



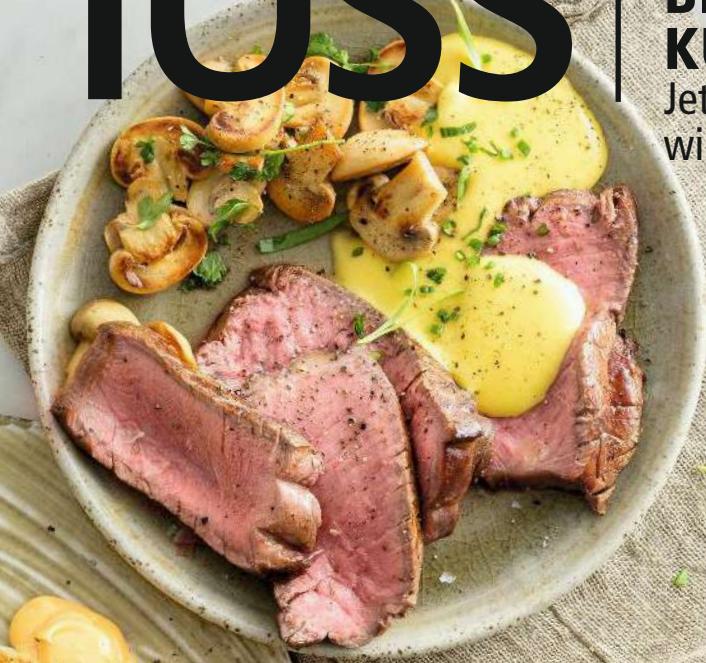
Lust auf Genuss

no. 5

DIE NEUE BISTRO-KÜCHE

Jetzt genießen
wie in Frankreich

Chateaubriand
mit Sauce
béarnaise



Grüner Spargel
mit Sauce
hollandaise

Ei Benedict mit
Malteser Sauce



SO PUR, SO ELEGANT: SAVOIR-VIVRE FÜR ZU HAUSE

- + Moules frites, Filet Mignon, Tarte Tatin: Klassiker neu entdecken
- + Profitipps von den TV-Köchen Tim Raue und Thomas Martin
- + Die besten Gourmetadressen für ein kulinarisches Wochenende in Paris

lust-auf-genuss.de

Deutschland: € 4,50 Österreich: € 4,90 – Schweiz: sfr 8,50 – Benelux: € 5,00 – Italien/Spanien: € 5,20



Essen
verbindet



Jetzt an Ihrer
Supermarktkasse



DIE PURE LEBENSFREUDE

Liebe Leserinnen und liebe Leser!

Ob knuspriges Baguette mit selbst gemachter Butter, herzhafte Pastete zum Glas Wein oder ein zartes Steak mit Sauce béarnaise und Pommes: Die Franzosen haben es einfach drauf, simple Zutaten aufs Köstlichste zu vereinen.

In ihren Gerichten schwingt dabei eine lässige Attitude mit, die die Raffinesse – zweifelsohne immer mit von der Partie – herrlich umspielt. Eine Art von kulinarischer Leichtigkeit auf höchstem Niveau, die Genießer auf der ganzen Welt begeistert. Mit diesem Heft zelebrieren wir die besten Gerichte der Bistroküche, tauchen Sie mit uns ein und genießen die französische Lebensart. Ob Galette mit Roter Bete und Ziegenkäse (Seite 30) als Menü-Auftakt oder mit Gästen die Ente à l'Orange (Seite 60). So inspirierend wie ein Flirt sind die süßen Ideen, die mich an gemütliche Nachmittage in Pariser Pâtisserien erinnern. „Mon amour“ habe ich gefunden: die Zitronen-Tarte (Seite 84). La vie est belle!

NEU!

AUF DER SUCHE
NACH GEHEIMREZEPTE?

Meinen Newsletter abonnieren!

Dort verrate ich jede Woche geniale Rezepte und noch viel mehr rund um unser liebstes Thema Genuss. Lassen Sie sich aufs Köstlichste überraschen!

Anke Krohmer.

ANKE KROHMER
CHEFREDAKTEURIN
Instagram @ankekrohmer

Folgen Sie uns auf: www.lust-auf-genuss.de

www.facebook.com/lustaufgenuss

www.instagram.com/lust_auf_genuss_official/



13 Gougères mit
Gruyère und Kümmel



34 Zwiebelsuppe mit
Cognac und Sauerteig-Crackern



35 Salade Niçoise
mit frischem Thunfisch



Unsere Titelrezepte
finden Sie auf Seite 67



Besuchen Sie uns auch
auf lust-auf-genuss.de –
einscannen, abtauchen,
genießen!

Vive la France! Die große Vielfalt der Bistro-Küche

Magazin

Neues für Foodies und das Lieblingsrezept
von Sternekoch Christian Jürgens 6-8

Restaurant-Tipp

Im stimmungsvollen Starnberger Restaurant
„Aubergine“ zaubert Sternekoch Maximilian
Moser feinsten Gaumenschmaus 10

Apéro

Kleine Leckereien wie Mini-Croque Madame
mit schwarzem Trüffel oder Austern-Variatio-
nen für einen genussvollen Auftakt 12-23

Menschen

Der umtriebige Sternekoch Tim Raué über
seinen Weg in die Sterneküche 24-26

Entrées

Feine Vorspeisen von Zwiebelsuppe mit
Cognac und Sauerteig-Crackern über
Jakobsmuschel-Doraden-Tatar mit Salicor-
nes bis Fleischpastete im Blätterteig 28-43

An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelthemen

Schnell und easy

Vier Rezept-Ideen mit unserem Weichkäse-
Liebling Camembert 44

Genusswelten

Savoir-vivre – edle Produkte und Wissens-
wertes zu Wasser und Wein 46-47

Menschen

Sterneköchin Hélène Darroze über Passion
und Perfektion 48-50

Menschen

Starkoch Thomas Martin verrät, was die
französische Küche auszeichnet 52-53

Plats

Moules frites bis Entrecôte mit Béarnaise:
eine Reise für die Sinne 54-73

Drinks

Von Champs-Elysées mit Chartreuse bis zu
French 75 mit Champagner 74-75



62 Moules frites



66 Entrecôte, Béarnaise und Maxim-Kartoffeln



82 Soufflé mit Orangenlikör

Außerdem: Tipps, Themen, Trends zum Thema

Getränke

Die zehn besten Weine zu unseren Gerichten im Heft 76-77

Menschen

Gastronom Stéphane Reynaud betreibt das Bistro „Oui mon Général“ in der französischen Stadt der Liebe 78-79

Desserts

Oh la la, süße Verführungen wie fruchtige Tartelettes, Éclairs bis Ziegenkäse-Eiscreme mit Pfeffer-Kirschkompost 80-91

Für Sie probiert

Süße Versuchungen, die einen Hauch von Frankreichs Lebensart verbreiten, ob zum Kaffee oder zwischendurch 92

Lust auf ...

Kulinarische Sightseeing-Spots für ein köstliches Wochenende in Paris 94-95

Der perfekte Teller

Jakobsmuschel auf Erbsenpüree 96-97

Editorial 3

Rezept-Register/Impressum 98

Vorschau ins nächste Heft 99



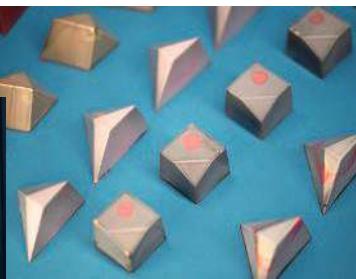
Die **zehn besten Weine** passend zu unseren Gerichten im Heft stellt Ihnen **Sommelière Christina Hilker** vor

76



Starkoch Tim Rauze zelebriert in seinen Brasseries französische Leichtigkeit

24



Perfektes Handwerk

Es begann alles mit Pralinen. Hand geschöpfte skulpturale Kunstwerke aus fairer Schokolade und erstklassigen Zutaten wie Pflaumenblüte, persische Zitrone oder Ginseng, die „pars“-Gründerin und Künstlerin Kristiane Kegelmann (o. re.) mit ihrem Team in ihrer Manufaktur am Prenzlauer Berg fertigt. Die Erfolgsgeschichte geht weiter: Seit November serviert das gleichnamige Lokal mit Küchenchefin und Pâtissière Alina Jakobsmeier (o. li.) ein Menü, das mit gleicher Präzision und Qualität begeistert wie das umwerfende Konfekt. www.parspralinen.com



SCHON GEWUSST?

Diese Entdeckungen sorgen bei Foodies für Freude: von Umwelthelden, hippen Wein-Spots bis zu Energie aus der Natur



LUST AUF FRÜHLING

Fließende Übergänge inspirierten Designer Alfredo Häberli zum Dekor „Shifting Colors“ für die Geschirrserie „Fluen“ von Fürstenberg. Auf weißem Porzellan inszeniert er die Überlagerung zarter und strahlender Farben – geradezu perfekt für das Frühjahr. Die Jahreszeit, die mit pastelligen Tönen und Leichtigkeit vom Winter in den Sommer geleitet. Traumhaft schöne Teller, auf denen Salate, Crostini oder Tartes sofort einen glanzvollen und frischen Touch bekommen. Ab 85 Euro über www.fuerstenberg-porzellan.com



POSITIVE ENERGIE ...

... FÜR EINE POSITIVE VERÄNDERUNG: STATT MIT LANGER LISTE SYNTHETISCHER ZUTÄTEN GLÄNZT „SOBER ENERGY“ MIT KOFFEIN AUS JAPANISCHEM MATCHA, GUARANA UND LECKEREN FRÜCHTEN AUS BIO-ANBAU WIE ANANAS, BEEREN ODER PFIRSICH UND ERZIELT MIT DER NATÜRLICHEN POWER SUGAR EINE LÄNGERE WIRKUNG ALS SYNTHETISCHE ENERGY-DRINKS. HINZUKOMMT EIN POPPIGES DESIGN, DAS SCHON OPTISCH MUNTER MACHT. 10 X 330 ML UM 38 EURO, ÜBER www.bioaufvorrat.de



BUNT & HIPP

In Regensburg räumt jetzt eine neue Adresse mit dem Klischee von eingestaubten Probierstuben auf: Der Wine Concept Store „tipsy“ von Sternekoch Anton Schmaus setzt mit knalligem Farbkonzept ein modernes Statement. In puncto Wein sollen vorwiegend deutsche und französische Weine die Probierlau ne wecken. Von Bio- und Naturweinen, edlen Tropfen aus Schmaus' Sternerestaurant „Storstad“, ausgesuchtem Sake bis hin zu seltenen Champagnern gibt es rund 70 Positionen ab 10 Euro zu entdecken. Und wer nach dem ein oder anderen Gläschen Hunger bekommt hat es nicht weit. Nebenan betreibt der Spitzenkoch das „sticky fingers“, eine lässige Location für gehobene Fusionsküche. www.antonschmaus.de



Dr. Christa Maar.

Die Kämpferin für die Darmkrebs-Prävention wäre sehr stolz:

Über 1,2 Mio. Darm-Checks wurden im ersten Halbjahr 2022 von Menschen wie Ihnen in Anspruch genommen. Davon allein 30.000 Vorsorge-Darmspiegelungen mehr als im ersten Halbjahr 2019. Immer mehr Versicherte Männer und Frauen machen mit. Großartig. Weiter so.

Nutzen auch Sie die Darmkrebsvorsorge.

Seit 2001 engagiert sich die Felix Burda Stiftung für die Prävention von Darmkrebs. Stiftungsinitiatorin und Vorstand Dr. Christa Maar hat bis zu ihrem Tod am 04.11.2022 als Kämpferin die Darmkrebsvorsorge in Deutschland nachhaltig verbessert. Ihr Auftrag wird von der Felix Burda Stiftung fortgeführt.



PLASTIKFREIE MEERE

Wussten Sie, dass rund 80 Prozent des Ozeanplastiks über ganz bestimmte, vorwiegend asiatische Flüsse eingespeist wird? Hier setzt „Plastic Fischer“ an: Das in Deutschland ansässige Unternehmen entwickelt kosten-effiziente Technologien, um Abfälle aufzufangen, bevor sie ins Meer gelangen und hat hierfür neben speziellen Müllbarrieren ein Netzwerk von Helfern in Indien und Indonesien aufgebaut. Toller Einsatz, der unterstützt werden muss, findet auch die Fischfeinkost-Marke NADLER und finanziert jährlich die Sammlung von 30 Tonnen Kunststoff. Auch als Privatperson kann man mit einer Spende beitragen und verhindern, dass noch mehr Plastik ins Meer gelangt. Mehr Infos: www.plasticfischer.com



Kulinarischer Roadtrip

In der Idylle Südfrankreichs schwelgen, lokale Produzenten kennenlernen, authentische Rezepte wie überbackene Austern oder Taubenbrüstchen entdecken – das neue Buch von Alexander Oetker, Journalist und Autor, bietet mit Reiseberichten und Rezepten von lokalen Spitzenköchen einen Rundumblick in die Region Aquitaine. Plus: Als Protagonist führt Luc Verlain, Commissaire der beliebten Bestsellerreihe, gleich eine kulinarische Ermittlung von Station zu Station. Köstlich unterhaltsam! (Hoffmann und Campe Verlag, 38 Euro)



TIPPS AUS DER
3-STERNE-KÜCHE –
FOLGE 74

AROMENSPEKTAKEL

Unser Profi hat mit Bier statt mit Wein gekocht. Das Ergebnis ist vom Feinsten

Als Inspiration für diesen Schmortopf diente mir das beliebte Coq au Vin. Statt in Wein habe ich die Pouarde in Bier geschmort. Das Gericht besticht durch zartes, saftiges Fleisch, das durch das Bier einen wunderbar malzigen herben Geschmack erhält. So gelingt es: Von einer küchenfertigen Pouarde (ca. 1,8 kg) die Keulen abtrennen, in den Gelenken teilen, die Brüste auslösen, alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Karkasse in gleichmäßige Stücke teilen. Danach je 100 g Karotten und Knollensellerie schälen und würfeln, 24 Perlzwiebeln abziehen. In einem großen Schmortopf Öl und Butter aufschäumen, die Hühnerstücke auf der Hautseite darin kross anbraten, wenden, kurz weiterbraten, dann Geflügel aus dem Topf nehmen. Knochen in den Topf legen, Zwiebeln zugeben, mit etwas Puderzucker bestäuben und glasieren. Das Gemüse und 2 ungeschälte Knoblauchzehen zugeben, leicht anbraten. Geflügelstücke einlegen und alles mit 1/4 l dunklem Weißbier ablöschen. Frische Kräuter und 2 Nelken zugeben. Den Schmortopf mit dem Deckel verschließen. Das Coq au Bière bei 180 Grad 40 Minuten im Ofen schmoren. Dann das Fleisch herausheben, warm stellen und alles andere aus der Sauce heben. Diese mit etwas in Bier angerührter Kartoffelstärke abbinden. Das Fleisch mit angebratenen Egerlingen in die Sauce geben und zum Servieren mit frischer Petersilie bestreuen.



CHRISTIAN JÜRGENS

Der Ausnahmekoch (mit drei Sternen ausgezeichnet) legt im Restaurant Überfahrt (www.seehotel-ueberfahrt.de) großen Wert auf allerhöchste Produktqualität. Uns verrät er in seiner Kolumne, wie auch wir Sterneflair in unsere Küchen bringen.

www.facebook.com/christianjuergens.de www.instagram.com/christian.juergens/

WE ♥
UND
BBQ

mein schöner
Garten

GRILLEN

Open Air Season

**AB
5. APRIL
IM
HANDEL**

153
Rezepte für
jeden Geschmack

**SPECIAL
BEILAGEN**
Geniale Salate,
Dressings,
Dips, Brote und
Fingerfood

GEMÜSE
affinierte Ideen,
mit, mal ganz
frisch

ACCESSOIRES
Accessoires,
Zubehör und
Saucen

**ZARTES STEAK ODER GROSSE
STÜCKE: FEINSTE VIELFALT**
MIT RIND, KALB, HUHN,
SCHWEIN, LAMM & WILD

BBQ-BESTSELLER

Ob für die kleine Runde oder Gartenparty: unsere liebsten Steaks, Burger, großen Stücke, Spieße, Veggie-Ideen und Desserts. Feiern wir den Sommer!



In einem exklusiven Anbau
beheimatet das Starnberger
Hotel sein stimmungsvolles
Sternerestaurant



Augenschmaus: Nicht selten
erinnern Mosers Kreationen
an Zen-Gärten im Miniformat

AUBERGINE

HOTEL VIER JAHRESZEITEN

MIT PRODUKTORIENTIERTER KÜCHE
GELEITET **MAXIMILIAN MOSER** IN
STARNBERG KULINARISCH DURCHS JAHR

Das Auge isst mit. Wer ins Sternerestaurant „Aubergine“ in Starnberg geht, kann genau das eindringlich erleben. Hier zaubert ein Team aus zwölf Köchen unter Küchenchef Maximilian Moser wahre Kunstwerke auf den Teller: Ein Stück perfekt gebratenes Poltinger Lamm etwa, das mit Bestandteilen wie Paprikacreme oder Kartoffel wie ein ornamentales Gemälde angerichtet ist, an das am Tisch final Sauce angegossen wird. Oder ein Dessert aus Griechischem Joghurt, Honig und Bergamotte, das mit handwerklich anspruchsvoll arrangierten Bestandteilen die Akropolis samt Landschaft andeutet. Damit möchte der 37-jährige Spitzenkoch und kulinarische Direktor vom „Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg“ schon vor dem Geschmackserlebnis „für Wow-Effekte sorgen.“ Doch nicht nur das visuelle Spektakel soll begeistern. Auch auf qualitativ hochwertigste Zutaten ist er stolz. „Wir haben

über unsere unterschiedlichen Lieferanten die Möglichkeit, an die besten Produkte der Welt zu kommen.“ Diese und Erlebnisse in der Natur, internationale Märkte oder Küchen anderer Länder inspirieren Maximilian Moser und sein Team zu weltoffenen, modernen Kompositionen, die neben höchster Produktausprägung die Saison in den Mittelpunkt rücken. Ob zarter Skrei oder der Geschmack frischer Erdbeeren oder Tomaten – alles hat seine Zeit und wird genossen werden, wenn es am Höhepunkt ist. Entsprechend wechseln die zwei Menüs – sieben Gänge oder fünf vegetarische Kreationen – mit dem natürlichen Lauf des Jahres. Doch nicht nur für das mit Liebe zum Detail ersonnene Abendmenü im eleganten Restaurant lohnt sich der Besuch: Ende Juli verwandelt sich das Hotel im Rahmen eines Food-Festivals in einen Ort des Riechens, Schmeckens und Probierens, an dem man zu Livemusik neben exklusiven Ausstellern auch den Sternekoch samt Team beim Live-Cooking erleben kann. Ein Fest für alle Sinne! www.aubergine-starnberg.de 



Ein Blick in den
kulinarischen Kalender
des 4-Sterne-Hotels
nahe des Starnberger
Sees lohnt sich

Das + Gute leben.



Kaufe Schweizer Käse
und gewinne!

150



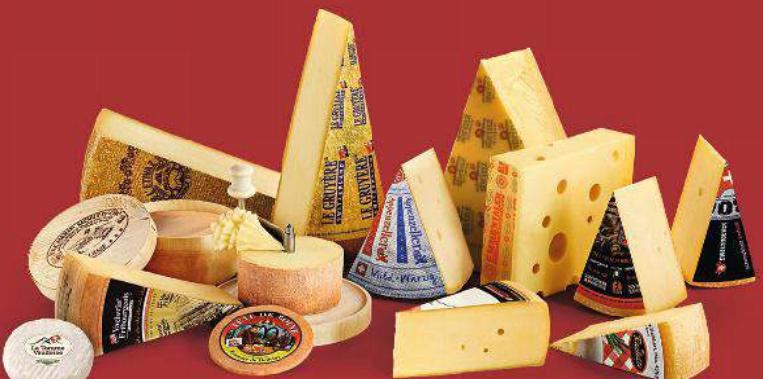
Jetzt mitmachen auf
www.schweizerkaese.de

Teilnahmeschluss: 15.05.2023. Weitere Informationen
und Teilnahmebedingungen auf der Website.

Schweizer Käse.

Gemacht, um Menschen zu verbinden.

Was zählt sind die einfachen Dinge im Leben.
Zusammen genießen und teilen, was gut ist.
Für diesen gemeinsamen Moment wird Schweizer Käse
gemacht. Er verbindet Menschen seit Jahrhunderten
mit seinem reinen, authentischen Geschmack.



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.

www.schweizerkaese.de





**Raffinierte Buttervielfalt
zu Radieschen**

- 1** Zitrusbutter mit Kurkuma
verfeinert **2** Tomatenbutter mit
würziger Knoblauchnote
3 Pilzbutter in originalgetreuer Form
4 Kräuterbutter aus Estragon,
Kerbel, Schnittlauch und Petersilie

REZEPTE AUF SEITE 20



SANTÉ! AUF DEN ABEND UND UNS

Der Apéro gehört in Frankreich zum Lebensgefühl wie das Croissant zum Café au lait. Mit ihm beginnt ein stimmungsvolles Essen mit lieben Freunden. Unsere köstlichen Häppchen sind genau dafür gemacht



Gougeres mit Gruyère und Kümmel

Die Bällchen aus
Brandteig mit
würzigem
Käse versprechen
Snackspass – davon
bleibt garantiert
keins übrig.

REZEPT AUF SEITE 20

FINGERFOOD DE LUXE

Mini-Croques Madame mit schwarzem Trüffel

Auf rundem
Tramezzini-Brot
türmen sich gratinierte
Béchamel-Sauce,
Wachtel-Spiegeleier
und frisch gehobelter
Trüffel. Delizios!

REZEPT AUF SEITE 21





Tartes fines mit Sardinenfilets und Tomaten-Confit

Walnuss-Kräuter-Pesto verleiht dem Belag auf krossem **Blätterteigbett** den perfekten Twist. So geht Canapé-Glück!

REZEPT AUF SEITE 21

KOMBINATIONEN ZUM SCHWELGEN

Buttermilch- Curry-Creme mit Miesmuscheln

Diese Gläschen stecken
voller Gaumenfreude:
Die **Gewürzsauce** mit
Kräutern und **Apfelwein**
trifft auf **Meeresfrüchte**
– vom Feinsten!

REZEPT AUF SEITE 21

Pommes
Dauphine

Dauphine- Kartoffeln auf Gorgonzola-Creme

Hierzulande sind die
Kroketten auch als
Prinzesskartoffeln
bekannt. Und die lassen
sich wunderbar in der
Sellerie-Sahne-Creme
mit Blauschimmelkäse
dippen.

REZEPT AUF SEITE 22



1

Austern-Trio

Ein kulinarisches Erlebnis: Probieren Sie die Königin der Muscheln angemacht mit selbst fermentiertem Pfeffer (1), mit Estragon-Vinaigrette (2) oder mit Rotwein-Schalotten-Vinaigrette (3).

REZEPT AUF SEITE 22

2

3



KUNST ZUM ESSEN

Rosa Eier à la Mimosa mit Rote-Bete-Pickles
Welch buntes Spektakel!
Ihren hübschen
Farbverlauf bekommen
die **Eier** durch ein Bad
im **Rote-Bete-Sud** mit
Weißweinessig, **Dijon-Senf** und **Mayonnaise**
veredeln die Füllung.

REZEPT AUF SEITE 22

Feinste Kleinigkeiten für liebe Gäste,

Fein nicht nur auf Brot

Unsere vier verschiedenen Würzbutter-sorten rechts machen nicht nur optisch etwas her! So ist es eine gute Idee, sie beispielsweise auf knackige Radieschen zu streichen und nicht nur aufs obligatorische Brot. Aromatisierte Butter ist auch ideal als Basis für eine schnelle Sauce zu Nudeln oder Reis. Sie passt zu Steaks oder Moules frites und verfeinert Ofengemüse wie etwa Süßkartoffeln oder Knollensellerie. Und – in kleinen Portionen eingefroren – ist sie noch dazu blitzschnell einsetzbar.



