Tourin, Knoblauchsuppe mit Pistou, pochierten Austern und Baguette

***

Edelfisch mit Tomaten, Oliven und einer Pissaladiere (französische Anchovis Pizza)

***

Chateaubriand in Trüffel-Madeirasauce, Waldpilze und grüne Bohnen in Thymianbutter, Kartoffelgratin

***

Jesuite (gefülltes Blätterteiggebäck), Schokoladenschaum und ArmangnacPflaumen

© 2024 Raue + Kramer oHG - marieneck.com

Knoblauchsuppe mit Pistou, pochierten Austern und Baguette
Zutaten für 6 Personen

6 Scheiben schräg aufgeschnittenes Baguette
60g Comtè Käse
3 reife Tomaten (alternativ: 400g Dosentomaten)
2 rote Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
1 EL Fett (Gänsefett)
1 EL Butter
2 Eier, aufgeschlagen
1 EL Mehl
1 Liter Geflügelfond
Salz und weißer Pfeffer

Die Zwiebeln schälen und in dünne feine Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen ebenfalls schälen und pressen. Die Tomaten schälen, entkernen und schneiden. Die Zwiebeln in einer Pfanne mit dem Fett anbraten und anschließend mit dem Mehl bestäuben. Den Knoblauch zufügen und das Ganze mit ein wenig kochendem Wasser begießen. Im Anschluss alles in einen großen Kochtopf geben. Die Tomaten und die Geflügelbrühe dazugeben und alles salzen und pfeffern. Anschließend ca. eine Stunde bei mittlerer Hitze köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 250°C vorheizen. Die Brotscheiben buttern und im Ofen leicht anrösten. Dann mit dem geriebenen Comtè bestreuen und nochmal für einige Minuten in den Ofen geben. Die Brotscheiben in eine Suppenschüssel legen. Die Eier schlagen und in die Suppe geben. Anschließend die Suppe auf die Suppenteller verteilen, den Ofen auf niedrige Temperatur einstellen und die Suppe zum Gratinieren für einige Minuten hineingeben.

© 2024 Raue + Kramer oHG - marieneck.com

Pochierte Austern
Eine Auster pro Person
500ml Fischfond (ersatzweise Geflügelfond)

Pro Person eine Auster verwenden. Austern aufbrechen und das Fleisch auslösen und waschen. Die Geflügelbrühe zum Köcheln bringen, die Austern einlegen und die Hitze ausstellen. Fünf Minuten ziehen lassen und als Einlage in die Suppe legen. Bei Bedarf mit etwas Zitronensaft beträufeln. Dazu frisches Baguette mit gesalzener Butter servieren.

Pistou
2 Fleischtomaten
3 Knoblauchzehen
1 Bund Basilikum, Blätter gehackt
1 EL Petersilie
Salz
100g frisch geriebener Comté
3 EL Olivenöl

Fleischtomaten mit kochendem Wasser überbrühen. Die Haut abziehen, dann halbieren und von den Kernen befreien. Anschließend grob würfeln. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Die Kräuter von den Stängeln ziehen und ebenfalls hacken. Knoblauch und Kräuter zusammen mit Salz zu einer dicken Paste pürieren. Den geriebenen Comté im Wechsel mit den Tomatenwürfeln unter die Gewürzpaste geben. Das Olivenöl nach und nach unter das Pistou rühren, so dass eine gleichmäßige, cremige Sauce entsteht.

Pistou kann hervorragend als Dip oder als Beilage zu gegrilltem Gemüse verwendet werden.

© 2024 Raue + Kramer oHG - marieneck.com

Edelfisch mit Tomaten, Olive und einer Pissaladiere (frz. Pizza)
Zutaten für 4 Portionen

Pro Person je ein Filet von Rotbarbe und Dorade (je nach Saison, Seeteufel, Wolfsbarsch)
1 Pck. TK Blätterteig, oder 500g pikanter Hefeteig
2 reife Tomaten, oder San Marzano Tomaten aus der Dose
1 Glas Sardellenfilets in Öl
2 große Zwiebeln
50g reifer Camembert
1 kleines Glas schwarze Oliven
1 TL getrockneter Thymian
1 TL Oregano

Die Fisch-Filets in einer Pfanne mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und etwas Zitrone anbraten und am Schluss auf die fertige Pissaladiere legen. Den Blätterteig ausrollen und ein Backblech damit belegen. Die Zwiebeln in halbe, dünne Ringe schneiden und in etwas Olivenöl in 10 Minuten bei mittlerer Hitze weich braten, mit Thymian, Oregano und schwarzem Pfeffer würzen und anschließend auf dem Blätterteig verteilen. Darauf die Scheiben geschnittener Tomaten legen. Dann den zerpflückten Camembert darüber streuen. Mit den Sardellen und den Oliven belegen. Bei 180°C für ca. 25 Minuten backen, obenauf die Fischfilets geben und mit Zitronensaft beträufeln.

© 2024 Raue + Kramer oHG - marieneck.com

Chateaubriand in Trüffel-Madeira-Sauce, Waldpilze und Bohnen in Thymianbutter, Kartoffelgratin

400g Rinderfilet (Mittelstücke im Ganzen)
Salz und Pfeffer
4 EL Fett zum Braten

Das Fleisch von den Sehnen befreien und mit dem Handballen in der Breite flachdrücken. Rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Bratfett in einer Pfanne erhitzen und das Fleischstück von allen Seiten gut anbraten. Bei schwacher Hitze zugedeckt 20 Minuten weiterbraten, oder bei 100 Grad C im Backofen nachgaren. Nach der Bratzeit das Fleisch noch fünf Minuten warmstellen, dann schräg aufschneiden. So kann sich der Saft verteilen und das Filet wird nicht trocken.

