchlein 274; Abb. S. 270, 271
Froschschenkel in Riesling 111, 116; Abb. S.117
Frühlingsgemüse Suppe 66, 78; Abb. S. 68

Galette lyonnaise 162
Galette perougnienne 166; Abb. S.166,167
Gardiane d'agneau 191
Gâteau Paris-Brest 78; Abb. S. 75
Gaufres de grand-mère Bocuse 169; Abb. S.168
Gemüsesuppe provençalischer Art 187; Abb. S.178
Gibelotte de lapin 79; Abb. S. 79
Gigot à la bretonne 35; Abb. S. 35
Gigot de palavas 214; Abb. S. 200
Glattbutt mit Sauerampfer 30; Abb. S.17
Gougère 142; Abb. S.134
Gratinée lyonnaise 162; Abb. S.157

Hähnchen in Rotwein 132,143
Hasen- oder Kaninchenpastete 96; Abb. S. 88, 89
Hasenrücken mit frischen Nudeln 116; Abb. S.110
Hecht auf burgundische Art 144
Hefekloß mit Pökelfleisch 272; Abb. S. 272, 273
Honigkuchen 98; Abb. S. 95
Huhn mit schwarzer Füllung 274
Hühnchen in Senf 144; Abb. S.144,145
Huitres et saucisses au vin blanc 254; Abb. S. 241
Hummer-Pot-au feu 39; Abb. S. 22

Jambon cuit dans le foin 161,165; Abb. S.154
Jambon persillé 144; Abb. S.140

Käsegebäck 142; Abb. S.134
Kalbsschmorbraten 256
Kalbsschmorbraten Hausmacher Art 52; Abb. S. 53

Kalbsschnitzel mit Pilzen und Sahnesauce 30; Abb. 30, 31
Kaninchenfrikassee 79; Abb. 79
Kardone auf Lyoner Art 165; Abb. S.156
Krabben in Cidre 30; Abb. S.16
Kürbissuppe 210
Kutteln 16f.

Lamm, geschmort mit Oliven 191
Lammbraten mit Kartoffeln und Trüffeln 256; Abb. S. 256
Lammkeule mit Bohnen auf bretonische Art 35; Abb. S. 35
Lendenschnitten nach Art der Touraine 57; Abb. S. 48
Loup de mer "Auguste Escoffier" 188; Abb. S.189
Lyoner Kartoffelfladen 162

Macaron de Saint-Emilion 256
Mandelmakronen 256
Mandelplätzchen 98
Matelote à l'alsacienne 110
Matelote d'Anguilles et de Carpe 52; Abb. S. 42, 43
Merveilles 274; Abb. S. 270, 271
Miausée 95
Mique 272; Abb. S. 272, 273
Morue à la minervoise 212
Moules aux amandes 232; Abb. S. 232, 233
Muscheln mit Mandeln 232; Abb. S. 232, 233

Noisette de porc aux pruneaux 58; Abb. S. 59

S286 O Bis Z

Œufs à la dijonnaise 132
Œufs en meurette ou oeufs à la bourgignonne 132,143
Omelette à la pipérade 232
Omelette de la Mère Poulard 17f.
Orangensorbet mit Meringe-Deckeln 237; Abb. S. 237
Oranges soufflées 237; Abb. S. 237

Pain d'épice au miel de Sologne 98; Abb. S. 95
Paris-Brest-Torte 78; Abb. S. 75
Paprikaomelette 232
Pastiza 237; Abb. S. 236
Pâte de coings ou cotignac 98
Perdreux au verjus 98; Abb. S. 85
Perugia-Kuchen 166; Abb. S.166,167
Petits pâtes de béziers 210; Abb. S.198
Pipérade 232
Pommes de terre à la pâte 158
Pommes de terre Louise 156
Pommes de terre lyonnaises 156
Potage aux Primeurs 66, 78; Abb. S. 68
Pot-au-feu de homard breton 34; Abb. S. 22
Potée bourgignonne 131
Poule au pot à la farce noir 274
Poulet vallée d'Auge Abb. S.15
Poussin à la moutarde 144; Abb. S.144/145

Quittenkonfekt 98

Râble de lièvre aux nouilles fraîches 116; Abb. S.110
Rebhühner mit Verjus 98; Abb. S. 85

