

Bon soir et bon appétit



Kochabend am 7. Oktober 2017

Lillet oder Crémant

Escargots à Napoléon Bonaparte

Alsace

Baguette

2015 Famille Helfrich

2015 Château Vivies

Poulet au maïs

Rothaus Pils

Ratatouille

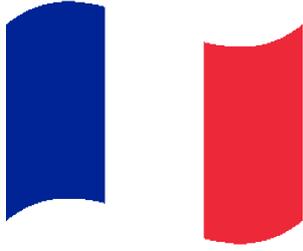
Mineralwasser

Pommes de terre frites

Espresso

Tarte au citron

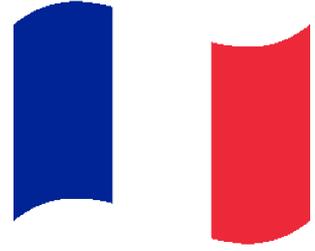
Crème glacée à la vanille



Schnecken

nach

Napoléon Bonaparte



Zutaten:

1 Stück große Möhre
2 Stück Schalotten
80 Schnecken
150 g Butter
1 MS Cayennepfeffer
1 EL Speisestärke.
100 ml Sahne
¼ l Weißwein
¼ l Gemüfefond
4 cl Noilly Prat
½ Zitrone
Salz, Zucker, schwarzen Pfeffer
200 g Parmesan

Zubereitung:

Den Herd auf 200°C Grill Oberhitze vorheizen.

Die Möhre schälen und mit dem Julienneschneider in Streifen und danach in Würfel schneiden.

Die Schalotten in kleine Würfel schneiden.

Den Parmesan reiben.

In einem Topf mit Butter die Möhren und die Schalotten anschwitzen.

Mit dem Wein und dem Gemüfefond ablöschen und etwas einkochen lassen.

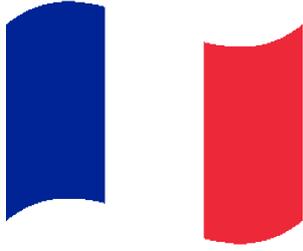
Die Schnecken zufügen.

Die Sahne dazu geben. Die Stärke in Wasser auflösen und in die Flüssigkeit geben. Bitte mit Vorsicht, damit das ganze nicht zu dickflüssig wird. Dann den Noilly Prat dazugeben. Mit Salz, Zitronensaft, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken.

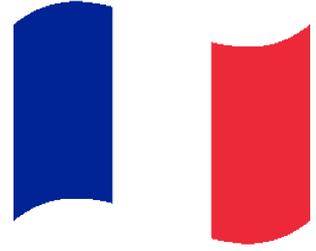
Die Schnecken aus der Flüssigkeit nehmen und in die Schalen geben. Nur soviel Flüssigkeit dazu geben, dass die Schale nur halb gefüllt ist. Pfeffer, Parmesan darüber geben und für 3 Minuten gratinieren.

Anrichten:

Die Schale aus dem Herd auf einen Teller stellen und servieren.



Picandou mit Kräutersalat



Zutaten:

10 Stück Picandou (je nach Bedarf)
200gr Sesamkörner
3 Eier
50 g Butter
4 EL Honig
1,5 Kg Kräutersalat
1 Apfel, Weintrauben
2 EL Balsamico vom schwarzen Apfel (Heidelbeere)
1 Zitrone
100 gr Pinienkerne
Salz, Zucker, schwarzen Pfeffer

Zubereitung:

Die Pinienkerne in einer Pfanne kurz rösten

Das Ei verquirlen und auf einen Teller schütten.

Die Sesamkörner auf einem Teller ausbreiten.

Den Käse mit einer Hälfte zuerst in Ei dann in Sesam tauchen.

Die Pfanne auf mittlerer Hitze erwärmen.

Die Butter in der Pfanne schmelzen und den Käse mit der Sesamseite einsetzen. Auf die obere Hälfte etwas Honig träufeln.

Nach 3 Minuten ist der Käse fertig.

Den Salat säubern und trocken schleudern.

Apfel in kleine Stückchen schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit die Stücke nicht braun werden, Weintrauben waschen und halbieren.

Die Marinade für den Salat aus Zitronensaft und dem Balsamico, Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer herstellen und über den Salat geben.

Anrichten:

Den Salat auf einen Teller geben und die Pinienkerne und den Käse aufsetzen.

Brot schneiden und einsetzen.



Brust von der Maispoularde

Ratatouille

Rosmarin Kartoffeln



Zutaten:

2 kg Maispoularden-Brust

250 gr. Tomaten

250 gr. Zucchini

250 gr. Paprika

2 Stück Aubergine

3 Stück Schalotten

250 ml Gemüsebrühe

250 ml Weißwein

Etwas Ingwer

Tomatenmark

50gr Butter

1,5 kg Kleine Kartoffeln

Rosmarinzwige, Thymian, Zucker, 5 Zitronen, Olivenöl, Meersalz, Salz, Pfeffer, Chili aus der Mühle.