Zitrusbutter

Im Bild auf Seite 12 (Ziffer 1)

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zutaten für 1 Butter-Zitrone

250 g weiche Butter, ½ TL Salz
fein abgeriebene Schale (Zesten) von 1 Bio-Zitrone sowie 1 EL Zitronensaft
evtl. 1 Prise gemahlene Kurkuma
und frische Zitrusblätter (siehe Tipp)

Butter, Salz und Zesten in einer Schüssel schaumig schlagen. Zitronensaft und evtl. noch 1 Prise Kurkuma hinzugeben. Buttermasse auf ein Brett oder Teller streichen, formen (z.B. wie eine halbe Zitrone) und evtl. mit frischen Blättern verzieren. Vor dem Servieren die Zitrusbutter kalt stellen.

Tipp: Sollten Sie ein Zitrusbäumchen zu Hause haben, können Sie die Butter mit dessen Blättern dekorieren. Oder Sie nehmen Kaffir-Limettenblätter aus dem Asienladen.

Für Zitronenzesten nur die äußerste Schalenschicht abreiben, nicht jedoch das Weiße darunter, denn dieses schmeckt bitter. Kurkuma (auch Gelbwurz genannt), verleiht der Butter eine schöne gelbe Farbe.

Tomatenbutter

Im Bild auf Seite 12 (Ziffer 2)

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten für 4–5 Butter-Tomaten

DAS BRAUCHT MAN: Spritzbeutel mit runder Tülle

1 kleine Knoblauchzehe
250 g weiche Butter
2 EL Tomatenmark, ½ TL Salz
evtl. ein paar „echte“ Tomatenstiele

Knoblauch abziehen, sehr fein hacken. Butter, Tomatenmark, Knoblauch und Salz in einer Schüssel aufschlagen. In den Spritzbeutel füllen und kleine, möglichst runde Kleckse auf einen Teller spritzen (dafür am besten die Tülle ca. 2 cm über dem Teller ansetzen). Mit Tomatenstielen verzieren.



Pilzbutter

Im Bild auf Seite 12 (Ziffer 3)

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

plus Warte-/Kühlzeit: 1–2 Stunden

Zutaten für ca. 6 Butter-Pilze

DAS BRAUCHT MAN: Mörser; Spritzbeutel mit runder Tülle

15 g getrocknete Pilze (z.B. Steinpilze), 250 g weiche Butter, ½ TL Salz

1 Pilze im Mörser (oder elektrischen Alleszerkleinerer) zu feinem Puder zerstoßen. $\frac{1}{2}$ des Pilzpuders, Butter und Salz in einer Schüssel schaumig schlagen. In einen Spritzbeutel mit runder Tülle geben.

2 Mit etwa der Hälfte der Butter kleine Pilzstiele auf einen Teller spritzen. Dafür die Tülle ca. 2 cm über dem Teller ansetzen und während des Spritzens nach oben ziehen.

3 Mit der übrigen Butter spritzen Sie die Pilzdeckel. Das klappt am besten, wenn Sie die Tülle nunmehr direkt am Teller ansetzen und nicht nach oben ziehen.

4 Pilzdeckel und -stiele kalt stellen. Wenn sie erhärtet sind (nach 1–2 Stunden), die Deckel im restlichen Pilzpuder wälzen, auf die Stiele setzen. Pilzbutter sofort servieren.

Kräuterbutter

Im Bild auf Seite 12 (Ziffer 4)

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zutaten für 1–6 Portionen

1 kleine Knoblauchzehe, ½ TL Salz
250 g Butter (Raumtemperatur)
eine Handvoll gemischte Kräuter
(z.B. Estragon, Kerbel, Schnittlauch, Petersilie, Rosmarin, Thymian, Kresse)

Knoblauch abziehen, sehr fein hacken. Zusammen mit dem Salz zur Butter in eine Schüssel geben, schaumig schlagen. Kräuterblättchen abzupfen, sehr fein hacken und unterheben. Butter in eine beliebige Form (Tassen, Muffin- oder Puddingförmchen) oder auf (bis zu 6) kleine Teller streichen.



Gougères mit Gruyère und Kümmel

Bild auf Seite 13

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für ca. 30 Stück

DAS BRAUCHT MAN: Spritzbeutel mit runder Tülle

125 ml Milch
100 g Butter, 1 TL Salz

150 g Mehl (z.B. Weizenmehl Type 405 oder 550)

150 g Gruyère (oder Gruyerer Käse; ersatzweise alter Gouda)

4 Eier (Größe M) für den Brandteig sowie 1 Ei zum Bestreichen

1 TL Kümmelsamen (wer keinen Kümmel mag, nimmt stattdessen Sesamsamen oder Mohn)

1 Milch, 125 ml Wasser, Butter und Salz in einen Topf füllen. Zum Kochen bringen. Mehl auf einmal dazugeben und mit einem Holzlöffel kräftig umrühren. Den Teig bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten „abbrennen“, das heißt, unter ständigem Rühren im heißen Topf bewegen, bis sich am Topfboden eine weiße Schicht bildet.

2 Aus dem Topf nehmen und in eine Rührschüssel umfüllen. 1 Ei dazugeben und mit dem elektrischen Rührgerät untermixen. Nach und nach einzeln noch 3 weitere Eier dazufügen und unterarbeiten. Alles auf höchster Stufe zu einem glatten Teig rühren.

3 Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Käse reiben. 120 g Käseraspel zum Teig geben, gut untermengen. Brandteig in einen Spritzbeutel mit runder Tülle einfüllen. Ein Blech mit Backpapier auslegen und kleine, etwa walnussgroße Teigbällchen daraufspritzen.

4 Das übrige Ei mit einer Gabel verquirlen und die Gougères oben damit bestreichen. Mit übrigem Käse (30 g) und dem Kümmel bestreuen und im vorgeheizten Ofen in 15–20 Minuten goldgelb backen.



Passende Weine finden Sie auf S. 76/77

als Apéro vor dem Essen serviert



Mini-Croques Madame mit schwarzem Trüffel

Bild auf Seite 14

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten für 8 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
runden Ausstecher (Ø ca. 6 cm)

FÜR DIE BÉCHAMEL-SAUCE

1–2 EL Butter

1 gehäufter EL Mehl

200 g Milch

frisch geriebene Muskatnuss, Salz
AUSSERDEM

2–3 Scheiben Toastbrot (oder
alternativ 1 Tramezzini-Brotseite)

30 g milder Käse (z.B. Gouda)

ca. 1 EL Trüffelbutter

8 Wachteleier, Butter zum Braten
1 frischer schwarzer Trüffel
etwas schwarzer Pfeffer

1 Für die Béchamel-Sauce die Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Ist sie geschmolzen und beginnt zu schäumen, das Mehl zugeben und mit einem Schneebesen gut unterrühren. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren die Mehlschwitze ca. 1 Minute anrösten, dann nach und nach die kalte Milch dazugießen. Vom Herd ziehen und die Béchamel mit etwas Muskatnuss und Salz abschmecken.

2 Brotscheiben toasten, mit dem Ausstecher Kreise daraus ausstanzen. Käse raspeln. Brotkreise dünn mit Trüffelbutter, dann mit etwas Béchamel-Sauce bestreichen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen. Im Ofen (Oberhitze oder Grillfunktion) wenige Minuten gratinieren, bis der Käse geschmolzen ist.

3 Inzwischen Wachteleier aufschlagen und in einer Pfanne in wenig Butter zu Spiegel eiern braten. Ebenfalls rund ausstechen.

4 Die überbackenen Toastscheiben aus dem Ofen holen. Jeweils 1 Wachtel-Spiegelei auf die Mini-Toast setzen. Den Trüffel hauchdünn darüberhobeln und mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.



Tartes fines mit Sardinenfilets und Tomaten-Confit

Bild auf Seite 15

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten

Zutaten für 12 Portionen

300 g Blätterteig (Fertigprodukt)

5 Strauchtomaten, Salz

1 kleine weiße Zwiebel, 2 EL Olivenöl

6 kleine Sardinen (evtl. vom Fischhändler filetieren lassen), Pfeffer

1–2 EL schwarze Oliven (entsteint)

3–6 Kirschtomaten

FÜR DAS PESTO

eine Handvoll gemischte Kräuter
(z.B. Kerbel, Petersilie, Estragon, Dill)

50 g Walnusskerne

ca. 4 EL Olivenöl, Salz

1 Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze heizen. Teig auf ca. 24x20 cm ausrollen, auf einem Blech mit Backpapier mit einem weiteren Backpapier und einem zweiten Blech bedecken. Blätterteig zwischen den Blechen in 20–30 Minuten goldbraun backen.

2 Tomaten kreuzförmig einritzen, kurz in kochendes Salzwasser legen. Herausheben, abschrecken, häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln, in 1 EL Öl glasig dünsten. Tomatenwürfel zufügen, ca. 10 Minuten köcheln. Inzwischen die Sardinen filetieren. Tomaten-Confit mit Salz, Pfeffer würzen. Oliven in Ringe schneiden, Kirschtomaten waschen, halbieren oder vierteln.

3 Ein paar Kräuterblättchen zum Garnieren beiseitelegen. Die übrigen mit Walnüssen und Olivenöl im Mixer (kurz und pulsierend) zu Pesto verarbeiten. Mit Salz abschmecken. Blätterteig in 12 Stücke schneiden. Die Fischfilets in 1 EL Olivenöl auf der Hautseite kurz anbraten (sie brauchen nur wenige Sekunden), dann aus der Pfanne heben.

4 Blätterteigstücke mit etwas Tomaten-Confit bestreichen, je 1 Sardinenfilet daraufsetzen. Mit übrigen Kräutern, Kirschtomaten, Oliven sowie etwas Pesto garnieren.



Buttermilch-Curry-Creme mit Miesmuscheln

Bild auf Seite 16

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

MAN BRAUCHT: 6 Gläser (ca. 120 ml)

1 kg Miesmuscheln

3 Schalotten, 1 Knoblauchzehe

1 ½ EL Butter, 1 Stiel Thymian

4 Stängel Petersilie, 1 Lorbeerblatt

200 ml Cidre (Apfelwein), Pfeffer 150 ml Buttermilch, 2 Eigelb

Saft und Abrieb von ½ Bio-Zitrone

1 TL Currysüppchen, Salz, weißer Pfeffer
2 Stangen Staudensellerie

1 Muscheln abbrausen, gründlich reinigen (bereits geöffnete Muscheln aussortieren).

Schalotten und Knoblauch abziehen, halbieren und in Streifen bzw. Scheiben schneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Muscheln und Kräuter dazugeben. Cidre angießen, mit Pfeffer leicht würzen und zugedeckt aufkochen.

2 Muscheln ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis sie sich geöffnet haben, dabei gelegentlich am Topf rütteln. Muscheln abgießen, Sud auffangen (Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, wegwerfen). Muschelsud durch ein Sieb passieren und in einem Topf um ein Drittel reduzieren.

3 Buttermilch mit Eigelben, 2 EL Zitronensaft, Zitronenschale, Curry verrühren. Unter Rühren in den Sud gießen und diesen bei kleiner Hitze sämig einköcheln. Sauce mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken und warm halten (nicht mehr kochen lassen).

4 Sellerie waschen, 6 Blätter beiseitelegen, die Stangen putzen, fein würfeln. Muscheln auslösen. 6 Muscheln in Schalenhälften legen. Übrige ausgelöste Muscheln und Selleriewürfel in die Gläser schichten. Mit Buttermilch-Curry-Creme auffüllen. Mit Sellerieblättern sowie den Muscheln in der Schale garnieren und servieren.

Leckereien, die Gaumen und Augen

Austern knacken

Zum Öffnen die Auster am besten mit einem speziellen Kettenhandschuh oder mit einem doppelt gefalteten Küchentuch festhalten. Die gewölbte Seite der Auster zeigt dabei nach unten. Messer am spitzen Ende der Auster ansetzen, zwischen die Schalen schieben und die Auster mit einer leichten Handbewegung vorsichtig öffnen. Dann das Messer an der oberen Schale entlangziehen und den Muscheldeckel abnehmen. Eventuelle Schalensplitter kann man mit einem Pinsel entfernen. Das Austernfleisch mit dem Messer behutsam vom Muskel lösen.



Dauphine-Kartoffeln auf Gorgonzola-Creme

Bild auf Seite 17

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten plus Backzeit: 40–60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Standmixer

FÜR DIE KARTOFFELNOCKEN

700 g Kartoffeln (mehligkochend)

150 g Mehl

80 g Butter, ½ TL Salz

frisch geriebene Muskatnuss

4 Eier (Größe M)

ca. 1,5 l Frittieröl

FÜR DIE CREME

1 kleine Sellerieknothe, Salz

200 g Schlagsahne

ca. 150 g Gorgonzola, Pfeffer

FÜR DIE NÜSSE

4 EL Zucker

2–3 EL Nussmischung (z.B. aus Haselnuss-, Walnuss- und Pekannusskernen)

1 Den Backofen auf 180–200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen je nach Größe in 40–60 Minuten backen bzw. weich garen.

2 Kartoffeln herausnehmen, möglichst noch heiß pellen und dann ca. 5 Minuten ausdampfen lassen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und die Masse etwas abkühlen lassen.

3 Für den Brandteig das Mehl in eine Schüssel sieben. 250 ml Wasser mit Butter, Salz und etwas Muskat in einem größeren Topf aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen, das Mehl auf einmal hineingeben und mit einem Holzlöffel unterrühren.

4 Topf wieder auf den Herd stellen und erhitzen. So lange mit dem Kochlöffel rühren, bis eine Teigkugel entstanden ist und auf dem Boden des Topfes eine helle Schicht haften bleibt (das sogenannte „Abbrennen“ des Teigs dauert etwa 1–2 Minuten).

5 Die Brandteigmasse in die Schüssel umfüllen. Die Eier einzeln aufschlagen und nach und nach gleichmäßig darunterrühren.

Anschließend den Brandteig zu den durchgesetzten Kartoffeln geben und alles gleichmäßig vermischen.

6 Für die Sellerie-Gorgonzola-Creme den Sellerie schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser in 15–20 Minuten gar kochen.

Sellerie in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen. Dann in einem Standmixer (oder mit dem Mixstab) zusammen mit Sahne und zerbröseltem Gorgonzola zu einer feinen Creme pürieren. Sellerie-Gorgonzola-Creme mit Pfeffer und Salz abschmecken.

7 Für die Nüsse den Zucker in einer (beschichteten) Pfanne langsam erhitzen, bis er zu schmelzen beginnt und Farbe annimmt. Nüsse hinzugeben und darin karamellisieren lassen (aufpassen, dass der Karamell nicht zu dunkel gerät, dann könnte er bitter werden). Die Karamellnüsse zum Abkühlen auf ein Holzbrett umfüllen, dann grob hacken.

8 Frittieröl in einem großen Topf auf etwa 170 Grad erhitzen. Mithilfe von zwei Esslöffeln aus dem Kartoffelteig Nocken formen und diese portionsweise im heißen Öl goldbraun frittieren. Dauphine-Kartoffeln mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

9 Die Sellerie-Gorgonzola-Creme in einem Topf noch einmal erhitzen. Creme auf einer Platte oder auf Portionstellern verteilen. Die Dauphine-Kartoffeln darauf anrichten und mit den karamellisierten Nüssen bestreuen.

Tipp: Das Öl, das man zum Frittieren der Kartoffelnocken verwendet, kann man auf jeden Fall wiederverwenden. Nachdem man das letzte Frittiergehalt herausgehoben hat, lässt man das Öl etwas abkühlen und filtert es dann (am besten durch eine Kaffeefiltertüte) in ein sauberes Glas. Das Glas mit dem gefilterten, nun wieder klaren Öl hält sich, im Kühlschrank aufbewahrt, mehrere Wochen. Und lässt sich zum erneuten Anbraten von deftigen Speisen oder auch noch mal zum Frittieren nutzen. Möchten Sie das Öl jedoch nicht mehr aufheben, dann bitte niemals einfach in den Abfluss gießen. Sondern im verschlossenen Glas entsorgen, mindestens in der Restmülltonne.



Austern-Trio

Bild auf Seite 18

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus Wartezeit für den selbst fermentierten Pfeffer: mindestens einige Tage (am besten jedoch mind. 2 Wochen)

Zutaten für 12 Austern mit insgesamt 3 „Toppings“

DAS BRAUCHT MAN: Glas mit passendem Deckel

FÜR DIE AUSTERN MIT FERMENTIERTEM PFEFFER (Ziffer 1)
200 g frischer grüner Pfeffer
(die Rispen gibt es in Gewürzläden, in Asia-Supermärkten und im Feinkosthandel)
2 TL Salz

FÜR DIE AUSTERN MIT ESTRAGON-VINAIGRETTE (Ziffer 2)
2 Stängel Estragon
2 EL Cidre-Essig (französischer Apfelwein-Essig; ersatzweise ein anderer säureärmer Apfelessig)
1 EL mildes Olivenöl

FÜR DIE AUSTERN MIT ROTWEIN-SCHALOTTEN-VINAIGRETTE (Ziffer 3)
1 Schalotte

3 EL Rotweinessig
1 Prise Zucker, Pfeffer

AUSSERDEM

12 frische Austern (z.B. Gillardeau-Austern oder Fines de Claire; siehe dazu auch die Info unter dem Rezept)

1 Mit dem fermentierten Pfeffer am besten bereits etwa 2 Wochen vor dem Essen beginnen. Dafür die Pfefferrispen waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen.

Die Rispen in eine flache Schale legen und die Pfefferkörner mit dem Stöbel eines Mörsers leicht anstoßen.

gleichermaßen erfreuen

2 Die Pfefferkörner von den Stielen lösen. In ein sauber ausgekochtes Einmachglas (oder ein anderes Glas mit passendem Deckel) umfüllen, das Salz zugeben und das Glas mit dem Deckel verschließen. Gut schütteln, sodass sich das Salz gleichmäßig verteilen kann.

3 Das verschlossene Glas an einem trockenen Ort aufzubewahren und alle 2 Tage das Glas schütteln. Nach ein paar Tagen ist der Pfeffer bereits schon schwarz verfärbt, nach ca. 2 Wochen schmeckt er dann wunderbar intensiv. Fermentierten Pfeffer nach 2 Wochen Reifezeit im Kühlschrank aufbewahren.

4 Für die Austern mit Estragon-Vinaigrette am Tag des Essens den Estragon waschen, die Blätter vom Stiel zupfen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Estragonblätter fein hacken, mit dem Cidre-Essig und dem Olivenöl vermengen.

5 Für die Austern mit Rotwein-Schalotten-Vinaigrette die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Schalottenwürfelchen mit dem Essig, Zucker und dem Pfeffer vermengen.

6 Für die Austern die Austernschalen aufbrechen (siehe dazu den Tipp links am Seitenrand), das Fleisch evtl. bereits auslösen und in jeweils einer Austernschale anrichten. Die Austern zum Servieren nach Belieben auf einer Platte mit Crushed Eis anrichten.

7 Die Austern nach Belieben mit etwas fermentiertem Pfeffer bestreuen. Oder mit etwas Estragon-Vinaigrette bzw. mit Rotwein-Schalotten-Vinaigrette beträufeln.



Rosa Eier à la Mimosa mit Rote-Bete-Pickles

Bild auf Seite 19

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten plus Warte-/Abkühlzeit: ca. 3 Stunden

Zutaten für 12 halbe Eier

DAS BRAUCHT MAN: Spritzbeutel mit Sterntülle

1 kleine Rote Bete (frisch oder bereits vorgekocht)

200 ml milder Weißweinessig

ca. 2 TL Salz, 2 TL Zucker

4 weiße Pfefferkörner

6 Eier (Größe M)

1 TL Dijon-Senf, 3 EL Mayonnaise

Piment d'Espelette (auch französischer Pfeffer genannt; ersetztweise anderes Chilipulver verwenden) etwas frischer Dill zum Garnieren

1 Rote Bete evtl. schälen, in hauchdünne Scheiben schneiden (mit einer Mandoline).

1 EL Essig für die Creme abnehmen, übrigen Essig in einem Topf mit 400 ml Wasser, Salz, Zucker, Pfefferkörnern aufkochen. Vom Herd nehmen, Rote-Bete-Scheiben einlegen und darin ziehen lassen, bis der Sud erkaltet ist.

2 Inzwischen Eier in sprudelnd kochendem Wasser 9 Minuten kochen. Herausheben und in kaltem Wasser abkühlen lassen.

3 Eier schälen, in einem (hohen) Gefäß mit so viel Essig Sud aufgießen, dass sie davon bedeckt sind. Eier ca. 3 Stunden im Sud ziehen lassen (je länger sie im Sud liegen bleiben, desto intensiver färben sie sich).

4 Eier aus dem Sud heben, längs halbieren. Eigelbe vorsichtig auslösen, in einer Schüssel mit Senf, Mayonnaise, übrigem Essig (1 EL) vermengen (mit der Gabel). Sollte die Masse zu fest sein, 1-2 EL Wasser einrühren.

Creme mit Salz abschmecken, in Spritzbeutel füllen und in die Eiweißhälften spritzen.

5 Die Bete-Scheibchen evtl. halbmond-förmig ausstechen, in die Creme stecken. Mit Piment d'Espelette bestreuen und mit abgezupften Dillfächchen garnieren.



Für Genießer: die **Sahne Heringsfilets** von **NADLER** mit Zwiebel, Gurke und Apfel

Sahne Heringsfilets mit Bulgursalat

Zubereitung: 15 Minuten

Wartezeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

180 g Bulgur, 2 Stangen

Staudensellerie, 8 Soft-Aprikosen,

70 g Walnusskerne, 3 EL Olivenöl,

1 TL Limettenabrieb, ca. 2 EL Limettensaft, 1 TL brauner Rohrzucker, ½ TL Korianderpulver, 2 Msp. Chiliflocken, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 2 Handvoll junger Spinat (oder Babyspinat), 4 EL Granatapfelerne, 2 EL Sesam (geröstet), 2 x 400 g NADLER Sahne Heringsfilets

1 Den Bulgur in einem Sieb abbrausen, in einer Schüssel mit heißem Wasser knapp bedecken und 10 bis 15 Minuten zugedeckt quellen lassen. Danach den Bulgur kalt abspülen und gut abtropfen lassen.

2 Den Sellerie waschen, putzen und klein würfeln. Die Aprikosen würfeln und die Walnusskerne grob hacken. Alle vorbereiteten Zutaten mit Olivenöl, Limettenabrieb, Limettensaft und braunem Zucker vermengen. Mit Korianderpulver, Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten ziehen lassen. Danach mit Salz und ggf. noch etwas Limettensaft abschmecken.

3 Den Spinat putzen, waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden, dann unter den Bulgursalat heben und zusammen mit den Sahne Heringsfilets auf Tellern anrichten. Den Bulgursalat mit Granatapfelerne und Sesam bestreuen.



Erfahren Sie mehr auf www.nadler.de

Info: Wenn es keinen Fischladen bzw. kein Feinkostgeschäft in Ihrer Nähe gibt, in dem Sie Austern (evtl. auch auf Vorbestellung) bekommen können, man kann die edlen Muscheln auch online beziehen. So gibt es die Sorte „Fines de Claire“ zu kaufen z.B. über den Shop von „Deutsche See“ (<https://www.deutscheseefisch.de/shop/fines-de-claire-auster-86357.html>). Und Austern von Gillardeau erhält man etwa über Internet-Versandhändler wie Gourmet-Versand (<https://www.gourmet-versand.com/de/cat291/austern-von-gillardeau.html>). Lieferbedingungen beachten, denn bei frischen Austern kann es immer mal Lieferverzögerungen geben.