Rinderrippe mit Mark 165; Abb. S.164
Rindfleisch burgundische Art 132
Rindfleisch, geschmort, mit Rotwein 187; Abb. S.186
Rühreier mit Pilzen 210; Abb. S. 211

Salade de matelote 119
Salade lyonnaise 154
Salade tourangelle 57; Abb. S. 56
Salat nach Art der Touraine 57; Abb. S. 56
Salm, gegrillt 234; Abb. S. 220, 221
Salmis de palombes 227f.
Sauce soubise 156
Saucisson en brioche 162; Abb. S.163
Saumongrillé 234; Abb. S. 220, 221
Schinken, in Heu gekocht 161,165; Abb. S.154
Schinken mit Petersilie in Aspik 144; Abb. S.140
Schnecken in Chablis 142f.; Abb. S.142
Schnecken in Weißwein 254
Schweineleber, eingesalzen und getrocknet 214; Abb. S. 215
Schweinskoteletten mit Pflaumen 58; Abb. S. 59
Seewolf in Salat 188; Abb.189
Seezungenfilets normannischer Art 15, 33
Steinbutt-Gitot 214; Abb. S. 200
Steinpilze Förster Art 96
Steinpilze mit Knoblauch und Petersilie 254; Abb. S. 244
Stockfisch mit Oliven und Sardellen 212
Soupe à la citrouille 210
Soupe au pistou 187; Abb. S.178
Soupe au vin 130
Soupe aux beusades 130
Soupe dorée s. Croutes aux prunes
Suprême de brocheton à la bourgignonne 144
Süßwasserfisch-Salat 119

Tarte à l'envèrs s. Tarte des Desmoiselles Tatin
Tarte au sucre d'Yport 33; Abb. S. 32, 33
Tarte aux poires Belle Angevine 58; Abb. S. 50, 51
Tarte aux quetsches 119; Abb. S.114
Tarte des Demoiselles Tatin ou tarte à l'envèrs 91 f., 99; Abb. S. 99
Tarte des allymes 169; Abb. S.169
Terrine de gibier 76; Abb. S. 77
Terrine de lièvre à la solognote 96; Abb. S. 88, 89
Tian de courgettes et de tomates 191; Abb. S.190,191
Tintenfisch in der eigenen Tinte 234; Abb. S. 234
Tournedos à la tourangelle 57; Abb. S. 48
Trempeée 95
Tripes à la mode de Caen 16 f.
Truffe en croute 272; Abb. S. 264
Trüffeln in Teigtaschen 272; Abb. S. 264
Toro 233 f., 235; Abb. S. 222

Waffeln nach Großmutter Bocuse 169; Abb.168
Wein-Honig-Creme 214; Abb. s. 208
Wildpastete 76; Abb. S. 77
Wurst in Brotteig 162; Abb. S.163

Zucchini-Tomaten-Auflauf 191; Abb. S.190,191
Zwetschgentorte 119; Abb. S.114
Zwiebelfladen 169; Abb. S.169
Zwiebelsuppe 162; Abb. S.157

Rezeptregister deutsch - französisch

(Seite 283 - 284)

Salate

Salade lyonnaise 154
Salat nach Art der Touraine (Salade tourangelle) **57**; Abb. S. 56
Süßwasserfisch-Salat (Salade de matelote) **119**

Suppen

Baskische Fischsuppe (Ttoro) 223 f., **235**; Abb. S. 222
Frühlingsgemüse-Suppe (Potage aux Primeurs) 66, **78**; Abb. S. 68
Kürbissuppe (Soupe à la citrouille) **210**
Provençalische Gemüsesuppe (Soupe au pistou) **187**; Abb. S.178
Zwiebelsuppe (Gratinée lyonnaise) **162**; Abb. S.157

S283 D-F Vorspeisen

Schnecken, Froschschenkel (Vorspeisen)

Froschschenkel in Riesling (Cuisses de grenouilles au Riesling) 111, **116**; Abb. S.117
Schnecken in Chablis (Escargots au Chablis) **142 f.**, Abb. S.142
Schnecken in Weißwein (Escargots à la cauderan) **254**