Zubereitung:

Den Herd auf 180°C vorheizen.

Die Kartoffel waschen und im Salzwasser ca. 15 Minuten vorkochen. Die Kartoffeln in der Pfanne mit Olivenöl und Rosmarinzwiegen braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomaten mit heißem Wasser enthäuten. Dazu die Tomaten kreuzweise einschneiden und in das heiße Wasser legen bis die Haut leicht abziehbar ist. Die Tomaten in grobe Stück schneiden und in den Topf geben.

Die Paprikahaut mit dem Sparschäler abnehmen, soweit möglich. Das Innere heraus nehmen und in Stücke schneiden und in den Topf geben.

Die Zucchini waschen und in Stücke schneiden und in den Topf geben.

Die Kerne der Auberginen heraus nehmen und das Teil in Stücke schneiden.

Die Schalotten schälen, in grobe Stücke schneiden und in den Topf geben.

Ingwer schälen in kleine Würfel schneiden und in den Topf geben.

Das Ganze mit Olivenöl anschmoren. Danach mit der Gemüsebrühe und dem Wein ablöschen und ca. 25 Minuten köcheln lassen.

Nach der Hälfte der Zeit 1 Zweig Thymian dazugeben. Mit dem Tomatenmark und dem Butter verfeinern. Mit Salz, Pfeffer, ein wenig Chili aus der Mühle und etwas Zucker abschmecken.

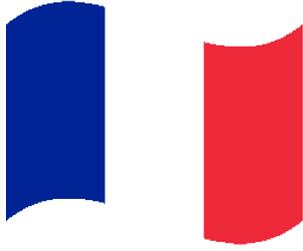
Die Maispoularden-Bürste von Haut und Sehnen befreien. Das Backblech mit viel Olivenöl beträufeln, 3 Rosmarinzweige auf das Blech geben, die Brüste auflegen, pfeffern, mit Zitronensaft einer Zitrone beträufeln. Die restlichen Zitronen in Scheiben schneiden und damit die Bürste belegen. Das Ganze in den Herd für ca. 20 Minuten. Mit dem Thermometer messen, bei 55°C im Innern, sind die Brüste gut.

Anrichten:

Die warmen Teller mit Ratatouille belegen.

Die Maispoularden-Brüste in Scheiben aufschneiden und auf das Ratatouille legen und mit etwas grobem Meersalz bestreuen. Den Teller mit einem Rosmarinzweig garnieren.

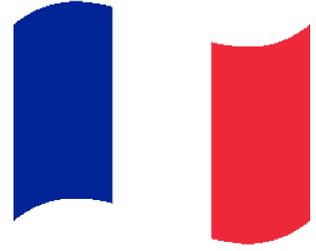
Die Kartoffeln in eine Schüssel geben und servieren.



Zitronentarte

mit

Vanilleeis



Zutaten für 2 Böden:

Für die Böden:

500 gr Mehl
250 g eiskalte Butter
2 Stück Ei(er)
1 Prise(n) Salz
100 g Zucker

Linsen zum blindbacken

Für die Füllung:

6 Stück Zitronen
6 Eier
160 gr Zucker
125 gr Crème double
Butter, (für die Form)
Puderzucker, (zum Bestäuben)

Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel füllen. Die Butter in kleine Würfel schneiden. Ei, Salz und Zucker dazugeben und mit den Knethaken des Rührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu zwei Kugeln formen, in Folie packen und für mindestens **30 Minuten in den Kühlschrank** legen.

Von 2 Zitronen die Schale abreiben. Alle Zitronen auspressen.

Die Eier in einer Schüssel cremig aufschlagen, den Zucker dabei einrieseln lassen und zu einer cremig-weißen Masse verschlagen.
Zitronensaft sowie den Zitronenabrieb und die Crème double unterrühren.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Nun die Tarte-Formen mit etwas Butter einfetten.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und die Formen damit auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen die Linsen darauf geben und für 15 Minuten auf der mittleren Schiene blindbacken.

Die Formen aus dem Ofen nehmen, die Linsen herunternehmen und die Füllung auf den vorgebackenen Böden gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Danach für weitere 20 Minuten auf gleicher Schiene bei nur noch 180°C fertig backen.

Die Zitronentarte herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Anrichten:

Zum Servieren in kleine Tortenstücke teilen und mit etwas Puderzucker bestäuben.

Dazu eine Kugel Vanilleeis. Als Deko Zitronenscheibe und Minzblatt