Sehr selbstreflektiert

„Ich bin willensstark und extrem lernfähig, aber auch hochgradig ungeduldig.“ Eine Unruhe, die Tim Raue antreibt und zu einem der facettenreichsten und besten Köche der Welt macht

„DIE KÜCHE MEINES HERZENS“

WO **TIM RAUE** DRAUFSTEHT, IST AUCH TIM RAUE DRIN. ZU 100 PROZENT. DENN DER UMTRIEBIGE STERNEKOCH LEBT SEINE PASSION ZU STARKEN AROMEN – SEIEN SIE ASIATISCHER ODER FRANZÖSISCHER NATUR – VOLLER EHRLICHKEIT UND HINGABE. DENN ANDERS MACHT GUTES ESSEN FÜR IHN KEINEN SINN!



Tim Raue

Sterne- & TV-Koch, Gastronom, Unternehmer

„Ich bin ein Mensch, der gerne lacht.“ Und einer, der sich nicht verbiegen lässt: Seit über 30 Jahren steht Tim Raue hinter dem Herd. Die abenteuerliche Reise, die er dabei zurücklegte, führte ihn nicht nur an die Spitze der Kochriege (mit 2 Sternen ausgezeichnet), sondern auch in die ganze Welt. Aktuell begeistert er Genießer mit seiner TV-Sendung „Tim Raue reist“. Mehr Infos: <https://tim-raue.com>

E

ine Liebe auf den ersten Blick war es für ihn nicht. Dafür aber eine, die eine Chance zum Reifen bekam. Die beständig, tief und allumfassend wurde. Denn als Tim Raue sich auf den Weg hinter den Herd begab, ging es einzig und allein darum, eine Ausbildung zu machen. Geld zu verdienen. Zu überleben. Denn es gab kein Zuhause, auf das er hätte zurückgreifen können. „Eigentlich wollte ich Architekt werden“, erzählt der Spitzenkoch, dessen Geschichte auch durch eine harte Kindheit und Jahre als Mitglied einer Straßengang geprägt ist. Den einzigen Wunsch, den er sich mit seiner damals notgedrungenen Berufswahl erfüllte, war, dass er etwas gestalten wollte. „Kochen war da die beste Variante.“ Jedoch war es weit entfernt von dem, was es heute für ihn ist. „Damals ging es erst einmal darum, 600 Folienkartoffeln am Tag einzupacken.“ Die eigene Kreativität auszuleben, das kam erst viel später. Dennoch: „Ich habe mich in der Küche schnell wohlgefühlt. Da herrschte das Leistungsprinzip: Wer viel leistete, stieg in der Hierarchie schnell auf.“ Tim Raue verstand das Konzept und handelte entsprechend.

Der Weg ist das Ziel

Es war sein Berufsschullehrer, der ihm offenbarte, was Kochen auch noch sein kann. Er zeigte dem jungen Tim Foodmagazine, in denen die feine Seite der Kulinarik abgebildet wurde. Die Seite, in der das Sattwerden nicht die oberste Priorität hat, sondern in der Kochen zur Kunst avanciert. In der man eine exquisite Geschichte über mehrere Gänge erzählt. Gestalten kann. Gerichte architektonisch komponiert. Da war ihm klar: „Das will ich machen“. Er verließ seinen Ausbildungsplatz, klopfte bei den damals drei besten Restaurants Berlins an – und konnte



Authentisch

„Ich bin eher House-Musik und nicht die feine Klassik“, sagt Tim Raue über seinen Küchenstil – und begeistert damit Feinschmecker aus der ganzen Welt

bei keinem seine Ausbildung beenden. „Zwei bildeten gar nicht erst aus und im Bamberger Reiter wollte man mich nicht.“ Zunächst einmal. Über Umwege beendete er seine Ausbildung, kehrte dorthin zurück und lernte, was das Kochen wirklich ist. „Es geht dabei nicht um Sperenzchen. Die Basis ist immer das beste Produkt mit dem besten Eigengeschmack und daraus etwas zu komponieren, das sinnvoll ist.“ Eine Lehre, die er bis heute lebt. Außerdem: „Ich selbst bin nicht Pünktchen, Pünktchen, Komma, Strich. Ich bin jemand mit Substanz.“ Und diese kommt bis heute – auch wenn sie feminin und leicht in seinen Gerichten erstrahlt – aromatisch und stets präsent zum Tragen. Ein Stil, den er über Jahre peu à peu entwickelte. Jahre, in denen es auf der Karriereleiter für ihn stets nach oben ging.

Aromenstarke Selbstfindung

Nach Stationen in renommierten Küchen wurde Raue 1997 mit gerade einmal 23 Jahren Küchenchef im Restaurant „Rosenbaum“. Dann wechselte er in die „Kaiserstuben“ und wurde dort zum „Aufsteiger des Jahres“ gewählt. Dank seiner autoritären Art und seines Organisationstalents stieg er vom



Frankophile Finesse

In Berlin, München und Konstanz zelebriert Raue in seinen Brasseries französische Leichtigkeit

Versammelte Mannschaft

Tim Raue fungiert als Dirigent seines Teams und achtet darauf, dass jede aromatische Note am richtigen Platz sitzt



Küchenchef zum weltweiten Küchendirektor für Swissôtel auf und entdeckte dabei zwei Dinge. Erstens: Er wollte kein Anzugträger sein, sondern ein Koch. Zweitens: Die asiatische Küche übte eine große Faszination auf ihn aus – und wurde Teil seiner kulinarischen DNA. Sich dabei auf die Aromen eines Landes zu versteifen, das war nie sein Ding. „Ich genieße es sehr, dass ich frei von den verhafteten Traditionen Asiens bin und die Möglichkeit habe, diese Welten zu mischen. Ich kann die thailändische Gewürzwelt mit der kantonesischen Küchentechnik verbinden und mir dabei erlauben, japanischen Purismus einfließen zu lassen.“ So kreierte der 49-jährige Freigeist eine eigene Küche, die er erstmals wahrhaftig zeigte, nachdem er 2007 seinen ersten Michelin-Stern erhielt. Eine Küche, die er in seinem ersten eigenen „Restaurant Tim Raue“ in Berlin-Kreuzberg, das er gemeinsam mit Marie-Anne Wild führt, seit 2010 lebt. Ein Ort, der seine Kernwerte – Spaß und Aromen – eint und seit Jahren zu den 50 besten Restaurants der Welt zählt.

Ein bunter Strauß voller Genuss

Die gastronomische Selbstständigkeit sei damals ein Schritt ins Ungewisse gewesen. „Ein harter Knochen.“ Jedoch ein Neuanfang, der sich bewährte und den Vorhang für die große Bühne der Vielfalt öffnete. Nicht nur, dass Tim Raue durch TV-Formate wie „Kitchen Impossible“, „Chef's Table“, „The Taste“ und auch durch sein aktuelles persönliches Glücksformat „Tim Raue reist“ bekannt wurde. Er ist zudem der „Außenminister“ seiner eigenen köstlichen Welt, in denen er heute in acht weiteren Restaurants als kulinarischer Berater fungiert. Manche davon an Land, manche schwimmend auf Kreuzfahrtschiffen. „Ich habe mich schon früh mit meiner Endlichkeit



Eintauchen

Betont schlicht und modern zugleich lädt das „Restaurant Tim Raue“ zum Hochgenuss ein



beschäftigt. Mich damit auseinandersetzt, dass ich mich wohler fühle, wenn ich auf mehr als nur einem Bein stehe.“ Dieser Oktopus-Gedanke mit unabhängig voneinander funktionierenden Geschäftsfeldern begeistert ihn nicht nur. Er gibt ihm auch Sicherheit. „Das ist wohl dem geschuldet, dass ich aus blanker Armut komme und nie wieder dahin zurück möchte.“ Dank dieser Vielschichtigkeit gibt es auch seine drei Brasseries „Collette“ in Berlin, München und Konstanz, in denen der kulinarische Tausendsassa seinen Anfängen Tribut zollt. Denn er verbindet in ihnen beste Produkte mit bestem Eigengeschmack zu Gerichten, die einfach jeder gerne mag, „weil man sie mit Urlaub und einem leichten Lebensgefühl verbindet.“

Reflexion. „Meinen Start ins Leben wünsche ich keinem, aber danach hatte ich sehr viel Glück.“ Dies gepaart mit einer Menge Talent und Können, auch wenn er Letzteres bestreiten mag, und dem Befolgen des Rates seines Opas zu Fleiß und Demut haben Tim Raue dorthin gebracht, wo er ist. Angekommen in einem Beruf, den er liebt. Denn getreu seinem Lebensmotto: „Wer will, was er muss, ist frei“ macht er das, was er muss, unglaublich gerne. Und Freiheit ist „für mich das höchste Gut.“ Wie gut, dass seine Art der Kulinarik grenzenlos ist. Anja Hanke-Schlepütz

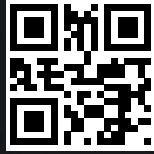


Spargelrezepte vom Sternekoch — gekocht von Dir

STARTE DEIN NEUES GESCHMACKSERLEBNIS

Hier lernst Du von den Besten des guten Geschmacks. Und bekommst einen exklusiven Zugang zu ihren Rezepten, ihrem Wissen, ihren Lieferanten und ihrem Alltag außerhalb des Jobs.

Jetzt 14 Tage kostenlos testen & Lust auf Genuss schenkt Dir zusätzlich:



thegoldencircle.com

20% auf Deinen Premium Zugang
Special

SPARGELZEIT23
Code

JETZT BEI
Google Play Laden im
App Store
Available



THE GOLDEN CIRCLE

KLASSIKER NEU ENTDECKT

Weite Felder, saftige Bergwiesen, Meere und unterschiedliche Klimazonen schenken Frankreich seine so wunderbare kulinarische Vielfalt. Freuen Sie sich auf eine Reise durch die Regionen mit diesen exzellenten Vorspeisen. Allons-y, auf geht's!



Jakobsmuschel-Doraden-Tatar mit Salicornes

Queller verleiht dem Salat eine wunderbar zarte Salzigkeit. Dressiert werden die Meeresfrüchte mit Zitronensaft und Olivenöl.

REZEPT AUF SEITE 40



Artischocken mit dreierlei Dips

Zitronen-Majoran-Butter, Safran-Mayonnaise und Himbeer-Vinaigrette laden zum Tunken der nussig herben Blätter ein.

REZEPT AUF SEITE 40

LIEBE AUF DEN ERSTEN BISS



Galette mit Roter Bete und Ziegenkäse

Zum Schluss kommen über diese verheißungsvolle Vorspeise etwas **Buchweizen-Crunch** und **Walnüsse**. Beides bildet den perfekten Kontrast zum cremigen **Käse**.

REZEPT AUF SEITE 40



Crème Vichyssoise mit Kräuteröl und Lauch

Die Kartoffel-Lauch-Suppe wird traditionell kalt serviert. Einige Tropfen selbst gemachtes Kräuteröl darauf bilden das Finish.

REZEPT AUF SEITE 41



GEMÜSE IN GENIALER FORM

Gemüseterrine Charolais

Gelbe und orangefarbene Karotten,

Zucchini und Rettich werden in
einem **Ei-Crème-fraîche-Mix**
schonend gedämpft. So
entsteht das feine Gaumenspiel
aus knackig und weich.

REZEPT AUF SEITE 41



Lauch in Vinaigrette mit Ei und eingekochtem Senf

Das Stangengemüse ist bei unseren Nachbarn äußerst beliebt. Nur kurz blanchiert behält es seinen Biss.

Die leichte Süße ist mit dem Dressing aus **Dijon-Senf, Honig, Essig** und **Olivenöl** fein abgestimmt.

REZEPT AUF SEITE 41





Zwiebelsuppe mit Cognac und Sauerteig-Crackern

Das Geheimnis des intensiven Geschmacks ist eine lange Schmorzeit. Bei sanfter Hitze entfalten **weiße Gemüsezwiebeln** ein tiefes Aroma. Karamellisierte **Schalotten** als Einlage sind die Vollendung.

REZEPT AUF SEITE 42

BODENSTÄNDIG UND SO GUT



Salade Niçoise mit frischem Thunfisch

Provenzalisch Flair auf der Tafel verschafft der bunte Teller aus **Prinzessbohnen, Kartoffeln, Cherry-Tomaten, Kapernäpfeln und Oliven**. Gemacht, um gemeinsam zu schlemmen!

REZEPT AUF SEITE 42

**Fleischpastete im Blätterteig
(Pâté en Croûte)**

Schinken sowie Schweine- und Kalbshackfleisch verstecken sich unter dem Blätterteigmantel. Fürs Auge ist das prächtige Päckchen mit Teigringeln und -streifen verziert.

REZEPT AUF SEITE 42

WÜRZE AUF
DIE FEINE ART



Zander-Ceviche im Glas

Fenchel, Gurke, Limette und **Grapefruit** in Kombination mit dem frischen **Fisch** zaubern das perfekte Vergnügen. In Kristallgläsern verlockend angerichtet ein idealer Einstieg für die nächste Party.

REZEPT AUF SEITE 43

KREATIV INSZENIERT



Tomaten-Käse-Türmchen mit Oliven-Crumble

Caprese à la française! Mit einem **Oliven-Mandel-Butter-Crunch** und etwas **Pesto** erlangt das Schichtgedicht auch geschmackliche Höhen.

REZEPT AUF SEITE 43

Auberginen-Terrine

Geröstete rote und gelbe Paprika sowie angebräunte Zucchini sind in den Melanzani-Scheiben eingeschlagen. Ein vegetarisches Geschenk für den Gaumen.

REZEPT AUF SEITE 43



Rabenhorst®

WISSEN, WAS GUT TUT.

MIT SORGFALT VOM FELD IN DIE FLASCHE.

Beste erntefrische Bio-Zutaten
schnell und schonend verarbeitet
zu Gemüsesäften.



Auch erhältlich in Ihrem

Reformhaus



Entrées – zum Dippen, zum Teilen

Artischocken zum Dippen

Die äußersten Artischockenblätter entfernen, den Stiel kürzen. Artischocken in einem großen Topf (notfalls in 2 kleineren) in Salzwasser 20–30 Minuten kochen. Mit einem spitzen Messer prüfen, ob sie gar sind: Dafür nahe an der Blüte in den Stiel stechen, er sollte durchgehend weich sein. Artischocken aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen. Stiele nun ganz abschneiden. Artischocken „zum Blättern“ auf eine Platte oder auf Teller stellen, die Blütenblätter vorsichtig öffnen. Noch heiß mit den Dips (Rezepte siehe rechts) servieren.



Jakobsmuschel-Doraden-Tatar mit Salicornes

Bild auf Seite 28

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

120 g Jakobsmuscheln (3–4 Stück)
120 g Doradenfilet ohne Haut (am besten in Sushi-Qualität)
30 g Salicornes (siehe dazu auch die Info unter dem Rezept)
1 Stück Salzzitrone (in Feinkostläden und türkischen oder auch asiatischen Supermärkten erhältlich)
Saft von ½ Zitrone
2 EL Olivenöl, 1 Prise Salz nach Belieben Kräuter (z. B. Kresse) und evtl. Sprossen zum Garnieren

1 Muschelfleisch auslösen. Fischfilet klein würfeln (ca. 1 x 1 cm) und evtl. noch bis zum Servieren kalt stellen.

2 Salicornes waschen. In kochendem Wasser kurz blanchieren (ca. 20 Sekunden, sie sollen noch knackig bleiben), dann zum Abschrecken in eiskaltes Wasser legen. Herausheben und im Sieb abtropfen lassen.
3 Für die Vinaigrette die Salzzitrone in sehr feine Scheiben schneiden (man braucht etwa 1 TL). Salzzitronenscheibchen mit Zitronensaft, Olivenöl und Salz vermengen.
4 Jakobsmuschel- und Doradenfiletwürfel vermengen und (evtl. mithilfe eines Portionsrings) auf die Teller verteilen. Salicornes, Vinaigrette und Kräuter darüber verteilen und das Tatar sofort servieren.

Info: Salicornes werden oft als Algen bezeichnet. Tatsächlich gehört die blattlose Pflanze, deren Optik an Schachtelhalmstängel erinnert, zu den Fuchsschwanzgewächsen. Queller, Meeresspargel oder Meeresfenchel, wie man Salicornes auch nennt, wächst an den wasserumspülten Salzküsten vom Atlantik bis zur Ostsee.



Artischocken mit dreierlei Dips

Bild auf Seite 29

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
davon Artischocken-Kochzeit: 20–30 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

FÜR DIE SAFRAN-MAYONNAISE

ca. ¼ TL Safranfäden, 1 Eigelb
150 ml Sonnenblumenöl

FÜR DIE HIMBEER-VINAIGRETTE

50 g Himbeeren, 6 Basilikumblätter
4 EL Himbeeressig, 6 EL Olivenöl
Pfeffer, Salz, 1 Prise Zucker

FÜR ZITRONEN-MAJORAN-BUTTER

125 g Butter
Saft und Zesten von 1 Bio-Zitrone
Salz, 1–2 Stiele Majoran
AUSSERDEM
4 große Artischocken



Galette mit Roter Bete und Ziegenkäse

Bild auf Seite 30

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten plus Warte-/Kühlzeit: 1–2 Tage
Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Crêpes-Pfanne oder speziellen Crêpes-Maker

FÜR DEN TEIG

250 g feines Buchweizenmehl
8 g Salz, etwas Butterschmalz

FÜR DEN BUCHWEIZEN-CRUNCH

ca. 40 g Buchweizenkörner
300 ml Sonnenblumenöl

250 g Ziegenkäse (z. B. Sainte Maure)
50 g Walnusskerne, 1 EL Olivenöl
etwas frischer Thymian
1 kleine gepickelte Rote Bete (Rezept siehe bei „Rosa Eier à la Mimosa“ auf Seite 23), 4 TL Honig

1 Buchweizenmehl, Salz und 250 ml Wasser zum dicken Teig rühren. Teig mit einem Holzlöffel durchschlagen, bis er Blasen wirft. 60 ml Wasser auf den Teig träufeln, damit er nicht antrocknet. Galettes-Teig zugedeckt im Kühlschrank 1–2 Tage ziehen lassen.

2 Buchweizenkörner nach Packungsangabe kochen. Abseihen, sehr gut trocken tupfen. Öl erhitzen, Körner darin knusprig frittieren und auf Küchentuch abtropfen lassen.

3 Käse in 1 cm dicke Scheiben schneiden (bei Sainte Maure vorher den Strohhalm in der Mitte entfernen). Nüsse mit 1 EL Olivenöl und Thymian in einer Pfanne leicht rösten.

4 Teig mit 250 ml Wasser gut verrühren. Pfanne oder Platte dünn mit Butterschmalz bestreichen, erhitzen. Etwas Teig eingleben, dünn verstreichen (evtl. mit Crêpes-Werkzeug). Mittig mit Käse, Bete-Scheiben, Walnüssen belegen, Teigseiten nach innen klappen. Galette ca. 5 Minuten erhitzen, bis der Käse warm ist. Aus der Pfanne nehmen, mit Buchweizen-Crunch bestreuen und mit je 1 TL Honig beträufeln. Auf diese Weise insgesamt 4 Galettes backen und füllen.



GETRÄNKE-TIPP
Passende Weine finden Sie auf S. 76/77

und zum genüsslichen Schlemmen



Crème Vichyssoise mit Kräuteröl und Lauch

Bild auf Seite 31

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
plus Warte-/Abkühlzeit: mind. 1 Stunde
Zutaten für 4 Portionen

eine Handvoll gemischte Kräuter (z.B. Kerbel, Estragon, Petersilie)
150 ml Sonnenblumenöl
2 Lauchstangen (man braucht ca. 300 g nur von den weißen, hellen Teilen; dunkles Lauchgrün anderweitig verwenden)
250 g Kartoffeln (mehligkochend)
1 EL Olivenöl
700 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer
125 g Schlagsahne, 125 ml Milch
etwas Frittieröl, 1 EL Crème fraîche

- 1 Grobe Stiele von den Kräutern entfernen. Kräuter in ein hohes Gefäß (z.B. Mixbecher) geben, das Sonnenblumenöl darübergießen und alles mit dem Mixstab pürieren. Das Kräuteröl durch ein feines Sieb gießen.
- 2 Lauch waschen, längs halbieren und die hellen Teile in feine Streifen schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Lauch (bis auf ca. 3 EL zum Frittieren) im Olivenöl andünsten. Kartoffeln und Brühe zufügen, salzen, pfeffern. 30 Minuten simmern lassen. Dann Sahne und Milch dazugießen, aufkochen. Mischung durch ein Sieb streichen, Suppe im Topf auffangen, das feine Püree im Sieb mit Salz abschmecken. Beides (Suppe und Püree) kalt stellen.
- 3 Inzwischen Frittieröl auf 180 Grad erhitzen, übrigen Lauch darin kross ausbacken. Lauchstroh herausheben, abtropfen lassen.
- 4 Zum Servieren Crème fraîche in die Suppe rühren, mit dem Pürierstab kurz aufmixen. Die kalte Suppe mit Salz abschmecken, in Teller verteilen. Aus dem Püree Nocken formen, je 1 in die Suppe setzen. Mit Lauchstroh bestreuen, mit Kräuteröl beträufeln.



Gemüseterrine Charolais

Bild auf Seite 32

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:

4 ofenfeste Förmchen (Ø ca. 8 cm oder mit ca. 8 cm Kantenlänge)

1 gelbe und 1 orangefarbene Möhre
1 kleiner Rettich, 1 Zucchini, Salz
2 große Wirsingblätter, etwas Butter
FÜR DIE FÜLLUNG
4 Eier (Größe M), 3 EL Crème fraîche
½ Bund Dill, Salz
FÜR DIE VINAIGRETTE
1 Schalotte, 3 EL Cidre- oder Apflessig, 5 EL Walnussöl, Salz, Zucker



Lauch in Vinaigrette mit Ei und eingelegtem Senf

Bild auf Seite 33

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

FÜR DIE VINAIGRETTE

2 EL Dijon-Senf, 2 EL Honig
4 EL Weißweinessig
6 EL mildes Olivenöl, Salz

AUSSERDEM

4 (kleine) Lauchstangen (heißen „Poireaux“ auf Französisch)
Salz, 1 hart gekochtes Ei
ca. 1 EL eingelegte Senfkörner

1 Alle Zutaten für die Vinaigrette verrühren und mit Salz abschmecken.

2 Lauch waschen und putzen (man braucht nur die weißen und die hellgrünen Teile, das dunkle Lauchgrün anderweitig verwenden (z.B. als Ergänzung zu Suppengrün für das Kochen von Brühen). Die geputzten Lauchstangen jeweils quer halbieren (nicht längs, sonst fallen sie beim Kochen auseinander) und in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen, bis der Lauch weich ist. Herausheben, in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Lauch trocken tupfen und die Hälften noch mal längs halbieren.

3 Das hart gekochte Ei pellen und klein würfeln. Lauch auf eine Platte oder auf Teller legen und mit der Vinaigrette übergießen. Mit den eingelegten Senfkörnern und dem gehackten Ei anrichten und servieren.

Tipp: Zu Poireaux Vinaigrette, diesem typischen französischen Bistro-Gericht, passt Baguette am besten. Aber auch Salzkartoffeln kann man dazureichen, dann erhält man ein sättigendes Hauptgericht. Orient-Variante des Klassikers: Anstatt mit Ei und Senf den Lauch mit Feta, geröstetem Sesam und etwas Tahini (mit Olivenöl und Zitronensaft glatt gerührt) servieren.

Klassiker der Bistro-Küche mit neuem

Französischer Würz-Mix

Quatre-épices, was übersetzt ins Deutsche „vier Gewürze“ heißt, verleiht der Fleischpastete im Blätterteig rechts ihr scharf-frisches Aroma. Traditionell besteht die Mischung aus weißem Pfeffer, Ingwer, Muskat sowie Nelken. Mittlerweile können die Zusammensetzungen aber auch variieren. So kommt etwa schwarzer statt weißer Pfeffer zum Einsatz, Piment anstelle von Nelken oder süß-herbes Zimtpulver statt Muskatnuss.