Elsässer Flammkuchen 110

Eispeisen

Eier in Rotwein (Œufs en meurette ou oeufs à la bourgignonne) 132, **143**
Eier nach Dijoner Art (Œufs à la dijonnaise) 132
Paprikaomelette (Omelette à la pipérade) 232
Rühreier mit Pilzen (Brouillade aux champignons) **210**; Abb. S. 211

S283b D-F Fische

Fische & Schalentiere

Alse mit Sauerampfer (Alose à l'oseille) **255**; Abb. S. 255
Austern und Würste in Weißwein (Huîtres et saucisses au vin blanc) **254**; Abb. S. 241
Eintopf von Aal und Karpfen (Matelote d'Anguilles et de Carpe) **52**; Abb. S. 42, 43
Fischeintopf (Cotriade) 27, **34**; Abb. S. 23
Gebratene Aale (Anguilles grillées) **254**; Abb. S. 249
Gegrillter Salm (Saumon grillé) **234**; Abb. S. 220, 221
Glattbutt mit Sauerampfer (Barbue à l'oseille) **30**; Abb. S.17
Hecht auf burgundische Art (Suprême de brocheton à la bourgignonne) **144**
Hummer-Pot-au-feu (Pot-au-feu de homard breton) **34**; Abb. S. 22
Krabben in Cidre (Crevettes au Cidre) **30**; Abb. S.16
Muscheln mit Mandeln (Moules aux amandes) 232; Abb. S. **232**, 233

Seeteufel-Gigot (Gigot de palavas) **214**; Abb. S. 200
Seewolf in Salat (Loup de mer "Auguste Escoffier") **188**; Abb. S.189
Seezungenfilets normannischer Art (Filets de sole normande) 15, **33**
Stockfisch mit Oliven und Sardellen (Morue à la minervoise) **212**
Tintenfisch in der eigenen Tinte (Chipirons en su tinta) **234**; Abb. S. 234

S284 D-F Fleischgerichte

Fleischgerichte

Béziers-Pastetchen (Petits pâtes de béziers) **210**; Abb. S.198
Entrecôte mit Sauce Bercy (Entrecôte Bercy) **76**; Abb. S. 72
Geschmortes Lamm mit Oliven (Gardiane d'agneau) **191**
Geschmortes Rindfleisch in Rotwein (Bœuf à la gordienne) **187**; Abb. S. 186
In Heu gekochter Schinken (Jambon cuit dans le foin) 161, **165**; Abb. S.154
Kalbsschnitzel mit Pilzen und Sahnesauce (Escalopes cauchois) **30**; Abb. S. 30, 31
Kalbsschmorbraten (Carbonnade gasconne) **256**
Kalbsschmorbraten Hausmacher Art (Cul de veau à la façon de grand-mère) **52**; Abb. S. 53
Kopf, Ohren, Rippchen, Füße, Schwarte vom Schwein (Cochonailles lyonnaises) 152
Lammbraten mit Kartoffeln und Trüffeln (Baron d'agneau de pauillac) **256**; Abb. S. 256
Lammkeule mit Bohnen auf bretonische Art (Gigot à la bretonne) **35**; Abb. S. 35
Lendenschnitten nach Art der Touraine (Tournedos à la tourangelles) **57**; Abb. S. 48
Rindfleisch burgundischer Art (Bœuf bourgignon) 132
Rinderrippe mit Mark (Côte de bœuf à la moelle) **165**; Abb. S. 164
Schinken mit Petersilie in Aspik (Jambon persillé) **144**; Abb. S.140
Schweinskoteletten mit Pflaumen (Noisette de porc aux pruneaux) **58**; Abb. S. 59

S284 D-F Wild - Huhn

Wildgerichte

Fasan mit Sauerkraut (Faisan à la choucroute) **118**; Abb. S.118
Frischling in Rotwein (Civet de marcassin) **275**; Abb. S. 275
Gefüllter Fasan mit Wacholder (Ballotine de faisan au genévrière) **97**; Abb. S. 97
Hasen- oder Kaninchenpastete (Terrine de lièvre à la solognote) **96**; Abb. S. 88, 89
Hasenrücken mit frischen Nudeln (Râble de lièvre aux nouilles fraîches) **116**; Abb. S. 110
Kaninchenfrikassee (Gibelotte de lapin) **79**; Abb. S. 79
Rebhühner mit Verjus (Perdreux au verjus) **98**; Abb. S. 85
Wildpastete (Terrine de gibier) **76**; Abb. S. 77

