

Salat mit gebratenem Käse

Für zwei Personen:

Zutaten:

1 mittelreifer Saint-Marcellin
6-8 dünne Scheiben luftgetrockneter Bauchspeck
½ Glas Weißwein
2 Hand voll Salatblätter (Frisée, Eichblatt, Kopfsalat, Rauke)
1 TL körniger Senf
2-3 EL Weißweinessig
2 EL Öl (neutrales oder geschmacksintensives Olivenöl)
Salz, Pfeffer
2 EL Tomatenwürfel

Den Käse quer halbieren, jede Hälfte in Speckscheiben einwickeln. Dann in der heißen Pfanne auf beiden Seiten sanft braten, bis die Speckscheiben gerade eben knusprig sind. Herausheben, den Bratenfond mit Wein ablöschen und bis auf einen guten Esslöffel einkochen. Die Salatblätter putzen, waschen und mit einer Marinade aus Senf, Essig, Öl und dem Bratenfond anmachen. Sparsam mit Salz, mutig mit Pfeffer würzen. Auf Teller verteilen, die Tomatenwürfel darüber streuen, das Käsepäckchen darauf anrichten. Sofort servieren, solange der Speck noch warm ist!

Tipp: Dieses Rezept lässt sich mit vielerlei Käse abwandeln, mit Banon zum Beispiel aus der Provence, mit nicht zu frischem, aber auch noch nicht zu altem Ziegenkäse, auch Rotschmierkäse, wie Époise, schmecken auf diese Weise gut!

Lauchfladen

Für 6 bis 8 Portionen:

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl + Mehl für die Arbeitsplatte
125 g weiche Butter
1 Ei
Salz

Für den Belag:

1 kg Lauch
60 g Gruyère
50 g Butter
1 TL Mehl
150 g Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Mit den Fingerspitzen mit der weichen Butter verkneten und salzen. Das Ei und etwa 1 ½ EL Wasser dazugeben. Alles vorsichtig durchkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mindestens 1 Std. kühl stellen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig dünn ausrollen oder ausziehen. In eine Springform von etwa 28 cm Ø legen. Einen Rand hochziehen. Den Teig mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen (Mitte; Gas Stufe 3) etwa 20 Minuten vorbacken. Inzwischen den Lauch putzen und waschen. Das Weiße in sehr feine Ringe schneiden. Den Käse reiben. 2 EL Butter in einem Topf zerlassen. Den Lauch dazugeben und glasig schmoren. Das Mehl anstauben,

unterrühren. Mit der Sahne ablöschen. Kurz einkochen lassen. Zwei Drittel der Käsemenge dazugeben. Die Masse noch einmal gut umrühren. Vom Herd nehmen. Den Belag auf dem Teig verteilen. Den restlichen Käse darüber streuen, die restliche Butter in Flöckchen obenauf verteilen. Die Hitze im Backofen auf 250° (Gas Stufe 5) erhöhen. Den Fladen etwa 15 Minuten überbacken, bis der Belag sich hell-goldgelb zu färben beginnt.

Die Menge reicht für eine Vorspeise. Wenn Sie das Gericht zum Beispiel als abendlichen Imbiss zum Wein servieren wollen, müssen Sie die Menge verdoppeln.

Gebratener Zanderücken

Für vier Personen:

Zutaten:

40 kleine (oder 16 bis 24 größere) Flusskrebse

Salz

150 g Butter

1 Schalotte

2 Möhren

je 2 Thymian- und Petersilienzweige

1 Lorbeerblatt

¼ l Weißwein

200 g Sahne

Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker

500 g Blattspinat

Muskat

1 Lauchstange

8 Zanderfiletstücke à 80 g

Mehl zum Wenden

Butter zum Braten

Zubereitung:

Die Krebse kopfüber in kochendes Salzwasser werfen, nach zwei Minuten vom Feuer ziehen und im Kochwasser abkühlen lassen. Das Fleisch auslösen. Die Karkassen grob hacken.

Für die Sauce die Hälfte der Butter in einem Topf schmelzen, fein gehackte Schalotte und eine Möhre, Kräuter und Lorbeerblatt darin andünsten. Die Krebschalen zufügen und mitrösten. Richtig Farbe nehmen lassen, dabei rühren, damit nichts anbrennt. Mit Wein ablöschen. Wenn die Hälfte verkocht ist, alles durch ein feines Sieb passieren. Diesen Fond mit Sahne rasch zur gewünschten Konsistenz einkochen. 50 g Butter untermixen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker abschmecken. Den Spinat verlesen und putzen, mehrmals gründlich waschen, in der restlichen Butter dünsten, dabei mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen sowie Lauch und Möhren, in Julienne geschnitten, zufügen.

Schließlich die Fischstücke hauchdünn mit Mehl überpudern und in heißer, aufrauschender Butter auf beiden Seiten rasch schön braun braten. Wie auf dem Bild gezeigt hübsch anrichten.