Zwiebelsuppe mit Cognac und Sauerteig-Crackern

Bild auf Seite 34

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten
plus Warte-/Ruhezeit: über Nacht
Zutaten für 4 Portionen

1 EL Sauerteig (selbst angesetzten oder fertig gekauften Flüssigteig)
100 g Emmer-Vollkornmehl (ersatzweise Weizen-Vollkornmehl), (grobes) Salz zerstoßene Korianderkörner
4 weiße Gemüsezwiebeln (500 g)
3 EL Butter, 100 ml Cognac
1 l Gemüsefond, 2 Thymianzweige
4–6 Schalotten, 1 EL Zucker
3 EL Essig, 100 g Crème fraîche

- 1 Sauerteig mit Mehl und mit 120 ml Wasser vermengen. Über Nacht ruhen lassen.
- 2 Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig dünn auf ein Blech mit Backpapier streichen, mit Salz und Koriander bestreuen. In 20–30 Minuten knusprig backen und abgekühlt in Stücke brechen.
- 3 Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden. 2 EL Butter in einem schweren Topf zerlassen, Zwiebeln hineingeben. Leicht salzen und bei kleiner Temperatur anbraten, dabei immer wieder umrühren. Hier entsteht der ganze Geschmack, lassen Sie sich dafür viel Zeit (es dauert etwa 10–15 Minuten).
- 4 Zwiebeln mit Cognac ablöschen. Gemüsefond angießen, Thymian zugeben, alles ca. 30 Minuten köcheln lassen. Dann durch ein feines Sieb geben, mit Salz abschmecken.
- 5 Inzwischen Schalotten abziehen, halbieren. In einem Topf Zucker, 1 EL Butter, Essig, 2 EL Wasser aufkochen. Schalotten einlegen. Backpapier auf Topfgröße zuschneiden, Schalotten damit abdecken. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln, bis die Schalotten weich sind und der Sud dick vom Löffel läuft. Schalotten auf Teller verteilen, mit der Zwiebelsuppe übergießen. Sauerteig-Cracker und die Crème fraîche dazuservieren.



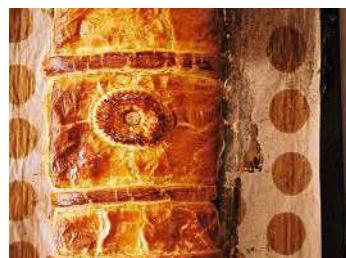
Salade Niçoise mit frischem Thunfisch

Bild auf Seite 35

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

4 Eier (Größe S)
ca. 100 g Prinzessbohnen, Salz
ca. 8 kleine Kartoffeln (am besten vorwiegend festkochende)
9 EL Olivenöl, 80 g Kirschtomaten
4 Handvoll feiner Blattsalat (z.B. Babyleaf-Mix, Rucola, Spinat)
1 Handvoll Kerbel für das Dressing
4 EL Weißweinessig
1 EL Agavendicksaft, Pfeffer
ca. 320 g Thunfischfilet am Stück (Sushi-Qualität)
4 EL Kapernäpfel (oder Kapern)
4 EL Oliven (evtl. entsteint)

- 1 Eier in Wasser in ca. 7 Minuten wachswiech kochen, kalt abschrecken und pellen. Bohnen putzen, in Salzwasser blanchieren und in eiskaltem Wasser abschrecken.
- 2 Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in einer großen Pfanne in 2 EL Öl knusprig braten. Kartoffel-Chips abtropfen lassen und mit Salz würzen.
- 3 Inzwischen Tomaten waschen und halbieren. Blattsalat verlesen, waschen, trocken schütteln. Für die Vinaigrette den Kerbel fein hacken. Essig, Agavendicksaft, 6 EL Olivenöl verrühren, salzen und pfeffern. Zum Schluss den Kerbel dazugeben und unterrühren.
- 4 Übriges Öl (1 EL) in einer Pfanne erhitzen. Thunfisch am Stück von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
- 5 Salat, Kartoffeln, Bohnen, Tomaten auf Tellern anrichten, Kapernäpfel und Oliven darüber verteilen. Thunfisch in ca. 1 1/2 cm dünne Scheiben schneiden, darauflegen. Zuletzt die Eier halbieren und auf den Salat geben. Mit der Kerbel-Vinaigrette beträufeln, mit Pfeffer übermahlen und servieren.



Fleischpastete im Blätterteig (Pâté en Croûte)

Bild auf Seite 36

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten
plus Warte-/Kühlzeit: 12 Stunden / über Nacht
Zutaten für ca. 8 Portionen

3 Schalotten, 1 EL Butter
80 g Rohschinken (in Scheiben)
250 g Schweinehackfleisch
150 g Kalbshackfleisch
1 TL Quatre-épices (siehe die Info links am Seitenrand), Salz, Pfeffer
1 EL fein gehackte Petersilie
ca. 30 ml Cognac
700 g Blätterteig, 1 Ei

- 1 Schalotten abziehen, fein würfeln, in Butter glasig dünsten. Schinken in feine Streifen schneiden. Beide Sorten Hack mit Schalotten, Schinken, Würzmischung, Salz, Pfeffer, Petersilie und Cognac gut vermengen. Mix über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- 2 Am Folgetag Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig entrollen, von der kurzen Seite einen ca. 4 cm breiten Streifen abschneiden, beiseitelegen. Füllung längs auf dem unteren Drittel des Teigs verstreichen, dabei rechts und links etwas Rand frei lassen. Teigränder über die Füllung klappen, evtl. mit etwas Wasser bestreichen. Füllung in den Teig einrollen. Pastete (Naht unten) auf ein Blech mit Backpapier legen.
- 3 Ei mit 1 EL Wasser verquirlen. Aus dem übrigen Teigstreifen einen Kreis (Ø ca. 4 cm, evtl. mit Wellenrand) ausstechen, in der Kreismitte ein Loch (Ø ca. 1,5 cm) machen. Pastete oben mittig ebenfalls mit einem Loch versehen, Teig rundum mit verquirltem Ei bestreichen. Teigring um das Loch legen, andrücken. Den restlichen Teig in 4 ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Diese auf der Teigoberfläche anbringen und wie den Ring mit übrigem verquirlten Ei bestreichen. Ofentemperatur auf 175 Grad reduzieren und die Pastete 40–45 Minuten backen (sollte sie zu stark bräunen, rechtzeitig mit Alufolie abdecken). Pastete etwas abgekühlt servieren.

Twist, wir wünschen „bon appétit“!



Zander-Ceviche im Glas

Bild auf Seite 37

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
plus Kühlzeit: ca. 30 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

400 g Zanderfilet ohne Haut
(am besten in Sushi-Qualität)
1 kleine rote Zwiebel
ca. 1/2 kleine Fenchelknolle
150 g Gurke
4 EL Limettensaft sowie abgeriebene
Schale von 1 Bio-Limette
1/4 rosa Grapefruit
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, 1/2-1 TL Szechuan-
Pfeffer (grob zerstoßen)
1 EL glatte Petersilie (fein gehackt)
und etwas Petersilie zum Garnieren

- 1 Fischfilet abbrausen, trocken tupfen, falls noch nötig entgräten. Fisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, klein würfeln. Fenchel putzen, waschen, in feine Streifen schneiden. Gurke schälen, halbieren, evtl. entkernen und ebenfalls klein würfeln.
- 2 Alle vorbereiteten Zutaten in einer Schüssel mischen. Limettensaft und -schale zufügen. Grapefruit so dick schälen, dass die weiße Haut mitentfernt wird und filetiert. Die Grapefruitfilets in kleine Stücke zupfen und untermengen. Alles mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Szechuan-Pfeffer würzen, gut vermengen und ca. 30 Minuten kalt stellen.
- 3 Gehackte Petersilie untermischen, Zander-Ceviche noch mal abschmecken. In Gläser verteilen. Mit Petersilie garniert servieren.

Info: Dieser erfrischende Salat aus Zitrusfrüchten und rohem Fisch wird auch in Frankreich gern „Ceviche“ genannt. Mit dem Küchenbegriff, der ursprünglich aus Peru stammt, bezeichnet man frischen Fisch, den man in der Säure von Zitronensaft oder Limettensaft quasi „gart“. Übrigens: Nicht nur entlang der Loire schätzt man den dort heimischen Zander.



Tomaten-Käse-Türmchen mit Oliven-Crumble

Bild auf Seite 38

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

60 g schwarze Oliven (entsteint)
100 g Mehl
80 g weiche Butter (gewürfelt)
100 g gemahlene Mandeln
2 EL Pesto (z. B. Basilikum-Pesto)
4 Tomaten
2 Kugeln Mozzarella
1/2 Handvoll Rucola
1 EL Olivenöl
1 EL Balsamicocreme
Salz, Pfeffer

- 1 Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Oliven klein hacken. In einer Schüssel das Mehl mit der weichen Butter, den Mandeln und den Oliven bröselig vermengen.
- 2 Die Mischung auf dem vorbereiteten Blech verteilen, mit dem Pesto beträufeln und im Ofen ca. 10 Minuten backen.
- 3 Inzwischen Tomaten waschen und quer in Scheiben schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
- 4 Auf 4 Tellern jeweils abwechselnd die Tomaten- und Mozzarellascheiben zu Türmchen aufzustapeln. Den Rucola verlesen, waschen, von groben Stielen befreien und trocken tupfen oder schütteln.
- 5 Olivenöl, Balsamicocreme, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel verrühren, dann über die Tomatentürmchen gießen. Alles mit dem Oliven-Crumble bestreuen, mit Rucola garnieren und sofort servieren.

Info: Mozzarella in Frankreich? Mais oui! Aber ja! Der cremige italienische Käse liefert sich seit Jahren mit dem Camembert ein enges Rennen um den ersten Platz für die beliebteste Käsesorte Frankreichs.



Auberginen-Terrine

Bild auf Seite 39 oben

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten
plus Warte-/Kühlzeit: 12 Stunden/über Nacht
Zutaten für 6-8 Portionen
MAN BRAUCHT: Terrinenform (ca. 1,5 l)

500 g rote und 500 g gelbe Paprika-
schoten, 2 Zucchini
3 große Auberginen, 4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, 1/2 Handvoll Basilikum
1 Knoblauchzehe, 4 EL rotes Pesto
1 EL gehackter Thymian

- 1 Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 3 Bleche mit Backpapier belegen. Paprika waschen, halbieren, putzen. Auf einem Blech (Wölbung oben) 15-20 Minuten im Ofen backen, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Inzwischen Zucchini und Auberginen waschen, putzen und längs in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden.
- 2 Paprika aus dem Ofen nehmen, in Gefrierbeutel oder mit Folie bedeckt kurz schwitzen lassen. Auberginen und Zucchini auf die übrigen Bleche legen, mit Olivenöl bepinseln, salzen und pfeffern. Die Gemüsescheiben im Ofen (evtl. nacheinander) in ca. 15 Minuten garen und leicht bräunen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.
- 3 Paprika häuten. Basilikum hacken. Knoblauch abziehen, fein würfeln, mit Pesto verrühren. Terrinenform mit Frischhaltefolie auskleiden. Mit Auberginescheiben auslegen, sodass diese seitlich überlappen. Gemüse abwechselnd in die Form einschichten, dazwischen jeweils etwas Pesto aufstreichen und die Lagen leicht salzen, pfeffern sowie mit Thymian und Basilikum bestreuen.
- 4 Überhängende Auberginescheiben zur Mitte hin einschlagen. Form mit Frischhaltefolie bedecken, mit einem Gewicht beschweren. Über Nacht kalt stellen. Zum Anrichten Terrine auf eine Platte stürzen, Folie entfernen. In Scheiben geschnitten servieren.

Tipp: Mit Oliven, Baguette und einem Glas Wein wird daraus ein perfektes Abendessen.

C A M E M B E R T

Mild-nussiges Aroma, zart schmelzende Textur und so vielseitig kombinierbar: Wir lieben diesen Käse! Entdecken Sie hier vier neue Ideen mit dem cremigen Weichkäse

IM KNUSPERMANTEL

100 g Sonnenblumenkerne grob hacken und mit 1 EL Semmelbrösel mischen. 1 Ei mit 3 EL Milch verquirlen. 4 Stücke Camembert (à ca. 125 g) nacheinander zuerst in 2 EL Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt im Bröselmix wenden. In einem Topf reichlich Frittieröl erhitzen, Käse darin rundum goldbraun frittieren. Fein dazu: Salat aus Endivien, Granatapfelnüssen, Kürbis und Linsen.



ZUM DIPPEN

1 Pck. Camembert in der Holzschachtel im Ofen bei 200 Grad 10 Minuten backen. Den Käse an der Oberfläche gitterförmig einschneiden und in weiteren ca. 10 Minuten fertig backen. Köstlich: Gemüestifte (z.B. Möhren, Süßkartoffeln, Paprika) im Ofen neben dem Käse mitgaren und wie Röstbrot zum Dippen dazureichen.



AUS DEM OFEN

1 Rolle Pizzateig habtieren, je auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, dünner und rund ausrollen. 300 g Camembert in Scheiben darauflegen. 2-3 Kartoffeln (festkochend) schälen, in dünne Scheiben hobeln, darauf verteilen. 2 Knoblauchzehen pressen, mit 4 EL Olivenöl verrühren, auf die Kartoffeln pinseln. 2 TL geh. Rosmarin und etwas Salz darüberstreuen. Pizzen nacheinander im Ofen bei 220 Grad ca. 15 Minuten backen. Tipp: 100 g schwarze Oliven (entsteint) hacken, auf Blechen neben den Pizzen mitbacken und dann darüberstreuen.



EINGELECKT

Blätter von 1 Stiel Salbei abzupfen. 2 Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. 250 g Camembert in grobe Stücke schneiden. Die vorbereiteten Zutaten

mit 1 TL schwarzen Pfefferkörnern und 60 g grünen Oliven (entsteint, gefüllt mit Paprika) in 2 Einmachgläser geben. Mit etwa 300 ml mildem Olivenöl auffüllen. Käse gekühlt 2-3 Tage ziehen lassen. Dazu passt: knusprig geröstetes Weißbrot.



Haben Sie Fragen
zu Staatl. Fachingen?
0800 - 100 81 56
(gebührenfrei)

Natürlich besser leben.

Sodbrennen einfach wegtrinken?



Dank dem **natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg/l** neutralisiert Staatl. Fachingen STILL überschüssige Säure im Magen. Eine wissenschaftliche Studie empfiehlt zur symptomatischen Behandlung von Sodbrennen bei Erwachsenen das Trinken von zwei Flaschen unseres Heilwassers pro Tag. Angenehm im Geschmack kann es so einen wertvollen Beitrag zu einem gesunden, unbeschwert Leben leisten.

STAATL.
FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.

Anwendungsgebiete: Zur symptomatischen Behandlung von Sodbrennen bei Erwachsenen. Staatl. Fachingen regt die Funktion von Magen und Darm an, fördert die Verdauung. Es fördert die Harnausscheidung bei Harnwegserkrankungen, beugt Harnsäure- und Calciumoxalatsteinen vor und unterstützt die Behandlung chronischer Harnwegsinfektionen. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie das Etikett und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker. Stand der Information: 08/2022. **Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH** · Brunnenstraße 11 · 65626 Fachingen · www.fachingen.de

WASSER & WEIN



WASSER IST NICHT GLEICH WASSER: DIE QUELLE VON STAATL. FACHINGEN SORGT SEIT 1742 MIT FEIN PERLENDEM GESCHMACK UND BELEBENDEN MINERALSTOFFEN FÜR PUREN TRINKGENUSS

Ob als Frischekick an heißen Tagen, als Durstlöscher nach schweißtreibendem Sport oder als neutralisierende Komponente zwischen einzelnen Gängen beim Menü oder bei Weinverkostungen – das kühle und überlebenswichtige Nass ist in aller Munde. Schon allein unserer Gesundheit zuliebe. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt Erwachsenen, täglich mindestens 1,5 Liter an ungezuckerter Flüssigkeit zu trinken. Die gute Nachricht: Wasser ist dafür ideal und es gibt tatsächlich feine Unterschiede. So ist etwa das Heil- und Mineralwasser von Staatl. Fachingen aus einer Quelle nahe dem gleichnamigen Örtchen in Rheinland-Pfalz für seinen mild moussierenden Geschmack sowie eine wohltuende Wirkung bekannt. Seine einzigartige Mineralisation und der unaufdringliche natürliche Kohlensäuregehalt von 4,8 Gramm pro Liter machen das Quellwasser zum idealen Begleiter beim Essen – und auch Weingenuss. Wussten Sie, dass gerade bei Verkostungen gehaltvolles

Wasser unabdingbar ist? Dadurch werden die Geschmacksnerven neutralisiert, sodass Sie die Komplexität der einzelnen Weinsorten noch besser wahrnehmen können. Als Faustregel gilt außerdem dabei mindestens genau so viel Wasser wie Wein zu trinken, noch besser sei die doppelte Menge. Das soll den Flüssigkeitshaushalt regulieren. Experten empfehlen für Tastings in der Regel stilles Wasser oder eines mit moderatem Kohlensäuregehalt, da dieser die Geschmackswahrnehmung des Weines beeinflusst. Auch dafür eignet sich das Wasser aus der Quelle von Staatl. Fachingen, deren Anfänge bis ins Jahr 1742 zurückreichen. 1746 begann der Versand mit der Sorte „Still“, 2003 kam „Medium“ hinzu. Zunächst wurden bei der Abfüllung Tonkrüge genutzt, 1870 stieg die Firma auf hochwertige Glasflaschen um. Auch heute gilt das Quellwasser als sehr bekömmlich, weshalb viele Gastronomie- und Hotelbetriebe ebenso zu den Kunden zählen. www.fachingen.de



Perfekt temperiert

/ Schon der Name ist Programm: Der Weinklimaschrank „Tête à tête“ ist freistehend, fungiert auch als Bar und ermöglicht ein mobiles Stelldichein mit dem Lieblingstropfen. Ob in einer gemütlichen Ecke im Wohnzimmer oder dem Esszimmerbereich – die Flasche ist immer perfekt temperiert und sofort griffbereit. Vorbei sind die Zeiten, in denen man die Flaschen im Keller oder in der Küche gelagert hat. Auch bereits geöffnete Weine können in dem in Frankreich hergestellten Designschrank aufbewahrt werden. Ein einfaches integriertes Vakuum-System macht es möglich und entzieht der Flasche die Luft, wodurch der Wein nicht oxidiert und an Qualität verliert. Weinschrank ab 2300 Euro, von und über www.eurocave.de 



Sprudel-Update



/ Wasser mit Kohlensäure auf Knopfdruck ist in vielen Haushalten heute nicht mehr wegzudenken, denn es erspart das lästige Schleppen von Pfandflaschen. Die schwedische Designfirma Aarke erfreut mit ihrem „Carbonator 3“ nicht nur die Umwelt, sondern auch Design-Fans. Denn der Premium-Wassersprudler eignet sich dank seines nachhaltigen Edelstahlgehäuses für eine langfristige Nutzung und ist somit eine super Alternative zu herkömmlichen Produkten aus Plastik. Vor allem aber zieht er mit seiner schlanken Silhouette und dem einzigartigen Kupfer-Finish sofort die Blicke auf sich. Wassersprudler um 210 Euro, in verschiedenen Farben, von und über www.aarke.com 

Edler Tropfen

/ Gemeinsam mit dem schwedischen Designduo Bernadotte & Kylberg hat der bekannte Glashersteller Zwiesel eine inspirierende exklusive Kollektion entworfen. Ein prägnantes Detail sticht bei dem mundgeblasenen Bordeaux-Rotweinglas der Konzeptserie „Air Sense“ sofort ins Auge: die gläserne Dekantierkugel. Sie sorgt nicht nur für das einzigartige Design, sondern hat auch eine praktische Funktion: Trifft der Wein beim Eingießen auf die Kugel, strömt er langsamer ins Glas und wird dadurch mit noch mehr Sauerstoff versorgt, sodass sich seine komplexen Aromen besser entfalten können. Set (2tlg.) um 220 Euro, von und über www.zwiesel-glas.com 



Schwungvolle Eleganz

/ Der Dekanter „Eve“ aus Kristallglas gilt als Hommage an Eva Riedel, Matriarchin der bekannten Glasmacher-Familie. Die serpentinenförmig geschwungenen Kurven des Glasobjekts dekantieren den Wein doppelt, sodass er gerade für junge und aromatische Weine besonders geeignet ist. Jedes Stück ist ein handgefertigtes Unikat, das dank seiner funktionellen Form die Inszenierung des Dekantierens zum besonderen Genusserlebnis macht. Dekanter um 350 Euro, von und über www.riedel.com 

Durchdacht

Jedes Detail hat
einen Sinn und
eine Aufgabe in
ihren Kreationen



MIT PASSION UND PERFEKTION

ENTDECKT WURDE SIE VON
FRANKREICH'S GASTROLEGENDE
ALAIN DUCASSE. SEIT ÜBER
20 JAHREN KOCHT HÉLÈNE
DARROZE AUF STERNE-NIVEAU.
IN IHRER KÜCHE SETZT SIE AUF
KLARE ZUTATEN, RESPEKT UND
IHRE HERKUNFT

Hélène Darroze

Sterneköchin

Die Französin führt fünf Restaurants. Drei in Paris sowie eins in London und eins in der Provence. Hélène Darroze ist mit sechs Sternen ausgezeichnet und gilt als eine der weltweit erfolgreichsten ihres Metiers und ist wichtige Botschafterin, wenn es darum geht, den Frauenanteil in der gehobenen Gastronomie zu fördern. Mehr Infos: www.helenedarroze.com



D

ie Menüs ihrer Restaurants tragen die Handschrift der jeweiligen Region. Nur das Beste, das die Natur und Produzenten aktuell zu bieten haben, schafft es auf den Tisch. Hélène Darroze hat ein Gourmet-Imperium geschaffen. Wir sprachen mit ihr über ihren spannenden Weg und die Extraklasse der französischen Küche.

Sie sind im Département Landes im Süd-Westen Frankreichs aufgewachsen. Inwiefern prägt das Ihren Stil heute noch?

Meine ganze Familie hat in der Gastronomie gearbeitet. Meinem Großvater gehörte ein Restaurant mit Bauernhof, es gab immer frisches und saisonales Gemüse, die Tiere hatten ein gutes Leben und wurden frisch geschlachtet. Ich erinnere mich gerne an ein einfaches Brathähnchen oder Omelett mit frischen Eiern, beide so gut. Es gab nur simple Produkte, aber immer die Besten. Seither bin ich mit der Wichtigkeit der Produktqualität in Berührung. Sie steht für mich heute immer noch an oberster Stelle.

Es heißt, dass Alain Ducasse Sie entdeckt hat. Wie kam es dazu?

Ich hatte Wirtschaftswissenschaften studiert und arbeitete im Büro seines Restaurants in Monaco. Als er von meinem Hintergrund erfuhr, ermutigte er mich, in der Küche ab und zu mit auszuholen. Ich hätte damals nie gedacht, dass ich eines Tages

Küchenchefin werde. Er hat mir ans Herz gelegt, in der Küche zu arbeiten. Dass das meine Passion sei und ich diese nutzen und damit etwas tun solle. Daher stimmt es schon, dass er mich ermuntert hat, diesen Weg einzuschlagen.

Was konnten Sie von ihm lernen?

Auf dem Teller ist das Produkt der Star, nicht der Koch. Und dass man nie aufhören darf, neugierig zu sein. Man muss reisen, andere Kulturen entdecken und bereit sein, von anderen zu lernen. Nur so kann immer wieder etwas Neues und Einzigartiges entstehen. Und er lehrte mich, dass man in der Sterneküche immer nach dem nächsten Level suchen muss, jedes Detail ist wichtig, alles muss perfekt zusammenspielen, nichts ist Zufall.

Die französische Küche gilt als eine der Besten der Welt. Warum?