Geflügelgerichte

Hähnchen in Rotwein (Coq au vin) 132, **143**
Huhn mit schwarzer Füllung (Poule au pot à la farce noir) **274**
Hühnchen in Senf (Poussin à la moutarde) **144**; Abb. S.144 / 145
Ringeltauben-Ragout (Salmis de palombes) 227 f.

Innereien

Eingesalzene und getrocknete Schweineleber (Foie de porc salé) **214**; Abb. S. 215

S284b D-F Gemüse

Gemüsegerichte und Pilze

Artischocken mit Fleischfülle (Artichauts farcis) **54**; Abb. S. 54, 55
 Bohneneintopf (Cassoulet de Toulouse) 200 f., **212**; Abb. 195, 213
 Gefüllte Artischocken (Artichauts à la barigoule) **188**; Abb. S. 188
 Kardone auf Lyoner Art (Cardon à la lyonnaise) **165**; Abb. S. 156
 Lyoner Kartoffelfladen (Galette lyonnaise) **162**
 Pipérade **232**
 Steinpilze Förster Art (Cèpes forestière) **96**
 Steinpilze mit Knoblauch und Petersilie (Cèpes à la bordelaise) **254**; Abb. S. 244
 Trüffeln in Teigtaschen (Truffe en croute) **272**; Abb. S. 264
 Zucchini-Tomaten-Auflauf (Tian de courgettes et de tomates) **191**; Abb. S. 190, 191

S284c D-F Desserts

Süßspeisen

Orangensorbet mit Meringe-Deckeln (Oranges soufflées) **237**; Abb. S. 237
 Quittenkonfekt (Pâte de coings ou cotignac) **98**
 Wein-Honig-Creme (Crème d'Homère) **214**; Abb. S. 208

Backwaren

Apfelkuchen (Tarte au sucre d'Yport) **33**; Abb. S. 32, 33
 Baskischer Kuchen (Pastiza) **237**; Abb. S. 236
 Birnentorte (Tarte aux poires Belle Angevine) **58**; Abb. S. 50, 51
 Brioches mit Pflaumenmus (Croutes aux prunes ou soupe dorée) **54**; Abb. S. 50
 Fladen nach Art Périgords (Flan du Périgord) **274**; Abb. S. 271
 Frittierte Küchlein (Merveilles) **274**; Abb. S. 270, 271
 Großmutter Bocuses Waffeln (Gaufres de grand-mère Bocuse) **169**; Abb. S. 168
 Hefekloß mit Pökelfleisch (Mique) **272**; Abb. S. 272, 273
 Honigkuchen (Pain d'épice au miel de Sologne) **98**; Abb. S. 95
 Käsegebäck (Gougère) **142**; Abb. S. 134
 Mandelmakronen (Macaron de Saint-Emilion) **256**
 Mandelplätzchen [Croquets (aux amandes)] **98**
 Paris-Brest-Torte (Gâteau Paris-Brest) **78**; Abb. S. 75
 Perugia-Kuchen (Galette perougiennne) **166**; Abb. S. 166, 167
 Tarte Tatin oder umgedrehte Apfeltorte (Tarte des Demoiselles Tatin ou tarte à l'envers) 91 f., **99**; Abb. S. 99
 Wurst in Brotteig (Saucisson en brioche) **162**; Abb. S. 163
 Zwetschentorte (Tarte aux quetsches) **119**; Abb. S. 114
 Zwiebelfladen (Tâtre des allymes) **169**; Abb. S. 169

S284d F-D Gesamt

Rezeptregister französisch - deutsch (Seite 283 - 284)

Salate

Salade de matelote (Süßwasserfisch-Salat) **119**
 Salade lyonnaise 154
 Salade tourangelles (Salat nach Art der Touraine) **57**; Abb. S. 56