Trüffel-Madeira-Sauce
1/2 Liter Rindergrundsauce
2 Schalotten in Würfeln
4 EL Trüffelpaste
1 Tasse Madeira
Salz und Pfeffer
2 EL Creme fraîche

Die Schalotten in Olivenöl anschwitzen, würzen. Mit Madeira ablöschen und 20 Minuten köcheln lassen. Mit dem Zauberstab pürieren und durch ein Haarsieb passieren. Die Grundsauce zufügen und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Trüffelpaste einrühren und mit der Creme fraîche abschmecken.

© 2024 Raue + Kramer oHG - marieneck.com

Waldpilze und grüne Bohnen in Thymianbutter
Zutaten

400g Waldpilze, in feine Streifen geschnitten
5 EL Olivenöl
4 EL gesalzene Butter
½ Bund glatte Petersilie
600g frische grüne Bohnen oder gefroren
Salzwasser zum Blanchieren
2 Schalotten, in Würfeln
1 Knoblauchzehe fein gerieben
1 TL Thymian
1 TL geräuchertes Paprikapulver
Salz und Pfeffer frisch zerstoßen

Die Bohnen 7-8 Minuten blanchieren. Die Waldpilze mit den Schalotten in Öl und Butter anschwitzen, dann Knoblauch, die Gewürze und Kräuter zugeben. Die Bohnen zufügen und kurz mitbraten. Abschmecken und die Petersilie zugeben.

Kartoffelgratin
Zutaten für 6 Portionen

600g festkochende Kartoffeln
250ml Sahne
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
geriebene Muskatnuss
200g geriebener französischer Hartkäse

Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Die Sahne und den fein gewürfelten Knoblauch zusammen mit den Gewürzen in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Das Sahnegemisch darf überwürzt sein, denn die Kartoffeln saugen sich beim Backen damit voll. Die Masse mit den Kartoffeln vermengen. Alles in eine Auflaufform geben und bei 170°C im Ofen ca. 45 Minuten lang garen. Das Gratin sollte schön braun gratiniert sein. Dazu kann man zum Schluss noch einmal die Grillstufe für 15 Minuten aktivieren. Erlebniskochen Südfrankreich

© 2024 Raue + Kramer oHG - marieneck.com

Jésuite, gefülltes Blätterteiggebäck, Schokoladenschaum, und Armagnac Pflaumen

Zutaten für 6 Personen

2 Pck. Blätterteig

Für die Creme:
500 ml Milch
4 Eigelb
200g Zucker
3 EL Stärke
100g weiche Butter
100g gemahlene Mandeln
Bittermandelextrakt

Für die Glasur:
2 Eiweiß
etwas Puderzucker
etwas Zitronensaft
etwas Mehl

Zunächst wird die Creme zubereitet: Hierfür die Milch zum Kochen bringen. 4 Eigelb mit der Speisestärke und 100g des Zuckers in einer Schüssel verrühren. Die Eiermasse unter ständigem rühren in die Milch verquirlen, aufkochen lassen und von der Hitze nehmen. Die Butter schaumig aufschlagen, den restlichen Zucker, die Mandeln und etwas Bittermandelextrakt hinzugeben. Die Buttermasse und die Creme miteinander vermengen. Für die Glasur die zwei Eiweiß mit Puderzucker vermischen, bis sich eine cremige Konsistenz ergibt. Anschließend einige Tropen Zitronensaft und etwas Mehl zum andicken dazugeben.

Den Blätterteig nun in je 6 Dreiecke schneiden, die Creme in die Mitte verteilen und mit einem Blätterteig-Dreieck zudecken. Die Ränder gut zusammendrücken.Glasur auf die gefüllten Blätterteig-Dreiecke verteilen und einige gehobelte Mandeln obenauf streuen. Anschließend noch einmal etwas Glasur draufgeben. Bei 200°C für ca. 20 bis 25 Minuten im vorgeheizten Backofen gratinieren, bis die Glasur leicht braun ist. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.

© 2024 Raue + Kramer oHG - marieneck.com

Schokoladenschaum

1 Eiweiß
250ml Sahne
100g Schokolade, zartbitter
1 EL Kaffeelikör, oder ein starker Espresso
Schokoraspeln zum Garnieren

Das Eiweiß und die Sahne getrennt voneinander steif schlagen. 100g Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen, den Eischnee unterheben und dann nach und nach die geschlagene Sahne unterrühren. Zum Schluss den Likör ebenfalls unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und bis zum Dessert in den Kühlschrank legen stellen. Mit geraspelter Schokolade verziert servieren.

Armagnac-Pflaumen

500g Pflaumen, geviertelt
60g Zucker
2 EL Butter
3 EL Zitronensaft
4 EL Armagnac
2 Stiele Zitronenmelisse, gehackt
etwas Puderzucker zur Deko

Den Zucker in einer Pfanne ohne Fett karamellisieren lassen. Butter und Zitronensaft hinzugeben. Alles unter Rühren ca. fünf Minuten köcheln lassen, bis sich der Karamell ganz gelöst hat und eine Art Sirup entstanden ist. Den Armagnac einrühren. In diese Masse die geviertelten Pflaumen geben, verrühren und abkühlen lassen. Die Zitronenmelisse in feine Streifen schneiden und die Pflaumen mit den Melissestreifen anrichten. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

© 2024 Raue + Kramer oHG - marieneck.com