Essen ist Teil der Kultur in jedem Land. Ich glaube, bei uns ist die Gastronomie noch dazu ein wichtiger Teil der Esskultur, der über Jahrhunderte verfeinert wurde und deshalb in unserem Blut steckt. Frankreich wahr wohl das erste Fine-Dining-Land. Beim Essen geht es um Finesse und Eleganz. Wir haben das Glück, in einem Land zu leben, das für den Anbau vieler verschiedener Produkte beste Bedingungen bietet. Dieser Reichtum an Wissen und Produkten macht unsere Küche für mich so besonders.

Sie haben zwei Kinder. Wie managen Sie Familie und Business?

Mit sehr guten Leuten um mich herum. Familie steht für mich an erster Stelle. Wenn etwas ist, bin ich für meine Kinder da. Ich versuche sie so oft es geht mitzunehmen. Sie sehen, wie mich meine Arbeit erfüllt. Genau so ein Vorbild möchte ich sein: jemand, der seiner Passion folgt.

Interview: Nicole Steinbrecht



London und Paris

Ihre Zeit verbringt Hélène Darroze im wöchentlichen Wechsel in beiden Städten

Hummer mit Réduction de Vinaigre und Karotten-Mousseline

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Vakuumiergerät

FÜR HUMMER UND HUMMERBUTTER

4 gekochte Hummerschwänze (ausgelöst)

1 kg Hummerkarkassen (Köpfe, Schalen; vom Fischhändler mitgeben lassen)

20 g Hummerrogen, 1 kg Butter, Salz

10 g Tandoori-Würzmischung

20 g Tomatenmark

FÜR DIE RÉDUCTION DE VINAIGRE

500 g Schalotten, 3 l Apflessig

5 g Timut-Pfeffer

80 g Nussbutter (braun geröstete Butter)

300 ml einreduzierter Geflügelfond

FÜR DIE KAROTTEN-MOUSSELINÉ

3 kg Karotten, Olivenöl, Salz

½ l Karottensaft plus evtl. noch etwas mehr

100 g Butter

FÜR DAS KORIANDERÖL

300 g Koriander, 300 g Traubenkernöl

ZUM GARNIEREN

fein gehobelte lila Möhren, Koriander und Lauchzwiebeln (beides fein gehackt)

1 Hummerschwänze beiseitelegen. Karkassen mit Rogen, Butter, Salz, Tandoori-Gewürz und Tomatenmark vermengen. In Vakuumbeutel füllen, vakuumieren und in 90 Grad heißem Wasser 90 Minuten kochen lassen. Hummerbutter durch ein Passiertuch seihen und kalt stellen. Eventuell auf der Oberfläche sich absetzendes Wasser abtupfen.

2 Für die Réduction de Vinaigre Schalotten abziehen, fein würfeln. Mit Essig und Pfeffer in einem Topf auf die Hälfte einreduzieren. Essigreduktion durch ein Sieb passieren, auffangen. Kurz vor dem Servieren mit Geflügelfond und Nussbutter zur glatten Sauce mixen.

3 Für die Mousseline die Karotten schälen, putzen und in Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Karotten zufügen, salzen. ½ l Saft angießen, Karotten weich köcheln. Dann abgießen, Butter zugeben, pürieren. Ist die Mousse zu fest sein, etwas Saft ergänzen.

4 Korianderblätter für das Kräuteröl in einem Blitzhacker 6 Minuten zerkleinern. Auf Eis abkühlen lassen. Dann in einem Passiertuch ausdrücken, Saft auffangen und mit dem Traubenkernöl vermixen.

5 Hummerschwänze in etwas Hummerbutter erhitzen. Mit etwas Essigreduktion und einem Klecks Karotten-Mousseline auf Tellern anrichten. Mit Koriander, Lauchzwiebeln und Möhrenscheiben garnieren. Einige Tropfen Korianderöl darüberträufeln, servieren.



Zubereitung in der Profiküche

In der gehobenen Gastronomie werden Teile eines Gerichts oft separat zubereitet und dann kurz vor dem Servieren zusammengefügt. Daher bleibt in diesem Rezept von einzelnen Komponenten wie etwa der Hummerbutter oder dem Korianderöl, etwas über. Wer mag, kann aber auch die Anzahl der Hummerschwänze verdoppeln, denn die Mengen reichen für ca. 8 Portionen.

magazin

Lust auf Genuss



LIEFERUNG DIREKT VON:



SILKES WEINKELLER
Leidenschaft für Genuss

Exklusives Wein-Sparpaket* 69,76 €**

13 Ausgaben Lust auf Genuss 58,50 €

Regulärer Preis 128,26 €

Gesamt-Sparpaket nur 59,50 €

► Nr.: AX58

JETZT ABONNIEREN &
WEINPAKET GENIESSEN!



6
exklusive
Flaschen

Sie sparen
53 %

2x Zinfandel Puglia 2021 | IT

Durch intensive Aromen erwartet den Genießer ein charaktervoller und körperreicher Rotwein. 0,75 l / 14,0 % Alkohol

2x Poggio Lauro Sir Passo Toscana Rosso 2020 | IT

Dank seines zugänglichen Charakters verleiht der Wein festlichen Abenden einen stilvollen Rahmen. 0,75 l / 14,0 % Alkohol

2x Tanica No. Uno Montepulciano 2020 | IT

Mit seinen fruchtigen und würzigen Aromen beschert der Wein ein sinnliches Erlebnis für den Gaumen. 0,75 l / 13,0 % Alkohol



EINFACH EINSCANNEN
UND BESTELLEN:

Jetzt bestellen: Bitte die Bestell-Nr. angeben: LAG1PRE/G

 **burda-foodshop.de**

 Per Telefon: 01806 - 93 94 00 66 20 Cent/Verbindung aus allen deutschen Netzen.

 Per Post an: BurdaVerlag Publishing GmbH, Lust auf Genuss Abo-Service, PF 290, 77649 Offenburg

IHRE VORTEILE:

- › Erstklassiges Weinpaket
- › Pünktliche und bequeme Lieferung nach Hause
- › Zustellgebühr bereits inklusive

* Im Paket enthalten sind 6 Flaschen (jeweils 2 Flaschen der oben aufgeführten Weine) / ** UVP des Herstellers

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Versand

Verantwortlicher und Kontakt: Abonnenten Service Center GmbH, Hauptstr. 130, 77652 Offenburg für die BurdaVerlag Publishing GmbH, in gemeinsamer Verantwortlichkeit mit mehreren Verlagen von Hubert Burda Media (siehe www.burda.com/de/gvv). Sie haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Die Leihrechnung können Sie unter www.burda-foodshop.de/agb abrufen. Alle angebotenen Weine enthalten Sulfite. Silkes Weinkeller behält sich aufgrund Verfügbarkeiten einen Jahrgangswechsel vor. Angebot und Lieferung nur an Personen über 18 Jahren.

Datenschutzinfo: Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: Abonnenten Service Center GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg, Tel: 0781-6396100. Namens-, Adress- und Kontaktdata zum Vertragsschluss erforderlich. Verarbeitung (auch durch Zahlungs- und Versanddienstleister) zur Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 I b) bzw. f) DSGVO) solange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten erforderlich. Bei Art. 6 I f) DSGVO ist unser berechtigtes Interesse die Durchführung von Direktvermarktung. Sollten wir Ihre Daten in einen Staat außerhalb der Europäischen Union übermitteln, stellen wir sicher, dass Ihre Daten gemäß Art. 44ff. DSGVO geschützt sind. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde. Details unter: www.burda-foodshop.de/datenschutz



Qualität hat Priorität

Für Thomas Martin stehen immer erstklassige regionale, saisonale und biologisch angebaute Produkte im Mittelpunkt



Thomas Martin Spitzenkoch

Er zählt zu den besten Köchen Hamburgs und setzt ganz auf Regionalität. Thomas Martin, auch bekannt als TV-Koch, ist seit 25 Jahren Küchenchef im renommierten Hotel Louis C. Jacob. Er fördert talentierte Jungköche, entwickelt Restaurantkonzepte wie etwa für die Carls Brasserie an der Elbphilharmonie und nutzt Social Media, um Lust auf frische regionale Küche zu machen. Mehr Infos: www.hotel-jacob.de

TRADITION TRIFFT MODERNE

Qualitativ hochwertige Produkte, erlesener Geschmack – Spitzenkoch **Thomas Martin** hat uns verraten, was die französische Bistroküche für ihn so besonders macht und wie einfach sie auch zu Hause gelingt

N

ach Stationen bei Eckart Witzigmann, Lothar Eiermann und Dieter Kaufmann war Thomas Martin als junger Koch häufig im Südwesten Frankreichs unterwegs. Sein Stil im Hotel Louis C. Jacob seit über 25 Jahren: frankophil mit norddeutschem Akzent.

Was verstehen Sie unter französischer Bistroküche?

Für mich hat die französische Küche viel mit Tradition zu tun. Dabei sind zwei Komponenten wichtig: zum einen das Produkt und zum anderen der Geschmack. Die Franzosen sind nämlich sehr produktfokussiert und unheimlich stolz auf ihre Lebensmittel. Sie verwenden nicht ohne Grund ein Siegel für eine geschützte Herkunftsbezeichnung – das AOC-Siegel, was „Appellation d'Origine Contrôlée“ heißt und oft auf Erzeugnissen wie Wein oder Käse zu finden ist. Das ist ein wirklich wichtiger Bestandteil ihrer Kultur – Essen hat bei den Franzosen generell einen sehr großen Stellenwert.

Und was macht diese Küche so besonders?

Das Bistro ist sehr eng an die traditionellen Gerichte gebunden. Es gibt klassische Gerichte wie eine Bouillabaisse, Boeuf bourguignon oder Choucroute. Aber das Besondere ist, dass in den heutigen Pariser Bistros oft junge Köche arbeiten, die bei großen Sterneköchen gelernt haben und die Gerichte neu interpretieren. Die zum Beispiel eine klassische französische Zwiebelsuppe anbieten, aber besondere Zwiebeln verwenden oder eine individuelle Art haben, wie sie das Gericht zubereiten, um dem Ganzen einen zeitgemäßen Charakter zu verleihen. Und das ist das Besondere – die heutige Bistroküche vereint für mich Tradition mit Moderne.

Welche Gerichte kann man dort erwarten?

Ein Cassoulet ist zum Beispiel ein typisches, sehr mächtiges Gericht aus dem Südwesten Frankreichs. Dafür werden weiße Bohnen sehr lange im Ofen gebacken. Sie garen in einem kräftigen Sud zusammen mit viel Fleisch. Mit Würsten, Gänse- oder Entenkeulen. Ein sehr rustikales Gericht, welches typisch für die Bistroküche ist. Genauso wie ein Croque Monsieur. Aber auch ein großartig gebratener Fisch auf der Haut mit Fenchelgemüse und einer Beurre blanc gehört in ein Bistro. Ebenso wie Linsensalat mit Lachstatar. Ratatouille. Artischocken à la Barigoule. Das sind sehr puristische Gerichte. Aber eins haben sie alle gemeinsam: viel Geschmack.

Was ist Ihr Favorit?

Ich bin ein Fan von Austern auf Eis mit Zitrone. Franzosen geben gerne roten Essig mit Schalotten dazu. Mit etwas Salzbutter und einem Stück rustikalem Brot ist das sehr lecker. In einem meiner

Restaurants, der Carls Brasserie, biete ich auch Austern auf Eis an, jedoch handelt es sich hier um eine Wattenmeer-Auster. Ich versuche immer die französische Klassik mit etwas Regionalem zu verbinden, ohne dass die Gerichte ihren traditionellen Charakter verlieren.

Wie kann man diesen Gedanken zu Hause umsetzen?

Bei Gerichten wie Coq au Vin werden in Frankreich Bressehühner verwendet. Bresse ist eine Region in Frankreich und das Geflügel ist ebenfalls mit dem AOC-Siegel versehen. Es handelt sich also um ein geschütztes Produkt. Das Tier bekommt viel Auslauf und eine besondere Ernährung. Dieses Huhn kaufe ich nicht, weil die Region zu weit weg ist. Aber wir haben im benachbarten Niedersachsen auch tolles Geflügel. Ich arbeite mit einer Firma zusammen, die sich auf ungewöhnlich gutes Geflügel spezialisiert hat. Sie verkauft eines der besten Weidehühner, die wir hier im Norden bekommen. Die Tiere haben extrem viel Auslauf, sind dadurch allerdings ein bisschen kerniger, fester im Fleisch. Aber großartig im Geschmack.

Haben Sie ein Rezept mit Geflügel für uns?

Ich koche gerne Zitronenhuhn. Dafür verwende ich einen Bräter, denn da passt ein ganzes Huhn rein. Dazu kommt Salz, Pfeffer, Olivenöl, eine ganze Zitrone in Scheiben geschnitten, vier bis fünf Zehen Knoblauch. Schön dazu sind Kartoffeln – geschält oder mit Schale. Das Ganze kommt mit Deckel in den Backofen und wird ein- bis einhalb Stunden gegart. Für die letzten 30 Minuten nehme ich den Deckel ab, damit das Geflügel Farbe bekommt. Und wenn die Kartoffeln weich sind, ist in der Regel das Huhn fertig. Für mich das perfekte Gericht, um es gemeinsam mit Freunden zu genießen.

Haben Sie noch einen generellen Tipp?

Die französische Küche ist für mich etwas Besonderes. Denn Franzosen nehmen sich Zeit; sie zelebrieren das Produkt, das Kochen. Ich glaube, um gut kochen zu können, mit Liebe zu kochen, sollte man immer ein bisschen Zeit investieren.

Interview: Regina Hemme 



Elegant
Stuckverzierte Decken
und ein fantastischer
Ausblick auf die Elbe
machen den Besuch
im Jacob Restaurant
nicht nur zu einem
kulinarischen Erlebnis

FREUDE FÜR DEN GAUMEN

Steinbuttröllchen in Sauce Duglére

Die dekorativ angerichteten **Fischfilets** werden auf einer Sauce kredenzt, die der Meisterkoch Adolphe Duglére einst kreierte. In ihr sind intensiver **Fischfond** und **Tomatenessenz** sorgfältig gemischt. Magisch!

REZEPT AUF SEITE 68

Beste Zutaten gepaart mit feinsten Saucen – das Geheimnis unwiderstehlicher Gerichte, die für immer verführen und alle zum Schwelgen bringen





Filet Mignon mit grünem Pfeffer und Pommes Anna

Diesen Liebling der Bistroküche servieren wir mit in Butter gratinierten, hauchdünn gehobelten Kartoffeln zu einer vielschichtigen Pfeffer-Sherry-Reduktion.

REZEPT AUF SEITE 68

Lachs auf Blattspinat mit Beurre blanc

Aus keiner Brasserie wegzudenken ist die Sauce auf Basis von einreduziertem Weißwein und Essig. Für die feine Säigkeit wird kalte Butter abschließend eingearbeitet.

REZEPT AUF SEITE 68



KULINARISCHE STERNSTUNDEN



Fischsuppe mit Pastis und Fenchel, dazu Rouille

Zur Einlage zählen unter anderem auch Garnelen und Venusmuscheln.

Crostini mit Gruyère reichen wir zum Dippen in das Topfglück.

REZEPT AUF SEITE 69

Kalbsbäckchen in Rotweinsauce

Über Nacht wird das Fleisch mit Möhren, Zwiebeln und Lauch in Rotwein eingelegt. Das sorgt dann später auf dem Teller für ein zartes Ergebnis und vollen Geschmack.

REZEPT AUF SEITE 69



Steak Tartare mit frittierten Kapern

Für Kenner ist das rohe Eigelb zum fein gehackten Rindfleisch ein Muss. Bei dieser Variante vollenden Blattsalat, Sardellenfilets und frisch geriebener Meerrettich die Gaumenfreude.

REZEPT AUF SEITE 70



AROMATISCHE ÜBERRASCHUNG

EINE SINFONIE IM MUND



Ente à l'Orange mit Bigarade-Sauce

Die Fruchtigkeit aus Orangen und Kumquats umspielt gekonnt das Geflügel. Der Clou für die typische süße Note: Die Basis bildet ein Zucker-Essig-Mix mit echter Vanille.

REZEPT AUF SEITE 70



Loup de Mer mit Gemüseschuppen

Zum gebakkenen Wolfsbarschfilet
gibt es Fritten aus Kichererbsenmehl,
die unter dem Namen Panisse
bekannt sind.

REZERT AUF SEITE 71



SO SIMPLE, SO EDEL



Moules frites (Muscheln mit Kartoffelstiften)

Kaum etwas passt so gut zusammen wie in Weißweinsud gekochte

Miesmuscheln und frittierte Erdäpfel.

Dieser rustikale Klassiker ist nicht umsonst so populär.

REZEPT AUF SEITE 71



Tarte Tatin aus Kirschtomaten mit Basilikumeis

Diese herzhafte Interpretation muss sich nicht vor dem süßen Original verstecken. Das **Kräutereis** mit **Frischkäse** ist das i-Tüpfelchen.

REZEPT AUF SEITE 71



GLÜCK AUS DEM OFEN



Lammragout mit Gemüse (Navarin d'Agneau)

Frühlingsgemüse zum butterweichen
Fleisch im Bräter ist ein köstlicher
Farbklecks. Das ist Wohlfühl-Cuisine!

REZEPT AUF SEITE 72

Ziegenkäse-Trauben-Quiche aus Filoteig

Ein exquisites Zusammenspiel der
Konsistenzen bilden die knackigen
Früchte in cremiger Füllung
und kross gebackener Hülle.

REZEPT AUF SEITE 72



Frikassé vom Perlhuhn mit Pommes Cocotte

Kapern, Zitronensaft und
karamellisierte Perlzwiebeln
im Hähnchentopf überzeugen
alle Genießer.

REZEPT AUF SEITE 72

**Entrecôte, Sauce béarnaise
und Maxim-Kartoffeln**

Genuss de luxe: Die **Estragon-Sauce** erfordert zwar einige Handgriffe, ist die Mühe aber wert. Zum punktgegarten **Steak** unschlagbar lecker.

REZEPT AUF SEITE 73



**EINFACHHEIT
IN PERFEKTION**

VIELFALT VOM FEINSTEN

Titelrezepte

Chateaubriand mit Sauce béarnaise

Im Bild links und im Titelbild

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden
Zutaten für 4 Portionen

1 kg Rinderfilet, Salz, 1 EL Butter
2 EL Pflanzenöl, 350 g kleine Champignons
Pfeffer, 1 EL gehackte Kräuter zum
Garnieren (z. B. Petersilie oder Kerbel,
Estragon, Schnittlauchröllchen)

FÜR DIE SAUCE

200 g Butter, 1 Schalotte, 1/2 TL Pfefferkörner
2 Stängel Estragon, 1/2 Handvoll Kerbel
80 ml Weißwein, 4 EL Weißweinessig
2 Eigelb (Eier: Größe L)
Salz, weißer Pfeffer, Zitronensaft

Ei Benedict mit Malteser Sauce

Im Bild oben und im Titelbild

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

100 g Bacon (in dünnen Scheiben)
250 g Butter, 80 ml trockener Weißwein
3 EL Weißweinessig, 3 Eigelb und 4 Eier
ca. 50 ml Blutorangensaft
Salz, weißer und evtl. schwarzer Pfeffer
2 Toasties, Kräuter zum Garnieren
(z. B. Sauerklee oder Schnittlauch)

1 Backofen auf 160 Grad Umluft heizen. Bacon auf Blech mit Backpapier im Ofen ca. 10 Minuten rösten.

2 Inzwischen für die Malteser Sauce die Butter erhitzen und schmelzen, Schaum abschöpfen. Geklärte Butter beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.

3 Wein und 1 EL Essig in einem Topf um zwei Drittel einköcheln, Reduktion abkühlen lassen. 3 Eigelbe mit der Reduktion und 2 EL Blutorangensaft in einer Metallschüssel geben, über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Von der Hitze nehmen. Butter erst tropfenweise, dann in dünnem Strahl unterrühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Blutorangensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce warm halten.

4 In einem Topf ca. 2 l Salzwasser mit 2 EL Essig aufkochen. Eier einzeln aufschlagen, in einen Schöpfklopfel geben, ins knapp siedende Wasser gleiten lassen und 4–5 Minuten pochieren (mithilfe eines Löffels evtl. rund formen). Toasties halbieren, die Hälften rösten.

5 Den krossen Bacon auf Küchenpapier abtropfen lassen. Toasties auf Tellern anrichten, mit Bacon und je 1 pochierten Ei belegen, pfeffern. Mit etwas Malteser Sauce übergießen. Mit Kräutern garnieren, servieren.

Spargel mit Sauce hollandaise

Im Bild oben und im Titelbild

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

200 g Butter, 1 Schalotte, 1/4 TL Pfefferkörner
20 ml Weißweinessig, 50 ml trockener Weißwein, 3 Eigelb, Salz, 1 Prise Cayennepfeffer
Zitronensaft, ca. 1,2 kg grüner Spargel
200 g luftgetrockneter Schinken in dünnen Scheiben (z. B. franz. Jambon, Parmaschinken)

1 Butter in einem Topf erhitzen, bis sich die Molke am Boden absetzt. Klare Butter abnehmen, lauwarm abkühlen lassen. Schalotte abziehen, fein würfeln. Mit Pfefferkörnern, Essig, Wein, 4 EL Wasser aufkochen und auf ein Drittel einkochen. Die Reduktion lauwarm abkühlen lassen und durch ein feines Sieb passieren.

2 Eigelbe und Reduktion über einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse cremig andickt. Vom Herd nehmen, geklärte Butter in dünnem Strahl unterschlagen. Hollandaise mit Salz, Cayennepfeffer, ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken, warm halten.

3 Spargel im unteren Drittel schälen, holzige Enden abschneiden. Stangen in Salzwasser 5–7 Minuten kochen, abgießen. Schinken waagerecht halbieren, Spargel mit je 1 Streifen Schinken umwickeln und mit etwas Sauce anrichten. Übrige Sauce dazureichen.

1 Das Fleisch ca. 30 Minuten Raumtemperatur annehmen lassen, anschließend trocken tupfen, salzen. Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 In einer Pfanne 1 EL Butter und 1 EL Öl erhitzen, das Rinderfilet darin ringsum braun anbraten. Anschließend im Ofen in 25–30 Minuten rosa braten.

3 Inzwischen Champignons putzen und in 3–4 mm dünne Scheiben schneiden. Pilze in einer Pfanne im restlichen Öl (1 EL) anbraten und bräunen, dann mit Salz und Pfeffer würzen und warm halten.

4 Für die Sauce die Butter in einem Topf zerlassen, bis die Molke sich am Boden absetzt. Geklärte Butter abschöpfen und lauwarm abkühlen lassen.

5 Schalotte abziehen und klein würfeln. Die Pfefferkörner andrücken. Estragon- sowie Kerbelblättchen fein hacken und in einem Topf mit Weißwein und Essig, der Schalotte sowie den Pfefferkörnern aufkochen. Die Flüssigkeit etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Anschließend die Reduktion durch ein Sieb in eine Schlagschüssel passieren, kurz abkühlen lassen.

6 Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit Folie bedeckt noch ca. 10 Minuten ruhen lassen.

7 Inzwischen die Eigelbe zur Reduktion geben und alles über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen dickcremig aufschlagen. Von der Hitze ziehen.

Die lauwarme geklärte Butter nach und nach in dünnem Strahl dazugießen und mit dem Schneebesen gut unterschlagen. Sauce béarnaise mit Salz, Pfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken.

8 Pilze evtl. noch mal erhitzen. Das Chateaubriand aufschneiden, mit den gebratenen Champignons auf Tellern anrichten. Fleisch salzen, pfeffern und mit etwas Sauce beträufeln. Mit den gehackten Kräutern bestreuen und alles servieren.