Suppen

Gratinée lyonnaise (Zwiebelsuppe) **162**; Abb. S.157
Potage aux Primeurs (Frühlingsgemüse-Suppe) 66, **78**; Abb. S. 68
Soupe à la citrouille (Kürbissuppe) **210**
Soupe au pistou (Gemüsesuppe, provençalisch) **187**; Abb. S.178
Ttoro (Baskische Fischsuppe) 223 f., **235**; Abb. S. 222

Schnecken, Froschschenkel (Vorspeisen)

Cuisses de grenouilles au Riesling (Froschschenkel in Riesling) 111, **116**; Abb. S.117
Escargots à la cauderan (Schnecken in Weißwein) **254**
Escargots au Chablis (Schnecken in Chablis) **142 f.**, Abb. S.142

Eispeisen

Brouillade aux champignons (Rühreier mit Pilzen) **210**; Abb. S. 211
Œufs à la dijonnaise (Eier nach Dijoner Art) 132
Œufs en meurette ou oeufs à la bourgignonne (Eier in Rotwein) 132, **143**
Omelette à la pipérade (Paprikaomelette) 232

Fische und Schalentiere

Alose à l'oseille (Alse mit Sauerampfer) **255**; Abb. S. 255
Anguilles grillées (Gebratene Aale) **254**; Abb. S. 249
Barbue à l'oseille (Glattbutt mit Sauerampfer) **30**; Abb. S.17
Chipirons en su tinta (Tintenfisch in der eigenen Tinte) **234**; Abb. S. 234
Cotriade (Fischeintopf) 27, **34**; Abb. S. 23
Crevettes au Cidre (Krabben in Cidre) **30**; Abb. S.16
Filets de sole normande (Seezungenfilets normannischer Art) 15, **33**
Gigot de palavas (Steinbutt-Gigot) **214**; Abb. S. 200
Huîtres et saucisses au vin blanc (Austern und Würste in Weißwein) **254**; Abb. S. 241
Loup de mer "Auguste Escoffier" (Seewolf in Salat) **188**; Abb. S.189
Matelote d'Anguilles et de Carpe (Eintopf von Aal und Karpfen) **52**; Abb. S. 42, 43
Morue à la minervoise (Stockfisch mit Oliven und Sardellen) **212**
Moules aux amandes (Muscheln mit Mandeln) 232; Abb. S. **232**, 233
Pot-au-feu de homard breton (Hummer-Pot-au-feu) **34**; Abb. S. 22
Saumon grillé (Gegrillter Salm) **234**; Abb. S. 220, 221
Suprême de brocheton à la bourgignonne (Hecht auf burgundische Art) **144**

Fleischgerichte

Baron d'agneau de pauillac (Lammbraten mit Kartoffeln und Trüffeln) **256**; Abb. S. 256
Bœuf à la gordienne (Geschmortes Rindfleisch in Rotwein) **187**; Abb. S. 186
Bœuf bourgignon (Rindfleisch burgundischer Art) 132
Carbonnade gasconne (Kalbsschmorbraten) **256**
Cochonailles lyonnaises (Kopf, Ohren, Rippchen, Füße, Schwarte vom Schwein) 152
Côte de bœuf à la moelle (Rinderrippe mit Mark) **165**; Abb. S. 164
Cul de veau à la façon de grand-mère (Kalbsschmorbraten Hausmacher Art) **52**; Abb. S. 53
Entrecôte Bercy (Entrecôte mit Sauce Bercy) **76**; Abb. S. 72
Escalopes cachoises (Kalbsschnitzel mit Pilzen und Sahnesauce) **30**; Abb. S. 30, 31
Gardiane d'agneau (Geschmortes Lamm mit Oliven) **191**
Gigot à la bretonne (Lammkeule mit Bohnen auf bretonische Art) **35**; Abb. S. 35
Jambon cuit dans le foin (In Heu gekochter Schinken) 161, **165**; Abb. S.154
Jambon persillé (Schinken mit Petersilie in Aspik) **144**; Abb. S.140
Noisette de porc aux pruneaux (Schweinskoteletten mit Pflaumen) **58**; Abb. S. 59
Petits pâtes de béziers (Béziers-Pastetchen) **210**; Abb. S.198

Tournedos à la tourangelles (Lendenschnitten nach Art der Touraine) **57**; Abb. S. 48