Hechtklößchen

Für 4-6 Portionen:

Zutaten:

1 Zwiebel

1,5 kg Flusshecht (vom Händler filetiert und gehäutet, Abfälle mitnehmen)

¼ l trockener Weißwein

1 Lorbeerblatt

2 Eiswürfel

4 Eier

frisch geriebene Muskatnuss

150 g Butter

1/8 l Milch

100 g Mehl

Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen. Die Fischabfälle mit der Zwiebel, dem Wein und dem Lorbeerblatt in einen Topf geben und etwa 40 Minuten köcheln. Die Flüssigkeit sollte in dieser Zeit um die Hälfte einkochen. Den Sud durch ein Haarsieb gießen. Die Fischfilets im Mörser oder mit dem Blitzhacker roh pürieren. Das Fischfleisch darf beim Zerkleinern nicht warm werden, darum 2 Eiswürfel in die Masse geben. Die Eier trennen. Die Eigelb beiseite stellen. Die Eiweiß steif schlagen. Den Eischnee unter die Fischmasse ziehen. Die Mischung weiter schaumig schlagen. Salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Die Schaummasse etwa 30 Minuten kühl stellen. Die Hälfte der Butter in einer Kasserolle zerlassen. Die Milch angießen, aufkochen. Das Mehl durch ein Sieb dazurieseln lassen. Die Masse bei niedrigster Hitze auf dem Herd mit einem Kochlöffel zu einem dicken Kloß verarbeiten. Den Teig aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Mit dem Fisch und den Eigelben mischen, am besten einen elektrischen Rührstab zu Hilfe nehmen. Die restliche Butter zerlassen, dazugeben und mit dem Teig verarbeiten. Den Sud mit 3-4 Tassen Wasser verlängern und in einem weiten Topf erneut erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Ein Gefäß mit kaltem Wasser bereitstellen. Einen Esslöffel immer wieder in das Wasser tauchen und vom Teig Klößchen abstechen. Die Klößchen etwa 15 Minuten im Sud pochieren. Darauf achten, dass der Sud niemals zum Kochen kommt. Notfalls etwas kaltes Wasser nachgießen. Die Klößchen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Bressehuhn

Für sechs Personen:

Zutaten:

- 1 gut gemästetes Brathuhn (1,8 kg)
- 3 EL Öl
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Schalotten
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- 500 g kleine, feste Kartoffeln (La Ratte)
- 1 Knoblauchknolle
- 50 g durchwachsener Speck

Zubereitung:

Das Huhn in Portionsstücke zerlegen: Keulen abtrennen, im Gelenk in zwei Teile schneiden. Die Brust mit dem Flügel auslösen und jeweils in zwei gleich große Stücke schneiden. Rückgrat, Flügelspitzen, Hals und Karkasse in Stücke hacken und in zwei Löffeln Öl in einem Topf anrösten. Gewürfelte Zwiebel, Knoblauch, Schalotten und Lorbeerblatt zufügen. Alles mit Wasser bedecken und zwei Stunden auf kleinem Feuer sanft köcheln. Durchfiltern, kalt stellen, dann lässt sich am anderen Tag die Fettschicht abheben. Die Hühnerteile in heißer Butter und etwas Öl langsam, aber gründlich rundum golden anbraten, dabei salzen und pfeffern. Herausheben und beiseite stellen. Die kräftig geschrubbten Kartoffeln im Bratfett anbraten, die ungeschälten Knoblauchzehen zufügen, ebenso den in schmale Streifen geschnittenen Speck. Die Hühnerteile wieder zufügen, mit Geflügelfond ablöschen, zugedeckt 20 bis 30 Minuten köcheln, bis Kartoffeln und Hühnerteile gar sind. Die Hühnerstücke auf einem Blech unter dem Grill noch einige Minuten rösten, bis die Haut schön knusprig ist. Im Topf zu Tisch bringen oder auf Tellern angerichtet servieren.

Schweinefilets mit Senfsauce

Für 4 Portionen:

Zutaten:

4 Schweinefilets (je etwa 150 g)

40 g Butter

2 EL Öl

2 Schalotten

4 Cornichons

250 g Sahne

2 EL Dijonsenf

1 EL Weinessig

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Schweinefilets kalt abbrausen, trocken tupfen und quer zur Fleischfaser in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter und das Öl erhitzen und die Filets pro Seite etwa 4 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Inzwischen die Schalotten schälen und sehr fein hacken. Die Cornichons würfeln. In einer Schüssel Sahne, Senf und Essig verrühren. Die Cornichons dazugeben. Die Schalotten im Bratfett leicht andünsten. Die Sahnemischung dazugießen und etwa 4 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Die Filets auf einer Platte anrichten, mit der Sauce übergossen servieren. Dazu überbackenes Kartoffelpüree reichen.

Variante: Statt der Cornichons 1 Bund gemischte frische Kräuter fein hacken und zum Schluss an die Sauce geben.