Platz nehmen für exquisite Plats, wie

Selleriepüree zubereiten

So macht man die Beilage für die Kalbsbäckchen in Rotweinsauce rechts: ½ Sellerieknolle und 250 g mehligkochende Kartoffeln schälen, beides in Würfel schneiden. In Wasser mit 1 TL Salz darin kochen, bis die Gemüsewürfel weich sind. Das Wasser abgießen und die Gemüsemischung zusammen mit 250 g Schlagsahne aufkochen. Kartoffeln und Sellerie zerstampfen und nach Belieben durch ein feines Sieb streichen. Püree mit Salz und Muskat abschmecken und zum Warmhalten evtl. noch mal zurück in den Topf geben.



GETRÄNKE-TIPP

Passende Weine finden Sie auf S. 76/77



Steinbuttröllchen in Sauce Dugléré

Bild auf Seite 54

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Holzspießchen

200 g Blätterteig, 1 Ei

Fleur de Sel, Piment d'Espelette (ersatzweise mildes Chilipulver)

300 g Tomaten, Salz, 1 Schalotte

500 g Steinbuttfillets, 50 g Butter

150 ml Weißwein, 150 ml Fischfond

Pfeffer, 1 Handvoll Kerbel

1 Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus dem Blätterteig mit einem Ausstecher Monde (oder Kreise) ausstanzen, auf ein Blech mit Backpapier setzen. Monde mit verquirltem Ei bestreichen. Mit Fleur de Sel und Piment d'Espelette bestreuen, im Ofen in ca. 15 Minuten goldbraun backen.

2 Inzwischen Tomaten mit scharfem Messer kreuzweise einritzen, ½ Minute in kochendes Salzwasser legen. Herausheben, kalt abschrecken, dann häuten, entkernen und würfeln. Schalotte abziehen, fein würfeln.

3 Steinbuttfillets längs halbieren. Hälften einrollen und mit Holzspießchen fixieren. Tomaten und Schalottenwürfel in eine ofenfeste Pfanne verteilen, Fischröllchen daraufsetzen. Butter in Flocken darüber verteilen. Wein und Fischfond angießen, sodass der Boden der Pfanne etwa 1,5 cm hoch mit Flüssigkeit bedeckt ist.

4 Aus Backpapier einen Kreis (so groß wie die Pfanne) schneiden, Fischröllchen damit bedecken. Auf dem Herd einmal aufkochen lassen, dann im Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze in 10–15 Minuten garen (die Fischröllchen sollten innen noch leicht glasig sein). Fischröllchen herausheben. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, noch mal aufkochen. Fisch zurück in die Pfanne legen, mit Kerbelblättchen bestreuen. Röllchen in der Sauce servieren. Blätterteigmonde dazureichen.



Filet Mignon mit grünem Pfeffer und Pommes Anna

Bild auf Seite 55

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: ofenfeste Pfanne (Ø ca. 24 cm)

800 g mittelgroße mehligkochende Kartoffeln, ca. 160 g Butter

2 Stiele Thymian, Salz, Pfeffer

4 Rinderlendenseaks à ca. 160 g

50 ml Sherry, 400 ml Rinderfond

2–3 Rispen frischer grüner Pfeffer (Asienladen), 1 TL Speisestärke

150 g Schlagsahne, 1 Prise Zucker

1 Kartoffeln schälen, ca. 1 mm fein hobeln. Scheiben in kaltes Wasser legen, ca. 5 Minuten wässern. Abtropfen lassen, dann auf einem Küchentuch gut trocken tupfen. Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze heizen.

2 Kartoffelscheiben in eine Schüssel geben. 100 g Butter schmelzen, mit den Kartoffelscheiben vermengen. Ofenfeste Pfanne evtl. ausbuttern, Thymianblättchen vom Stiel zupfen, in der Form verteilen. Die Kartoffelscheiben kreisförmig einschichten, dabei leicht salzen, pfeffern. Kartoffeln im Ofen ca. 35 Minuten backen, bis sie knusprig braun sind (mit dem Messer den Gartest machen).

3 Inzwischen Filets salzen, pfeffern. In einer Pfanne in 2 EL Butter rundum scharf anbraten, dann auf ein Blech umsetzen und im Ofen bei 175 Grad ca. 20 Minuten mitgaren (bis die Kerntemperatur 58 Grad erreicht). Filets aus dem Herd nehmen, 5 Minuten ziehen lassen. Auch die Kartoffeln herausnehmen, auf dem Herd bei mittlerer Hitze von unten noch etwa 5 Minuten anbraten

4 In der Fleischpfanne 2 EL Butter erhitzen, mit Sherry ablöschen. Fond dazugießen, auf die Hälfte einreduzieren. Grünen Pfeffer zugeben. Stärke mit der Sahne anrühren, in die Sauce röhren. Köcheln, bis die Sauce eindickt. Mit Salz, Zucker abschmecken. Zum Anrichten die Pommes Anna auf Teller stürzen. Filets und Pfeffersauce dazuservieren.



Lachs auf Blattspinat mit Beurre blanc

Bild auf Seite 56

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g junger Blattspinat
3 Schalotten

3 EL Butter und 200 g kalte Butter in Würfeln für die Sauce

2 EL milder Essig, 150 ml Weißwein

3 weiße Pfefferkörner, 150 ml Brühe

ca. 80 ml Noilly Prat (franz. Wermut)

100 g Schlagsahne

ca. 500 g Lachsfilet, Salz, Pfeffer

1 EL Crème fraîche, 50 g Lachskaviar etwas frisch geriebene Muskatnuss

1 Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze heizen. Spinat waschen, trocken schleudern.

2 Schalotten abziehen, fein würfeln, in 1 EL Butter glasig dünsten. Spinat dazugeben, zugedeckt in ca. 2 Minuten zusammenfallen lassen. Spinat in ein Sieb geben, ausdrücken.

2 Für die Beurre blanc die übrige Schalotte abziehen, fein würfeln. Mit Essig, Wein, Pfefferkörnern, Brühe und 2 EL Noilly Prat in einem Topf auf ein Drittel einköcheln. Die Reduktion durch ein Sieb gießen. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen. Spinat, restlichen Noilly Prat (ca. 50 ml) und die Sahne dazugeben, erhitzen. Spinat warm halten.

3 Inzwischen das Lachsfilet in 4 Portionen teilen. Fisch salzen, pfeffern, mit 1 EL Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen in 10–20 Minuten garen (je nach Dicke; der Lachs sollte innen noch etwas glasig sein).

4 Die Reduktion zurück in den Topf füllen und unter ständigem Rühren bei kleinstem Feuer 200 g kalte Butter einarbeiten (Sauce darf nicht mehr kochen). Crème fraîche einröhren, Sauce mit dem Stabmixer aufmixen. Lachskaviar unter die Beurre blanc heben.

5 Spinat mit Salz, Muskat abschmecken, als Nocken auf die Teller setzen. Lachsfilet und Beurre blanc daneben anrichten, servieren.

Hauptgerichte in Frankreich heißen



Fischsuppe mit Pastis und Fenchel, dazu Rouille

Bild auf Seite 57

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 100 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

FÜR DIE ROUILLE

½–1 Knoblauchzehe

150 ml neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl), 1 TL Dijon-Senf

1 Eigelb (Ei: Größe M oder L)
ca. 1 EL Zitronensaft

½ TL Piment d'Espelette (ersatzweise mildes Chilipulver), Salz

FÜR DIE FISCHSUPPE

4 große Garnelen (roh, mit Kopf und Schale)

500 g Venusmuscheln

500 g Fischfilet ohne Haut (z. B. Filets von Petersfisch, Seeteufel, Dorade, Rotbarbe und Loup de Mer bzw. Wolfsbarsch oder eine andere Mischung je nach Angebot vor Ort)

1 weiße Zwiebel

150 g Fenchelkölle

100 g Suppengemüse (bestehend aus Möhren, Knollensellerie und weißen Teilen vom Lauch)

2 EL Olivenöl, 1 EL Tomatenmark

100 ml Pastis (französischer Anis-schnaps), 200 ml Weißwein

¼ TL Safranfäden

300 ml Fischfond

400 ml Gemüsefond

Salz, etwas Zitronensaft

FÜR DIE CROSTINI

½ großes Baguette, ca. 100 g Gruyère (ersatzweise alter Gouda)

1 Für die Rouille den Knoblauch abziehen und würfeln. Öl, Senf, Eigelb, Zitronensaft, Knoblauch sowie Piment d'Espelette in ein hohes Gefäß geben. Einen Pürierstab hineinstellen und, unten im Gefäß beginnend, den Mixstab während des Pürierens langsam hochziehen und die Zutaten zu einer sämigen Sauce mixen. Die Rouille mit Salz und

Zitronensaft abschmecken, in Schälchen füllen (siehe auch den Tipp unten).

2 Für die Suppe die Garnelen abbrausen, dann vom Kopf trennen. Garnelenköpfe beiseitelegen (Fühler, Füßchen etc.) entfernen. Garnelen evtl. schälen, am Rücken entlang einschneiden und jeweils den schwarzen Darmfaden entfernen. Muscheln in kaltem Wasser waschen und putzen. Bis zum Gebrauch am besten noch mal kalt stellen.

3 Die Fischfilets auf Gräten überprüfen, evtl. noch vorhandene Gräten am besten mit einer Pinzette entfernen. Fischfilets in Stücke teilen, evtl. bis zum Gebrauch kalt stellen.

4 Zwiebel abziehen und würfeln. Fenchel waschen und ebenfalls klein würfeln. Das Suppengemüse falls nötig schälen bzw. putzen und würfeln (Mirepoix).

5 Olivenöl in einem großen, schweren Topf erhitzen, Zwiebel, Fenchel, Suppengemüse sowie die Garnelenköpfe (und evtl. Schalen) darin anrösten. Das Tomatenmark einrühren und ein paar Minuten mit anrösten.

6 Röstgemüse mit Pastis ablöschen, den Weißwein dazugießen und einköcheln lassen. Sobald kein Alkohol mehr zu riechen ist, die Safranfäden und den Fisch- sowie den Gemüsefond hinzugeben. Alles zugedeckt etwa 30 Minuten sieden lassen.

7 Inzwischen für die Crostini den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Baguette in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Käse raspeln und die Brotscheiben damit bestreuen. Röstbrote im vorgeheizten Ofen in 5–10 Minuten knusprig backen.

8 Mit dem Pürierstab die Suppe (mitsamt Gemüse und Garnelenköpfen) fein pürieren. Püree durch ein feines Sieb streichen, auffangen. Den Topf auswischen, dann die pürierte Suppe zurück in den Topf gießen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

9 Suppe aufkochen, Muscheln hineinlegen. Temperatur reduzieren, wenn sich die ersten Muscheln zu öffnen beginnen. Fischfilets und Garnelen in die Suppe legen; sie sollen nur ziehen, bis sie gar sind, nicht kochen.

10 Suppe samt Fisch und Muscheln sowie je 1 Garnele in die Teller verteilen. Rouille und die Gruyère-Crostini dazuservieren.

Deko-Tipp: Besonders schön sieht es aus, wenn man für jede Person einen Klecks Rouille in die gesäuerten Schalen von großen Jakobsmuscheln füllt.



Kalbsbäckchen in Rotweinsauce

Bild auf Seite 58

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 3 Stunden plus Warte-/Kühlzeit: über Nacht
Zutaten für 4 Portionen

ca. 1 kg Kalbsbacken (evtl. beim Metzger vorbestellen)

je 80 g Möhre, Zwiebel und Lauch

500 g Rotwein (z. B. Burgunder)

4 EL Sherry-Essig, 2 Lorbeerblätter

3 Stiele Thymian, 10 Pfefferkörner

2 EL Mehl, 3 EL Butterschmalz

300 ml Rinderfond (oder Brühe)

½ Selleriekölle (geschält ca. 350 g)

250 g Kartoffeln (mehligkochend)

Salz, 250 g Schlagsahne

Muskatnuss, 1 kleines Bund Petersilie
etwas Frittieröl

1 Fleisch trocken tupfen und in Stücke (ca. 5x5 cm) schneiden. Möhre schälen, Zwiebel abziehen, Lauch waschen und alles in grobe Stücke schneiden. Fleisch, Gemüse, Wein, Essig, Lorbeer, Thymian und Pfefferkörner in eine große Schüssel geben. Zugedeckt über Nacht zum Marinieren kalt stellen.

2 Am Folgetag (gut 2 Stunden vor dem Essen) Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze heizen. Fleisch aus der Marinade heben, trocken tupfen, mit Mehl bestäuben. In großem Bräter in Butterschmalz rundum scharf anbraten. Marinade samt Gemüse und Kräutern zufügen. Fond angießen, einmal aufkochen lassen. Dann alles zugedeckt im vorgeheizten Ofen ca. 2 Stunden schmoren, bis die Sauce eingedickt ist und das Fleisch so weich ist, dass es nahezu auseinanderfällt. Inzwischen das Selleriepüree zubereiten (siehe links am Seitenrand).

3 Petersilienblätter abzupfen. Frittieröl auf ca. 180 Grad erhitzen, Petersilie darin knusprig ausbacken. Herausheben und abtropfen lassen. Kalbsbacken aus dem Ofen nehmen, Sauce mit Salz abschmecken. Mit Püree und frittierter Petersilie anrichten.

Die besten Produkte der Region, mit

Senf selber machen

Zutaten für ca. 700 ml „Hausmacher-Senf“: Dafür 250 g gelbe Senfsamen für ca. 60 Minuten einfrieren. Dann nach in einem Blitzhacker zu Senfmehl mahlen. 200 ml Wasser und 150 ml milden Apfelessig in einem Topf aufkochen, dann 20 Minuten abkühlen lassen. 100 g Zucker, 25 g Salz und das Senfmehl hineingeben und alles etwa 5 Minuten verrühren. Der Senfbrei ist jetzt noch flüssig, wird erst durch das Quellen des Senfmehls fester. Senf in Gläser füllen und vor dem Servieren mindestens 2–3 Tage durchziehen lassen.



Steak Tartare mit frittierten Kapern

Bild auf Seite 59

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

evtl. Portionsringe zum Anrichten

2 EL feine Kapern
hoch erhitzbare Öl zum Frittieren
1–2 Schalotten
eine Handvoll feiner Blattsalat oder Pflücksalat (je nach Saison)
400 g Tatar (mageres Rindfleisch, vom Metzger frisch zubereitet)
Salz, Pfeffer, ca. 4 EL Olivenöl
4 TL Senf (mittelscharfer oder Dijon-Senf; wer mag, kann auch einen etwas körnigeren Senf wählen; wie Sie Senf auch selber herstellen können: Rezept siehe links)
4 extrafrische Eigelb
8 Sardellenfilets
1 Stück Meerrettichwurzel (für ca. 4 TL frisch geriebenen Meerrettich)

1 Kapern aus dem Sud heben, abtropfen lassen und mit einem Küchentuch gut trocken tupfen. In einem kleinen Topf das Frittieröl auf ca. 170 Grad erhitzen und die Kapern darin knusprig ausbacken. Frittierte Kapern herausheben, auf ein Küchentuch geben und abtropfen lassen.
2 Schalotte(n) abziehen, fein würfeln. Salatblättchen waschen, gut abtropfen lassen.
3 In einer Schüssel das Tatar mit Salz und Pfeffer sowie mit 2 EL Olivenöl vermengen. Aus dem Tatar (evtl. mithilfe eines Portionsrings) 4 Patties formen. Je 1 TL Senf auf jedem Teller verteilen, Tatar daraufsetzen. Mit je 1 rohen Eigelb, 2 Sardellenfilets, Schalottenwürfchen, frittierten Kapern und Salat anrichten. Meerrettich schälen, reiben und die Raspel darüber verteilen. Zum Schluss über jeden Teller etwas Olivenöl trüpfeln und das Steak Tartare servieren.



Ente à l'Orange mit Bigarade-Sauce

Bild auf Seite 60

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: ofenfeste Pfanne

FÜR DIE SAUCE

400 g Entenflügel oder Hühnerflügel (Chicken Wings sind einfacher zu bekommen, die gibt es z.B. tiefgefroren im Supermarkt)
5 EL Butter
2 weiße Zwiebeln, Salz
100 g Kumquats (Zwergorangen)
2 Orangen (Bio)
1 EL brauner Zucker
½ Vanilleschote
FÜR DAS PÜREE
700 g Kartoffeln (mehlig kochend)
2 frische Lorbeerblätter
Salz, 200 ml Milch
150 g weiche Butter
frisch geriebene Muskatnuss
AUSSERDEM
4 Entenbrustfilets
2 EL Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)

1 Tiefgefrorene Enten- oder Hühnerflügel in einem Sieb schonend auftauen lassen. Die Flügel in ca. 3 x 3 cm große Stücke hauen. In einem schweren Topf 1 EL Butter erhitzen, Flügelstücke darin rundum scharf anbraten. So lange bei mittlerer Temperatur braten und wenden, bis alle Stücke goldbraun sind.
2 Inzwischen die Zwiebeln abziehen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebelstücke und 3 EL Butter zu den Flügeln geben und ca. 10 Minuten mitbraten. Dann das entstandene überschüssige Fett abgießen.
3 Die Flügel mit 200 ml Wasser aufgießen und so lange einköcheln lassen, bis kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist. Noch mal mit 300 ml Wasser aufgießen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Flügel samt Sud durch ein feines Sieb gießen, Flüssigkeit auf-

fangen, zurück in den Topf geben und bei kleiner Temperatur einkochen, bis eine intensiv schmeckende und dickflüssige Jus entsteht. Mit Salz abschmecken.

4 Kumquats und Orangen heiß abwaschen, trocken reiben. Äußerste Schale der Orangen mit dem Sparschäler abschälen (nur den orangenen Teil abschneiden, nicht die bittere weiße Haut darunter). Die Orangenschale in dünne Streifen schneiden. Die Kumquats (samt Schale) in Scheiben schneiden.

5 Kumquatsscheiben und Orangenschalenstreifen in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 5 Minuten köcheln lassen. Wasser abgießen und die Früchte-Schalen-Mischung mit frischem Wasser bedeckt noch mal 5 Minuten kochen. Kumquats-Mischung abseihen und beiseitestellen. Orangen filetieren, abtropfenden Saft dabei auffangen.

6 Übrige Butter (1 EL) und den Zucker in einer kleinen Pfanne karamellisieren lassen. Orangenfilets nach Belieben halbieren, samt Orangensaft sowie der abgetropften Kumquats-Mischung dazugeben. Vanilleschote längs halbieren, das Mark aus der Schote kratzen. Vanillemark und Schote hinzufügen. Alles so lange leicht erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Vom Herd nehmen und für 10 Minuten ziehen lassen. Dann zur Geflügel-Jus geben. Die Vanilleschote entfernen und die Sauce Bigarade mit Salz abschmecken.

7 Für das Püree die Kartoffeln schälen, in große Würfel schneiden und zusammen mit den Lorbeerblättern in Salzwasser in ca. 15 Minuten weich kochen. Abseihen, Lorbeerblätter entfernen. Die Kartoffeln zurück in den Topf geben, Milch und Butter hinzufügen und die Kartoffeln zu Püree stampfen. Kartoffelpüree mit Salz und Muskat abschmecken, warm halten.

8 Inzwischen den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Entenbrustfilets auf der Hautseite mehrmals einschneiden. In einer ofenfesten Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Entenbrustfilets auf der Haut hineinlegen und im Öl auf dem Herd scharf anbraten. Filets wenden. Dann die Pfanne in den Ofen stellen und die Entenbrustfilets im Ofen in 15–20 Minuten garen (ihre Kerntemperatur sollte 65 Grad betragen).

9 Entenbrustfilets aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Minuten ziehen lassen. Dann mit der Sauce und dem Kartoffelpüree servieren.

Eleganz und Raffinesse veredelt



Loup de Mer mit Gemüseschuppen

Bild auf Seite 61

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
plus Warte-/Ruhezeit: ca. 2 Stunden
Zutaten für 4 Portionen

250 g Kichererbsenmehl, Salz
1 Zweig Thymian (fein gehackt)
ca. 120 g Butter, 2 Möhren (orange und gelb), 1 Zucchini, 1 Lauchstange
4 kleine Filets vom Wolfsbarsch
(Loup de Mer), Butterschmalz

1 Für die Panisse (siehe Info unten) Kichererbsenmehl, 1 TL Salz, 600 ml Wasser und Thymian in einem Topf vermengen. 1 Stunde ziehen lassen. Dann unter ständigem Rühren aufkochen. So lange rühren, bis die Masse stark eindickt. Backblech mit 1 EL Butter fetten, Masse daraufstreichen. Erkalten lassen, ca. 1 Stunde kalt stellen.

2 Möhren schälen, Zucchini waschen, beides in $\frac{1}{2}$ cm dünne Scheiben schneiden. Lauch halbieren, die breitesten dunklen Blätter abschneiden. Mit einem Ausstecher (Ø 2 cm) aus Zucchini, Möhren und Lauch grün kleine Kreise ausstanzen (restliches Gemüse anderweitig verwenden). Gemüsekreise in Salzwasser bissfest blanchieren, kalt abschrecken, abtropfen lassen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze heizen.

3 In kleinem Topf 100 g Butter erhitzen, bis sie nussig duftet und leicht bräunt. Filets auf gebuttertes Blech setzen, mit Gemüseschuppen belegen, mit etwas Nussbutter bestreichen. Im Ofen ca. 10 Minuten garen, bis der Fisch innen noch leicht glasig ist.

4 Inzwischen Panisse in Stücke schneiden (ca. 2 x 8 cm). Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Panisse darin von allen Seiten knusprig braten. Auf Küchentuch abtropfen lassen. Wolfsbarsch mit Panisse und restlicher Nussbutter servieren.

Panisse: provenzalische Spezialität aus einem Teig aus Kichererbsenmehl.



Moules frites (Muscheln mit Kartoffelstiften)

Bild auf Seite 62

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

1,5 kg Muscheln (z.B. Miesmuscheln)
1 kleine weiße Zwiebel
je 1 Stängel Petersilie und Estragon
4 Kartoffeln (mehligkochend)
1-2 EL Olivenöl, 125 ml Weißwein
Salz, ein paar weiße Pfefferkörner
125 ml Gemüsebrühe
reichlich Öl zum Frittieren
125 g Schlagsahne
1 TL Currypulver, 1 EL Crème fraîche

1 Muscheln unter kaltem Wasser waschen und putzen, geöffnete Muscheln wegwerfen. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Petersilien- und Estragonblätter abzupfen.

2 Für die Frites die Kartoffeln waschen, in feine Stifte schneiden (evtl. mit Mandoline). Kartoffelstifte ca. 10 Minuten in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. Dann abgießen, auf Küchentuch gut trocken tupfen.

3 In einem großen Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Mit Wein ablöschen, Kräuter, Salz, Pfefferkörner, Brühe zufügen. Aufkochen. Muscheln in den Topf geben, zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln, bis sich die Muscheln öffnen. Muscheln in ein Sieb abgießen, den Sud auffangen. Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, aussortieren und wegwerfen. Muschelfleisch aus der Schale lösen, beiseitestellen.

4 In einem großen Topf das Frittieröl auf ca. 180 Grad erhitzen. „Streichholz“-Pommes darin knusprig frittieren. Abtropfen lassen, salzen. Inzwischen den Muschelsud zurück in den Topf gießen, aufkochen. Sahne, Curry einrühren, Sauce etwas einköcheln. Crème fraîche einrühren, Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen. Muschelfleisch in der Sauce noch mal erhitzen. Frites allumettes und Muscheln (evtl. in den Muschelschalen) mit etwas Sauce auf einer Platte anrichten.



Tarte Tatin aus Kirschtomaten mit Basilikum-Eis

Bild auf Seite 63

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
davon Warte-/Gefrierzeit: mind. 20 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Eismaschine;
4 ofenfeste Formen (Ø ca. 15 cm)

FÜR DAS EIS

1 EL Speisestärke
100 ml Milch, 300 g Schlagsahne
50 g Frischkäse, $\frac{1}{2}$ TL Salz
eine Handvoll Basilikumblätter
FÜR DIE TARTE

ca. 320 g Blätterteig (Fertigprodukt)
Butter für die Formen
ca. 600 g Kirschtomaten

1 Stärke mit 2 EL Milch glatt rühren. Übrige Milch und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Stärkemischung hineinrühren, unter Rühren mit einem Schneebesen noch mal aufkochen lassen. Dann vom Herd ziehen.