Wildgerichte

Ballotine de faisan au genevrière (gefüllter Fasan mit Wacholder) **97**; Abb. S. 97
Civet de marcassin (Frischling in Rotwein) **275**; Abb. S. 275
Faisan à la choucroute (Fasan mit Sauerkraut) **118**; Abb. S. 118
Gibelotte de lapin (Kaninchenfrikassee) **79**; Abb. S. 79
Perdreux au verjus (Rebhühner mit Verjus) **98**; Abb. S. 85
Râble de lièvre aux nouilles fraîches (Hasenrücken mit frischen Nudeln) **116**; Abb. S. 110
Terrine de gibier (Wildpastete) **76**; Abb. S. 77
Terrine de lièvre à la solognote (Hasen- oder Kaninchenpastete) **96**; Abb. S. 88, 89

Geflügelgerichte

Coq au vin (Hähnchen in Rotwein) 132, **143**
Poule au pot à la farce noir (Huhn mit schwarzer Füllung) **274**
Poussin à la moutarde (Hühnchen in Senf) **144**; Abb. S. 144 / 145
Salmis de palombes (Ringeltauben-Ragout) 227 f.

Innereien

Foie de porc salé (Eingesalzene und getrocknete Schweineleber) **214**; Abb. S. 215

Gemüsegerichte und Pilze

Artichauts farcis (gefüllte Artischocken) **54**; Abb. S. 54, 55
Artichauts à la barigoule (gefüllte Artischocken) **188**; Abb. S. 188
Cardon à la lyonnaise (Kardone auf Lyoner Art) **165**; Abb. S. 156
Cèpes à la bordelaise (Steinpilze mit Knoblauch und Petersilie) **254**; Abb. S. 244
Cèpes forestière (Steinpilze Förster Art) **96**
Galette lyonnaise (Lyoner Kartoffelfladen) **162**
Pipérade **232**
Tian de courgettes et de tomates (Zucchini-Tomaten-Auflauf) **191**; Abb. S. 190, 191
Truffe en croute (Trüffeln in Teigtaschen) **272**; Abb. S. 264
Cassoulet de Toulouse (Bohneneintopf) 200 f., **212**; Abb. 195, 213

Süßspeisen

Crème d'Honiere (Wein-Honig-Creme) **214**; Abb. S. 208
Oranges soufflées (Orangensorbet mit Meringe-Deckeln) **237**; Abb. S. 237
Pâte de coings ou cotignac (Quittenkonfekt) **98**

Backwaren

Croquets (aux amandes) (Mandelplätzchen) **98**
Croutes aux prunes ou soupe dorée (Brioche mit Pflaumenmus) **54**; Abb. S. 50
Flan du Périgord (Fladen nach Art Périgords) **274**; Abb. S. 271
Galette perouguenne (Perugia-Kuchen) **166**; Abb. S. 166, 167
Gâteau Paris-Brest (Paris-Brest-Torte) **78**; Abb. S. 75
Gaufres grand-mère Bocuse (Großmutter Bocuses Waffeln) **169**; Abb. S. 168
Gougère (Käsegebäck) **142**; Abb. S. 134
Macaron de Saint-Emilion (Mandelmakronen) **256**
Merveilles (Frittierte Küchlein) **274**; Abb. S. 270, 271

Mique (Hefekloß mit Pökelfleisch) **272**; Abb. S. 272, 273
Pain d'épice au miel de Sologne (Honigkuchen) **98**; Abb. S. 95
Pastiza (Baskischer Kuchen) **237**; Abb. S. 236
Saucisson en brioche (Wurst in Brotteig) **162**; Abb. S. 163
Tarte au sucre d'Yport (Apfelkuchen) **33**; Abb. S. 32, 33
Tarte aux poires Belle Angevine (Birnentorte) **58**; Abb. S. 50, 51
Tarte aux quetsches (Zwetschentorte) **119**; Abb. S. 114
Tarte des Demoiselles Tatin ou tarte à l'envers (Tarte Tatin oder umgedrehte Apfeltorte) 91 f., **99**;
Abb. S. 99
Tâtre des allymes (Zwiebelfladen) **169**; Abb. S. 169