2 Frischkäse und Salz in einer Schüssel verrühren, dann die Milch-Sahne-Mischung hinzufügen und unterrühren. Kalt stellen. Basilikumblätter waschen, trocken tupfen. Ein paar zum Garnieren beiseitenehmen, die übrigen zerzpfen und zur Eismischung geben. Alles mit dem Pürierstab gut durchmixen. Die kalte Masse in den Behälter der Eismaschine geben und gefrieren lassen.

3 Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Blätterteig ausrollen und 4 Kreise (etwas größer als die Formen) daraus ausschneiden. Formen ausbuttern. Die Tomaten waschen und dicht nebeneinander in die Formen verteilen. Teigkreise auf die Tomaten legen, Teig am Rand mit den Fingern in die Form drücken. Teigoberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen. Tarte im Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und noch heiß stürzen.

4 Tarte mit je 1 Kugel Eis anrichten. Übriges Basilikum in Streifen schneiden und darüberstreuen. Sofort servieren.

Wohlfühlgerichte aus dem Land der

Grundrezept Quiche-Teig

250 g Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, eine Mulde ins Mehl drücken.
125 g kalte Butter in Würfeln, 1 Prise Salz und 2–3 EL kaltes Wasser (oder 1–2 Eigelb) dazugeben und mit dem Mehl rasch glatt verkneten. Teig auf etwas Mehl dünn ausrollen, eine Quiche-Form damit auskleiden. Teig in der Form etwa 1 Stunde kalt stellen. Dann nach Belieben füllen (vorher evtl. blindbacken) und im auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen 35–40 Minuten backen.



Ziegenkäse-Trauben-Quiche aus Filoteig

Bild auf Seite 64 links unten

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
 Zutaten für 1 Springform (Ø ca. 30 cm).
 Ergibt 4–6 Portionen

2 Eier (Größe M)
 100 g Schlagsahne
 65 g Crème fraîche
 ½ TL Salz

1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
 etwas Butter für die Form
 150 g Filoteig (ersatzweise Strudelteig verwenden; siehe auch Tipp unten)
 200 g Weintrauben (gern blaue und weiße gemischt, am besten jedoch kernlose verwenden)
 75 g milder Ziegenkäse

- 1 Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier, Sahne und Crème fraîche miteinander verquirlen und die Masse mit Salz und Muskat würzen.
- 2 Die Form buttern. Den Filoteig Blatt für Blatt in die Form legen, dabei die Teigränder etwas überstehen lassen.
- 3 Trauben waschen, von den Rispen zupfen. Die Eiercreme in der Form verteilen und die Trauben daraufsetzen. Den Ziegenfrischkäse zerzupfen und darüber verteilen.
- 4 Den pikanten Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen, bis die Filoteigränder goldbraun sind.

Tipp: Filoteig zu verwenden ist ideal, wenn es besonders schnell gehen soll. Klassisch französisch sind die hauchdünnen Teigblätter natürlich nicht, sie haben sich aber auch in unserem Nachbarland einen festen Platz auf der kulinarischen Speisekarte erobert. Türkischer Yufka-Teig oder deutsch-österreichischer Strudelteig wäre ebenfalls eine gute Fertigteig-Wahl. Ein Rezept für einen traditionellen Quiche-Teig finden Sie gleich links am Seitenrand.



Lammragout mit Gemüse (Navarin d'Agneau)

Bild auf Seite 64 rechts oben

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
 plus Schmorzeit: mind. 1 ½ Stunden
 Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Bräter mit Deckel

1 kg Lammfleisch zum Schmoren (z.B. aus der Schulter)
 2 EL Mehl, ca. 2 EL Butterschmalz
 200 ml Weißwein
 2 frische Lorbeerblätter
 (oder 1 getrocknetes Lorbeerblatt)
 3–4 Pimentkörner, Salz
 600 g gemischtes Frühlingsgemüse (z.B. Zuckerschoten, Mairübchen, junge Möhren, Fenchel und zarte Lauchzwiebeln), 3 EL Butter
 ½ TL Zucker, Kräuter zum Garnieren (z.B. Kressesprossen)

- 1 Das Lammfleisch trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Fleisch mit Mehl bestäuben und portionsweise in einem großen Bräter in Butterschmalz scharf anbraten. Inzwischen den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Fleisch mit Weißwein ablöschen. Mit ca. 500 ml Wasser aufgießen. Lorbeer und Piment zufügen, salzen. Alles einmal aufkochen, dann mit Deckel im vorgeheizten Ofen mind. 1 ½ Stunden schmoren, bis die Sauce eingedickt und das Fleisch weich und zart ist. Ragout mit Salz abschmecken.

- 3 Die Gemüse waschen, putzen bzw. gegebenenfalls schälen. In mundgerechte Stücke schneiden und nacheinander in einem großen Topf in Salzwasser bissfest blanchieren. Gemüse in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

- 4 Butter in der Pfanne schmelzen, Gemüse hineingeben und mit dem Zucker und etwas Salz würzen. Gemüse in der Butter heiß schwenken. Mit dem Lammragout anrichten und alles evtl. noch mit Kräutern garnieren.



Frikassée vom Perlhuhn mit Pommes Cocotte

Bild auf Seite 65

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden
 plus Fond-Kochzeit: ca. 1 ½ Stunden
 Zutaten für 4 Portionen

1 Perlhuhn (küchenfertig vorbereitet, Kopf und Beine bereits entfernt)
 ca. 300 g Suppengemüse (bestehend aus 1 Zwiebel, 1 Möhre, 1 Stück Lauchstange, 1 Stück Knollensellerie und einigen Petersilienstängeln)
 Salz, Pfeffer, ca. 4 EL Mehl
 ca. 60 g Butter
 800 g mittelgroße Kartoffeln (festkochende), etwas Olivenöl
 4–8 Lorbeerblätter
 200 g Perlzwiebeln, Zucker
 200 g Schlagsahne, ca. 50 g Kapern
 Saft und Zesten von 1 Bio-Zitrone

- 1 Das Perlhuhn mit einer Geflügelschere in 8 Teile teilen – in 2 Bruststücke, 2 Oberkeulen, 2 Unterkeulen und 2 Flügel – und die Perlhuhnbrustfilets mit einem scharfen Messer vom Knochen schneiden (evtl. kann das auch Ihr Metzger oder Geflügelhändler für Sie erledigen). Karkassen und Flügel beiseitelegen, die übrigen Stücke kalt stellen.
- 2 Suppengemüse abziehen, schälen bzw. waschen und putzen und alles grob würfeln.

Einen Topf mit ca. 2 l Wasser füllen, Karkassen, Flügel und das Suppengemüse hinzugeben und zum Kochen bringen. Das Ganze etwa 1 ½ Stunden köcheln lassen, währenddessen öfter den sich an der Oberfläche bildenden Schaum abschöpfen.

- 3 Geflügelfond durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen, beiseitestellen.

- 4 Die kalt gestellten Perlhuhnstücke salzen, pfeffern, in Mehl wenden. In einem schweren Bräter mit hohem Rand in 50 g Butter von allen Seiten goldbraun anbraten. Bruststücke aus dem Bräter heben, beiseitelegen. So viel Fond in den Bräter gießen, dass die Perlhuhnstücke knapp davon bedeckt sind.

Haute Cuisine

5 Hitze reduzieren, Fleisch im Fond bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Dann die Bruststücke wieder dazugeben. Alles noch mal ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist, gegebenenfalls noch mehr Fond angießen.

6 Inzwischen für die Pommes Cocotte den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze heizen. Kartoffeln schälen, längs halbieren, in eine Schüssel mit Wasser legen. Nach Belieben noch die Enden abschneiden und die Hälften mit einem runden Tourniermesser in gleichmäßige Stücke schneiden.

7 Kartoffeln in einem Topf mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die Kartoffeln herausheben, in 4 kleine ofenfeste Schalen (Cocottes) verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Lorbeer dazugeben und die Kartoffeln im Ofen in 20–30 Minuten goldbraun backen.

8 Ebenfalls inzwischen die Perlzwiebeln samt Schale für ca. 10 Minuten in warmes Wasser legen (so lassen sie sich besser schälen). Schale mit einem kleinen Messer abziehen, dabei darauf achten, nicht zu viel vom Strunk zu entfernen, damit sie nicht auseinanderfallen. Perlzwiebeln in eine Sauteuse bzw. Schwenkpfanne mit hohem Rand geben (sie sollten nebeneinanderliegen, nicht übereinander) und bis zur halben Höhe der Zwiebeln Wasser angießen.

9 Übrige Butter (1 EL), 1 TL Zucker und 1 Prise Salz zugeben. Backpapier auf die Größe des Topfes zurechtschneiden und die Zwiebeln damit abdecken. Perlzwiebeln bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen, dann das Backpapier entfernen. Weiterköcheln, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdunstet ist und am Boden karamellisiert. Nun 2 EL Wasser zugießen und vorsichtig verrühren: Es soll sich eine goldfarbene Sauce um die Zwiebeln legen.

10 Während die Perlzwiebeln köcheln, die Perlhuhnstücke aus der Sauce heben und warm halten. Sauce im Bräter einkochen, bis sie sämig vom Löffel läuft. Sahne angießen, Sauce bei kleiner Hitze noch einige Minuten einköcheln. Kapern, 2 EL Zitronensaft zufügen, Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Perlhuhnstücke in die Sauce legen und damit bedecken.

11 Das Perlhuhn mit Sauce, den Pommes Cocotte und den glasierten Perlzwiebeln auf Tellern anrichten. Noch etwas frisch abgeriebene Zitronenzeste darüberstreuen und alles servieren.



Entrecôte, Sauce béarnaise und Maxim-Kartoffeln

Bild auf Seite 66

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Entrecôte-Steaks (à ca. 250 g)

8 kleine Kartoffeln (festkochend)

ca. 160 g Butter, Salz, Pfeffer

2 Zweige Rosmarin

FÜR DIE SAUCE BÉARNAISE

1 Bund Estragon, 1 Schalotte

40 ml Weißwein, 40 ml Estragon- oder Weißweinessig, 3 Pfefferkörner

4 Eigelb, 250 g flüssige Butter, Salz

1 Steaks aus der Kühlung nehmen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze heizen. Kartoffeln schälen, fein hobeln, 5 Minuten in kaltes Wasser legen. Abtropfen lassen, auf Küchentuch trocken tupfen. 100 g Butter schmelzen, Kartoffeln damit vermengen. Auf 2 Blechen mit Backpapier nebeneinander auslegen. Im Ofen 20–30 Minuten backen, bis die Kartoffeln braun werden.

2 Inzwischen für die Béarnaise Estragon fein hacken. Schalotte abziehen, klein würfeln. Mit Wein, Essig, Pfeffer in einem Topf auf ein Drittel einköcheln. Vom Herd nehmen, 30 ml Wasser und Eigelbe zufügen, mit Schneebesen schaumig rühren. Auf kleinster Stufe erhitzen und schaumig schlagen, bis die Sauce eindickt. Vom Herd nehmen, warme Butter (250 g) nach und nach unterrühren. Estragon einrühren, Sauce mit Salz würzen.

3 Fleisch trocken tupfen, kräftig salzen und pfeffern. In 2 schweren Pfannen je 3 EL Butter erhitzen, Rosmarin zugeben. Steaks darin scharf anbraten, dabei immer wieder mit einem Löffel etwas Butter über das Fleisch gießen. Steaks von beiden Seiten (je nach Dicke) 2–4 Minuten braten. Aus der Pfanne heben, 5 Minuten ziehen lassen.

4 Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, salzen, pfeffern, zu 4 Haufen zusammenschieben und auf Tellern anrichten. Maxim-Kartoffeln mit Fleisch und Sauce béarnaise servieren.

Lust auf
Genuss

JETZT TESTEN
UND SPAREN!
3 AUSGABEN
FÜR NUR 8,90 €*



LUST AUF GENUSS: zum Kennenlernen ab der nächsterreichbaren Ausgabe für zunächst 3 Ausgaben. Möchte ich die Zeitschrift weiterlesen, brauche ich nichts unternehmen. Ich erhalte dann Lust auf Genuss zum Preis von z.Zt. 4,50 €* je Ausgabe. Das Abo kann ich nach den 3 Ausgaben jederzeit mit einer Kündigungsfrist von einem Monat kündigen. Produktversand nur innerhalb Deutschlands. Auslandskonditionen auf Anfrage.

*Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Versand.

So einfach können Sie bestellen:

burda-foodshop.de

Oder per Telefon:

01806 - 93 94 00 66

20 Cent/Verbindung aus allen deutschen Netzen.

Einfach einscannen
und bestellen:



Bitte die Bestell-Nr.
angeben: LAG1PRM

Verantwortlicher und Kontakt: Abonnenten Service Center GmbH, Hauptstr. 130, 77652 Offenburg für die BurdaVerlag Publishing GmbH, in gemeinsamer Verantwortlichkeit mit mehreren Verlagen von Hubert Burda Media (siehe www.burda.com/de/gv). Sie haben ein geistiges Eigentum.

Datenschutzhinweis: Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: Abonnenten Service Center GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg, Tel: 0781-6396100. Namens-, Adress- und Kontaktdaten zum Vertragsschluss erforderlich. Verarbeitung (auch durch Zahlungs- und Versanddienstleister) zur Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 I b) bzw. f) DSGVO) solange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten erforderlich. Bei Art. 6 I f) DSGVO ist unser hergereichtes Interesse die Durchführung von Direktwerbung. Sollten wir Ihre Daten in einem Staat außerhalb der Europäischen Union übermitteln, stellen wir sicher, dass Ihre Daten gemäß Art. 44ff. DSGVO geschützt sind. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde. Details unter: www.burda-foodshop.de/datenschutz

EIN HOCH AUFS LEBEN!

Ob zum Apéro, nach dem köstlichen Dinner oder zur Party – ein feiner Drink krönt den Moment. Wir stoßen an mit diesen spritzigen Bar-Favoriten

Champs-Elysées mit Chartreuse

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Minuten
Zutaten für 1 Glas

60 ml Cognac, 15 ml Chartreuse
(französischer Kräuterlikör)
20 ml Zitronensaft
5 ml Zuckersirup
1 Spritzer Angostura Bitter
3–4 Eiszwürfel, Orangenscheibe

Drink-Zutaten zusammen mit den Eiszwürfeln in einem Mixbecher etwa 15 Sekunden shaken, in ein Glas füllen. Glas mit einer halbierten Orangenscheibe garnieren.



Tonic Temple

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Minuten
Zutaten für 1 Glas

10 ml Grenadine (Granatapfelsirup), 20 ml Limettensaft
3–4 Eiszwürfel
Tonic Water zum Auffüllen
evtl. 1 Cocktailkirsche

Grenadine und Limettensaft ins Glas geben, umrühren. Die Eiszwürfel dazugeben. Das Glas mit Tonic auffüllen und evtl. mit 1 Cocktailkirsche garnieren.





Sidecar mit Cognac

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Minuten
Zutaten für 1 Glas

30 ml Zitronensaft, Zucker
60 ml Cognac, 30 ml Cointreau
(französischer Orangenlikör)
30 ml Zitronensaft, 1 großer Eis-
würfel (oder 3–4 kleinere)
1 Stück Orangenschale (Bio)

Glasrand mit Zitronensaft befeuchten, in Zucker eintauchen. Übrigen Zitronensaft mit den anderen Drinkzutaten und dem Eis im Mixbecher 15 Sekunden shakeln. In ein Glas füllen, mit Orangenzeste garnieren.

French 75 mit Champagner

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Minuten
Zutaten für 1 Glas

30 ml Gin, 20 ml Zitronensaft
10 ml Zuckersirup
3–4 Eiszapfen oder Crushed Eis
100 ml gekühlter Champagner

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup und Eis im Shaker ca. 15 Sekunden schütteln. In ein hohes Glas geben und mit Champagner auffüllen.

DIE BESTEN WEINE ZUR BISTROKÜCHE

WILLKOMMEN IM GENIESSENGLAND FRANKREICH! MIT GAUMENFREUDEN WIE
AUSTERN, ARTISCHOCKEN, FISCHSUPPE MIT PASTIS, FILET MIGNON MIT
GRÜNEM PFEFFER UND POMMES ANNA ODER CRÈME CARAMEL TAUCHEN
WIR IN DIE FRANZÖSISCHE LEBENSART EIN. HIER FINDEN SIE DIE
PASSENDEN WEINE DAZU, AUSGEWÄHLT VON UNSERER EXPERTIN



“ Genießen wie Gott in Frankreich,
da darf fantastischer Wein nicht fehlen ”

Sommelière Christina Hilker

APÉRO



1 PRICKELND

Grande Cuvée 1531 de Aimery Rosé, Sieur d'Arques, Crémant de Limoux AOC, Frankreich

Die 1946 gegründete Winzergenossenschaft erhielt 1990 den Namen „Sieur d'Arques“ als Hommage an die Geburtsstunde des Schaumweins im Pays d'Oc 1531. Ein fruchtig-prickelndes Vergnügen zum Austern-Trio (S. 18) und den rosa Eiern à la Mimosa mit Rote-Bete-Pickles (S. 19). Um 13 Euro, bei **EDEKA** oder auch www.weinpunktonline.de



2 ERFRISCHEND

2021 Lugana DOC Madolara, Morette, Venetien, Italien

Mit diesem frischen und geschmeidigen Trebbiano, der nach Ananas, Pfirsich und Minze duftet und schmeckt, stimmt man sich gern auf genussvolle Stunden ein. Top in Begleitung von Gougères mit Gruyère und Kümmel (S. 13) oder Tarte fines mit Sardinenfilets und Tomaten-Confit (S. 15). Um 11 Euro, etwa über www.wein-moment.de



ENTRÉES

3 ELEGANT

2021 „Aix“ Coteaux d'Aix-en-Provence, rosé, Frankreich

Dieser Rosé besitzt Kultstatus und ist perfekter Brasserie- und Bistro-Wein. Mit feinem Kirsch- und Pfirsich-Aroma beflügelt er Gerichte wie Artischocken mit dreierlei Dips (S. 29) und Salade Niçoise mit frischem Thunfisch (S. 35). Um 15 Euro, etwa über www.pinard-de-picard.de



4 KRÄUTRIG

2021 1769 Blanc, Clos Venturi, Korsika, Frankreich

Wow! Frische Birne pur, dazu Anklänge von Fenchel und Artischocke. Ein Wein, der vom kontinentalen Klima der Inselmitte Korsikas und vom Einfluss des Mittelmeers profitiert – traumhaft zu Zwiebelsuppe mit Cognac und Sauerteig-Crackern (S. 34) oder Gemüseterrine Charolais (S. 32). Um 15,50 Euro, etwa über www.lebendigeweine.de



5 AROMATISCH

2021 WINZER Sauvignon Blanc, Becksteiner Winzer, Tauberfranken, Baden

Die aus Frankreich stammende Rebsorte gedeiht im Badischen vortrefflich. Mit exotischer Frucht, würziger Paprika sowie viel Mineralität brilliert sie zu Jakobsmuschel-Doraden-Tatar mit Salicornes (S. 28) und Crème Vichysoisse mit Kräuteröl und Lauch (S. 31). Um 8,50 Euro, etwa über www.becksteiner-winzer.de



PLATS

6 CHARMANT

2020 La Ferme Julien Rouge, Vin de France, Perrin, Rhône, Frankreich

In diesen vollmundigen Rotwein fließt die ganze Leidenschaft und Erfahrung der Familie Perrin ein, die sich seit fünf Generationen mit viel Herzblut dem Weinanbau widmet. Aromen von roten Früchten, Gewürze und Veilchen – wie gemacht für Entrecôte, Béarnaise und Maxim-Kartoffeln (S. 66) und Lammragout mit Gemüse (S. 64). Um 5 Euro, bei **Aldi**



7 WÜRZIG

2020 Cuvée du Patron trocken, Genossenschaftskellerei Heilbronn, Württemberg

Dornfelder und Cabernet Cubin vereint in einer kraftvollen und intensiven Cuvée: Beerig und pfeffrig harmoniert sie wunderbar mit kräftigen Fleischgerichten wie Filet Mignon mit grünem Pfeffer und Pommes Anna (S. 55) oder Kalbsbäckchen in Rotweinsauce (S. 58). Um 9 Euro, etwa über www.wg-heilbronn.de



8 EXOTISCH

2018 Jaboulet Viognier, Vin de France, Paul Jaboulet Aîné, Rhône, Frankreich

Köstlichkeiten vom Hermitage-Hügel! Die Rebsorte Viognier überzeugt mit viel exotischer Frucht und duftigen Blüten zu aromatischen Fischgerichten wie zum Beispiel Lachs auf Blattspinat mit Beurre blanc (S. 56) oder Fischsuppe mit Pastis und Fenchel, dazu Rouille (S. 57). Um 7 Euro, etwa über www.genuss7.de



DESSERTS

9 DELIKAT

Kystin Cidre au Sarrasin, Bretagne AOC, Frankreich

Die Bretagne und der Buchweizen (franz. Sarrasin) sind seit Jahrhunderten verbunden. Gepaart mit Apfel ergibt sich ein wundervolles Produkt: dieser Apfelschaumwein betört mit Röstnoten, Aromen von Honig und Kräutern zu Crème Caramel (S. 81) und Tarte Tatin mit Calvados-Karamell (S. 83). Um 10,50 Euro, etwa über www.cider-world.shop



10 KONZENTRIERT

2014 M. Chapoutier »Bila-Haut Banyuls«, Roussillon AOC, Frankreich

Zu Desserts mit Gewürzen, Schokolade und dunklen Früchten wie etwa Ziegenkäse-Eiscreme mit Pfeffer-Kirschkompost (S. 85) oder auch den Eclairs Géants (S. 86) gibt es kaum etwas Köstlicheres als diesen intensiven Likörwein. Um 17 Euro, etwa über www.ludwig-von-kapff.de

Zeit für eine Pause

Inmitten des Großstadtrubels lädt Stéphane Reynaud zum Abschalten und Schlemmen in guter Gesellschaft ein

GASTGEBER AUS LEIDENSCHAFT

OB FÜR EINEN SNACK AM MITTAG ODER EINE GESELLIGE RUNDE AM ABEND MIT FREUNDEN UND GUTEM WEIN – MIT SEINEM PARISER BISTRO BIETET **STÉPHANE REYNAUD** ZU JEDER TAGESZEIT UND FÜR JEDEN GAST EINEN ORT ZUM GENIESSEN UND WOHLFÜHLEN



Stéphane Reynaud

Französischer Gastronom und Autor

Als Kind begleitete er seinen Großvater, der Metzger war, früh morgens auf den Viehmarkt. Heute ist der Franzose selbst Familienvater, passionierter Koch und führt unter anderem das Pariser Bistro „Oui mon Général“. Mehr Infos: www.oui-mon-general.fr

Das Bistro ist ein Ort, der einem Zuhause gleicht, das einen gleich beim Eintreten umarmt. Hier erlebt man Momente, in denen man zwischen zwei herzhaften Bissen oder zwei Schlückchen aufatmen kann“, sagt Stéphane Reynaud. Im Herzen von Paris eröffnete der Franzose gemeinsam mit seinem Kollegen Nicolas Bessière im Sommer 2019 das „Oui mon Général“ – 2021 wurde es vom französischen Guide Lebey zum besten Bistro des Jahres gekürt. In der „Rue du Général Bertrand“, die zum Namen des Lokals inspirierte, findet jeder Gast seinen Platz, sei es für einen Kaffee am Tresen, ein Croque zwischendurch oder zum Dinner mit einem Glas Wein und saftigem Entrecôte. Genau diese Vielseitigkeit sei der Luxus eines Bistros, so Reynaud.

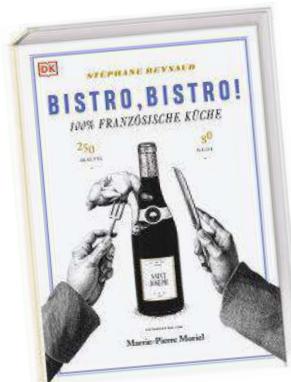
Ort für Genussmomente

Aufgewachsen mit der Metzgerei seiner Großeltern, sind dem 56-Jährigen gutes Essen und das Handwerk in der Küche seit jeher vertraut. „Meine Leidenschaft für das Kochen entwickelte sich schon als Kind am Tisch“, erzählt er. Als Koch bekannt wurde Stéphane Reynaud unter anderem mit Nose to Tail-Rezepten, bei denen er Innereien oder auch Schweineohren aufs Köstlichste mit verwendet. Auch in seinem Bistro legt der Franzose großen Wert auf frische Produkte vom Metzger, Fischer und Bauern: „Die Saison entscheidet, was ich mache.“ Seinen Stil bezeichnet er selbst als „freundliche Küche zum Teilen“ und als „traditionell mit modernem Twist“. Eine ebenso passende Beschreibung für das Pariser Lokal, in dem klassische Bistrostühle aus dunklem Holz auf moderne Designelemente treffen. Im Vordergrund stehen Geselligkeit und Gemütlichkeit: „Ich möchte, dass meine Gäste glücklich sind, es genießen und sich mit der Atmosphäre treiben lassen können“, sagt Reynaud. Wer keine Möglichkeit für einen Besuch im 7. Arrondissement hat, kann sich den französischen Bistro-Zauber auch nach Hause holen: In seinem neuen Buch teilt der Koch 250 Rezepte und empfiehlt 100 passende Weine. Mit dabei sind Zwiebeltarte, Jakobsmuscheln mit Speck und Kaninchen mit Senf und Eier mit Mayo und geröstetem Baguette (Rezept siehe rechts). So vielfältig wie das Angebot eines Bistros.

Stefanie Deimel 

Abwechslungsreich

Französische Gastrokultur zum Erleben und Nachkochen:
„Bistro, Bistro!“ (DK Verlag, um 40 Euro)



Eier mit Mayo

Vor-Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

Salz, 100 g ausgelöste Erbsen
6 sehr frische Eier und 1 Eigelb

2 Schalotten

3 EL Olivenöl

½ Baguette vom Vortag

1 EL Dijon-Senf

1 EL Apfelessig

200 ml Erdnussöl

Pfeffer

1 TL Paprikapulver

1 Reichlich Wasser mit etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Die Erbsen 2 Minuten darin blanchieren, dann in eiskaltem Wasser abschrecken. Die Eier vorsichtig in den Topf mit dem kochenden Wasser legen und darin in 8 Minuten 45 Sekunden garen. Eier in einem eiskalten Wasserbad abschrecken und pellen.

2 Die Schalotten abziehen, hacken und in dem Olivenöl braten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Das Brot in sehr dünne Scheiben schneiden und unter dem Backofengrill in 3 Minuten goldbraun rösten.

3 Das zusätzliche Eigelb mit Senf und Apfelessig verrühren. Das Erdnussöl mit dem Schneebesen einrühren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht, dann salzen und pfeffern. Die gekochten Eier halbieren und mit der Mayonnaise bestreichen. Brot-Chips und gebratene Schalotten darauf anrichten, die Erbsen dazugeben und alles mit Paprikapulver bestäuben.



DÉLICIEUX! SÜSSE SÜNDEN

Frankreich steht auch für kunstvolle Pâtisserie und Nachtische. Zarte Cremes, schmelzender Karamell und luftiges Gebäck ergeben in einem verführerischen Zusammenspiel erlesene Köstlichkeiten wie Eclairs oder Tarte Tatin

Birne Helene mit Schokosauce und Vanilleeis

Ein Klassiker der Haute Cuisine, der um 1870 vom Meisterkoch Auguste Escoffier erfunden wurde. Damals wie heute ist die **pochierte Birne** ein Träumchen.

REZEPT AUF SEITE 89

Crème Caramel

Wenn sich der **flüssige Zucker** um die **Vanillecreme** schmiegt, entsteht ein sündiges Geschmacksvergnügen, bei dem jeder Löffel auf der Zunge zergeht.

REZEPT AUF SEITE 89



Soufflé mit Orangenlikör

So herrlich luftig, da kann niemand widerstehen. Konditorencreme mit **Grand Marnier** und **Orangen-Zesten** gibt der lockeren **Eiweiß-Basis** fruchtige Finesse.

REZEPT AUF SEITE 89



ZUM VERLIEBEN!



Tarte Tatin mit Calvados-Karamell

Im Ofen saugen die **Äpfel** das Aroma des reichhaltigen **Sirups** auf. Dazu harmoniert der buttrige **Mürbeteig**, auf dem sich das fruchtige Spektakel abspielt. Ein Hauch **Crème fraîche** dazu vollendet.

REZEPT AUF SEITE 90

Zitronen-Tarte

Die Sonnenfrucht verleiht der Füllung ihr so geliebtes fruchtig saures Aroma. **Meringuebrösel** und frische **Zitronenverbene** machen aus dem Klassiker einen modernen Blickfang.

REZEPT AUF SEITE 90

GRAND
PLAISIR





Ziegenkäse-Eiscreme mit Pfeffer-Kirschkompost

Der **Käse** schenkt milde Würze und die Süße der **roten Frucht** bekommt eine leichte Schärfe an die Seite. Hier vereinen sich außergewöhnliche Komponenten zu einem genialen Abschluss, der in Erinnerung bleibt.

REZEPT AUF SEITE 90



Eclairs Géants

Kaffee- und Schoko-Fans aufgepasst:
Die **Brandteig-Stangen** sind gefüllt mit
Vanille-Schoko-Pudding und abwechselnd
mit **dunkler Schokolade** und **Kaffeelikör**
glasiert. Magnifique!

REZEPT AUF SEITE 91

PURE VERFÜHRUNG

Frangipane-Frucht-Gratin mit Sabayon

Edel ist die Komposition aus **Mandelteig** und **frischen Beeren**, die im Ofen zu einer Einheit backen. Serviert mit **Likörwein-Creme** ein absolut stimmiges Finale.

REZEPT AUF SEITE 91



Mi-cuit de Chocolat mit Matcha

Die Küßlein werden nur kurz gebacken, damit ihr Überraschungskern alle verzaubert. Denn wenn man sie anschneidet, fließen noch flüssiger Teig und weiße Schokolade heraus.

REZEPT AUF SEITE 91

EINFACH
BESONDERS



Willkommen im Desserts-Paradies!



Birne Helene mit Schoko-sauce und Vanilleeis

Bild auf Seite 80

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
plus Warte-/Abkühlzeit: 1-2 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

4 feste Birnen
500 ml Weißwein
150 g Zucker, 1 Vanilleschote
FÜR DIE SCHOKOSAUCE
100 g dunkle Schokolade
150 g Schlagsahne, 50 ml Milch
10 g Butter, 1 Prise Salz
AUSSERDEM
4 Kugeln Vanilleeis
evtl. 2 EL kandierte Veilchenblätter
(in Feinkostgeschäften, im Teeladen
und in Online-Shops wie z.B.
www.franzoesischkochen.de/shop
oder <https://eversundtochter.com>)

- 1 Birnen schälen (Stiel dabei dranlassen) und gegebenenfalls unten etwas geradeschneiden, sodass sie besser stehen bleiben. Wein, Zucker und die längs aufgeschnittene Vanilleschote in einem Topf aufkochen. Die Birnen in den Sud legen oder stellen und bei kleiner Temperatur ca. 20 Minuten simmern lassen (bzw. so lange, bis sie weich sind). Die Birnen im Weinsud abkühlen lassen.
- 2 Für die Sauce die Schokolade hacken. Sahne und Milch in einem Topf aufkochen. Vom Herd ziehen und die Schokolade dazugeben, sodass sie im Sahne-Mix schmilzt. Nach ca. 5 Minuten alles vermengen, Butter und Salz hinzufügen, Sauce gut verrühren.
- 3 Birnen aus dem Sud heben und gut abtropfen lassen. Birnen in Dessertschälchen setzen und kurz vor dem Servieren (oder sogar erst bei Tisch) mit warmer Schokoladensauce überziehen. Je 1 Kugel Vanilleeis dazureichen, evtl. mit etwas Pochiersud beträufeln (siehe dazu auch den Tipp rechts am Seitenrand) und nach Belieben mit den Veilchenblättern garnieren. Sofort servieren.



Crème Caramel

Bild auf Seite 81

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten
plus Warte-/Kühlzeit: über Nacht

Zutaten für 6-8 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Terrinen- oder Kastenform (mit ca. 20 x 8 cm) sowie eine ofenfeste Auflaufform

250 g Zucker, 1 Vanilleschote
250 g Schlagsahne
250 ml Milch
4 Eier (Größe M)

1 Am Vortag 200 g Zucker in einen Topf streuen. 2 EL Wasser darübergießen, alles langsam erhitzen. Dabei nicht umrühren, sondern den Topf nur gelegentlich schwenken. So lange köcheln lassen, bis goldgelber Karamell entsteht (den Karamell nicht zu dunkel werden lassen, er schmeckt sonst leicht bitter). Topf vom Herd ziehen und die heiße Karamellmasse vorsichtig in die Auflaufform gießen. Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen. Vanillemark und -schote mit der Sahne und der Milch in einem anderen Topf zum Kochen bringen. Vom Herd ziehen und die Vanilleschote wieder entfernen.

3 Eier und übrige 50 g Zucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Heiße Sahnehälmischung zugießen, unterrühren. Auf den Karamell in der Form gießen.

4 Die gefüllte Form in eine ofenfeste Auflaufform stellen. So viel heißes Wasser angießen, dass die Form zur Hälfte gefüllt ist. Creme im vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten backen bzw. im Wasserbad stocken lassen. Form aus dem Wasser heben, Crème Caramel erkalten lassen.

5 In der Form in den Kühlschrank stellen und eine Nacht durchziehen lassen, sodass sich der Karamell vom Boden lösen kann.
6 Zum Anrichten die Crème Caramel auf eine Platte stürzen und sofort servieren.



Soufflé mit Orangenlikör

Bild auf Seite 82

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
plus Warte-/Abkühlzeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: 4 ofenfeste Förmchen (Ø ca. 10 cm, Höhe ca. 7 cm)

FÜR DIE KONDITORENCREME

250 ml Milch, abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange, 60 g Orangenlikör (z.B. Grand Marnier), 4 Eigelb
100 g Zucker, 40 g Maisstärke
AUSSERDEM

Butter und Zucker für die Formen
4 Löffelbiskuits, 4 EL Orangenlikör
300 g Eiweiß (von 8-9 Eiern) sowie
4 Eigelb für die Creme
140 g Zucker, 300 g Konditorencreme
etwas Puderzucker

1 Für die Konditorencreme Milch, Orangen-zenen und Likör in einem Topf erhitzen. 4 Eigelbe, Zucker und Stärke in einer großen Schüssel mit dem Schneebesen verquirlen.

2 Hat die Milch einmal aufgekocht, sofort vom Herd nehmen, ca. die Hälfte davon zur Eiermischung gießen. Gut unterrühren, dann alles zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren erneut erhitzen, bis die Masse wie ein Pudding eindickt. Vom Herd nehmen, in einen verschließbaren Behälter füllen. Auskühlen lassen und kalt stellen.

3 Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Förmchen buttern und zucken. Biskuits in der Mitte durchbrechen.

2 Hälften in jede Form legen, mit je 1 EL Likör beträufeln. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker nach und nach einröhnen lassen. 300 g Konditorencreme (übrige Creme anderweitig verwenden) und

4 Eigelbe cremig aufschlagen. Den Eischnee nach und nach vorsichtig darunterheben.

4 Masse in die Förmchen verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Ideen für den Pochiersud

Von der Birne Helene (Rezept links) bleibt reichlich Wein-sud übrig. Der hält sich, im Glas im Kühl-schrank aufbe-wahrt, mehrere Tage frisch. Man kann damit z.B. Desserts (Obstsalat, Schokopudding, Milchreis) be-träufeln. Oder man zaubert da-raus eine Wein-schaumsauce. Oder Sie kochen darin Früchte ein: Birnen oder anderes Obst putzen, im Sud (evtl. noch ergänzt durch Gewürze wie Sternanis oder Zimt) garen. Herausheben, in sauber aus-gekochte Einmachgläser füllen und diese randvoll mit heißem Sud auf-füllen. Gläser verschließen.



Passende Weine finden Sie auf S. 76/77

Glücklichmacher mit Karamell, Obst,

Vorfreude auf Erdbeerzeit

Erdbeer-Curd ist eine fruchtige Abwechslung für alle, denen die Füllung der Zitronen-Tarte rechts womöglich zu sauer ist.

So geht's:

250 g Erdbeeren waschen, putzen, klein würfeln. 3 EL Zitronensaft, 140 g Zucker einrühren, 30 Minuten ziehen lassen. Dann pürieren und mit 3 Eiern in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad

cremig aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und weiter-schlagen, bis die Mischung etwas abgekühlt ist. 120 g weiche Butter löffelweise darunter-schlagen. Das Erdbeer-Curd abkühlen lassen (oder noch heiß in sauber ausgekochte Gläser füllen).



Tarte Tatin mit Calvados-Karamell

Bild auf Seite 83

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten plus Warte-/Kühlzeit: mind. 2 Stunden Zutaten für 6–8 Dessert-Portionen

DAS BRAUCHT MAN: gusseiserne Pfanne (Ø ca. 22 cm)

FÜR DEN SÜSSEN MÜRBETEIG
250 g Mehl (Type 405) und etwas Mehl zum Arbeiten
125 g feinster Zucker, 1 Prise Salz
125 g kalte Butter, 1 Ei (Größe M)
AUSSERDEM

5 mittelgroße Äpfel (z.B. Sorte Elstar)
Saft von ½ Zitrone, 200 g Zucker
100 ml Apfelsaft (Calvados)
150 g Crème fraîche

1 Für den Teig Mehl, Zucker, Salz und kalte, in Würfel geschnittene Butter verketnen, bis eine streuselähnliche Konsistenz entsteht. Ei dazugeben, untermengen. Mürbteig zur Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden ruhen lassen.
2 Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Äpfel mit Zitronensaft beträufeln.
3 In einer Gusspfanne Zucker und 2 EL Wasser so lange köcheln lassen, bis goldfarbener Karamell entsteht. Mit Calvados ablöschen und köcheln lassen, bis ein dickflüssiger Sirup entstanden ist. Vom Herd nehmen. Äpfel (mit der runden Seite nach unten) dicht an dicht in den Sirup setzen.
4 Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf etwas Mehl ca. 2 cm dünn ausrollen, auf die Pfanne setzen und den überschüssigen Teig abschneiden. Teig am Rand mit den Fingern leicht in die Form drücken. Teigoberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen. Tarte im vorgeheizten Ofen in ca. 40 Minuten goldbraun backen.

5 Tarte Tatin aus dem Ofen holen und mindestens 30 Minuten auskühlen lassen. Dann die Form mithilfe eines Tellers stürzen und mit der gekühlten Crème fraîche servieren.



Zitronen-Tarte

Bild auf Seite 84

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten plus Warte-/Kühlzeit: mind. 2 Stunden

Zutaten für ca. 12 Stücke

DAS BRAUCHT MAN: Springform (Ø 28–30 cm), getrocknete Hülsenfrüchte, Reis oder Blindbackkugeln

250 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
125 g Puderzucker, 1 Prise Salz
125 g kalte Butter, 1 Ei (Größe M)
AUSSERDEM
200 g Zucker, 6 Eier (Größe M)
bis zu 300 ml Zitronensaft
60 g Butter und Butter für die Form
Zesten von 1 Bio-Zitrone oder Bio-Limette, ca. 50 g Baiser (Meringue)
ein paar Blättchen Zitronenverbene

1 Mehl, Puderzucker, Salz und die kalte, in Würfel geschnittene Butter zu Streuseln kneten. Das Ei dazugeben, daruntermengen. Teig zur Kugel formen, in Folie wickeln, im Kühlschrank mind. 2 Stunden ruhen lassen.
2 Inzwischen die Zitronencreme herstellen. Dafür Zucker und Eier in einem Topf mit dem Schneebesen verquirlen. Zitronensaft dazugießen und unterrühren. Die Mischung bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Flüssigkeit eindickt. Vom Herd ziehen und mit einem Stabmixer die Butter in die noch heiße Flüssigkeit einarbeiten. Die Creme mit Folie abdecken und auskühlen lassen.

3 Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf etwas Mehl ca. 1 cm dick ausrollen, in die gebutterte Form legen. Überschüssigen Teig rundum abschneiden, Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Teig mit Backpapier bedecken, mit Hülsenfrüchten etc. beschweren und im Ofen ca. 25 Minuten backen. Papier samt Belag entfernen, Boden auskühlen lassen.
4 Abgekühlte Creme auf dem Tarte-Boden verteilen. Mit Zitruszesten, zerkleinertem Baiser und Kräuterblättchen garnieren und die Tarte aux Citrons sofort servieren.



Ziegenkäse-Eiscreme mit Pfeffer-Kirschkompost

Bild auf Seite 85

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten plus Abkühl-/Gefrierzeit: mind. 1 Stunde

Zutaten für ca. 12 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Eismaschine

FÜR DAS KOMPOTT

500 g Sauerkirschen (TK, in der Saison gern frische Kirschen nehmen)

2 EL brauner Zucker

1 TL Speisestärke

½ TL schwarze Pfefferkörner

FÜR DAS EIS

450 ml Milch

1 gehäufter EL Speisestärke

300 g Schlagsahne

1 EL Glukosesirup (alternativ Honig)

150 g Zucker

150 g Ziegenfrischkäse, 1 Prise Salz

1 Für das Kompott den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kirschen (frische Kirschen erst waschen und entsteinen) in einer Auflaufform mit Zucker, Stärke und den im Mörser zerstoßenen Pfefferkörnern vermengen. Die Kirschen im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten rösten, dabei ab und zu umrühren. Wenn der Saft eindickt, sind die Kirschen fertig.

2 Für das Eis von der Milch 2 EL abnehmen und mit der Stärke verrühren. Restliche Milch, Sahne, Glukosesirup (er hilft, dass das Eis nicht kristallisiert) und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Die Stärke-mischung dazugeben und mit dem Schneebesen einrühren. Alles noch mal aufkochen lassen, dann etwas abkühlen lassen.

3 Den Ziegenkäse in einer Schüssel glatt rühren und leicht salzen. Die abgekühlte Milch-Sahne-Mischung dazufügen und unterrühren. Die Masse kalt stellen, dann in einer Eismaschine gefrieren lassen.

4 Das Eis portionieren und mit dem ofen-gerösteten Kirschkompost servieren.

Schokolade und edlen Spirituosen



Eclairs Géants

Bild auf Seite 86

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

Zutaten für 4 Stück

DAS BRAUCHT MAN: Spritzbeutel mit runder Tüle und mit kleiner Sterntüle

FÜR DEN BRANDTEIG

125 g Butter, 5 g Salz
150 g Mehl, 4 Eier (Größe M)

AUSSERDEM

150 g dunkle Schokolade
500 g Vanillepudding (selbst gekocht
oder ein gutes Fertigprodukt)
4 EL Kaffeelikör
150 g Puderzucker

1 Butter, 250 ml Wasser und Salz in einem Topf aufkochen. Mehl auf einmal dazugeben und mit einem Holzlöffel fest umrühren. Bei kleiner Hitze den Teig etwa 3 Minuten „abrennen“, also unter Rühren im heißen Topf durcharbeiten. Aus dem Topf in eine Rührschüssel umfüllen. Mit einem elektrischen Rührgerät durchrühren, dabei einzeln und nacheinander die Eier dazugeben. Alles auf höchster Stufe zu einem glatten Teig rühren.

2 Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig in Spritzbeutel mit runder Tüle füllen und damit 4 ca. 25 cm lange Streifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Eclairs im vorgeheizten Ofen in ca. 30 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

3 Schokolade hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen. Vanillepudding, 2 EL Kaffeelikör und 50 g der Schokolade vermengen. Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntüle füllen. In die Unterseite der Eclairs kleine Löcher einstechen und die Vanillecreme in die Eclairs spritzen.

4 Für den Schokoguss die restlichen 100 g geschmolzene Schokolade mit 50 g Puderzucker und 2 EL Wasser vermengen. Für den Kaffeezug übrigen Puderzucker (100 g) und 2 EL Kaffeelikör vermengen. Die Eclairs mit Schoko- und Kaffeezug überziehen.



Frangipane-Frucht-Gratin mit Sabayon

Bild auf Seite 87

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: 4 Auflaufförmchen

FÜR DEN FRANGIPANE-GRATIN

50 g Butter (Raumtemperatur)
und etwas Butter für die Förmchen

50 g Puderzucker

1 Ei (Größe M), 20 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

300 g gemischte Früchte nach Wahl
und Saison (z.B. Himbeeren, Heidel-
beeren, Johannis- und Kiwibeeren)

FÜR DEN SABAYON

4 Eigelb, 50 g Zucker

125 ml Likörwein (siehe Info unten)

1 Backofen auf 175 Grad Oberhitze heizen. Für das Frangipane weiße Butter und Zucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Ei unterrühren. Mehl und Mandeln unterheben. Die Creme in die ausgebutterten Förmchen verteilen.

2 Früchte waschen, falls nötig putzen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Auf dem Frangipane verteilen. Bei 175 Grad Oberhitze im Ofen ca. 15 Minuten gratinieren, bis der Teigrand zu bräunen beginnt.

3 Inzwischen für den Sabayon (Weinschaumsauce) ein Wasserbad vorbereiten. Eigelbe und Zucker in einer Schlagschüssel (am besten aus Metall) mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Dann die Creme über dem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren erhitzen. Wenn die Masse fester und dichter zu werden beginnt, nach und nach den Likörwein dazugießen. Den Sabayon vom Herd nehmen und zu den überbackenen Früchten servieren.

Info: Besonders gut passt französischer Muscat-Wein. Wer den nicht bekommt, nimmt Sherry, Port, Marsala, Madeira.



Mi-cuit de Chocolat mit Matcha

Bild auf Seite 88

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 65 Minuten

plus Warte-/Kühlzeit: ca. 4 Stunden

Zutaten für 6 Stück

DAS BRAUCHT MAN:
1 Silikon-Muffin-Form sowie 6 ofenfeste Förmchen (Ø ca. 7 cm; z.B. Muffin-Förmchen mit geriffeltem Rand)

50 g weiße Schokolade
2 TL Matcha (feines Grünteeplävler)
und etwas Matcha zum Bestreuen
100 g dunkle Schokolade
80 g mildes Sesammus (Tahini)
4 Eier (Größe M), 60 g Rohrzucker
50 g Vollkorn-Reismehl
Pflanzenöl für die Förmchen

1 Weiße Schokolade hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen, Matcha-Pulver unterrühren. Mischung in ein Silikon-Förmchen füllen und abgekühlt für ca. 3 Stunden in den Kühlenschrank stellen, bis die Schokolade fest ist.

2 Dunkle Schokolade hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen. Herd ausschalten. Sesammus unter die Schokolade rühren und den Mix auf dem Wasserbad beiseitestellen.

3 Eier und Zucker schaumig aufschlagen. Nach und nach Schoko-Sesam-Mix unterrühren und das Reismehl unterziehen. Die Förmchen einölen. Den Teig einfüllen, abkühlen lassen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

4 Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze heizen. Die grüne Schokolade aus der Form lösen, in 6 Stücke brechen, entstehende Schokosplitter aufbewahren. Je 1 grünes Schoko-Stück mittig in die dunkle Schokoladenmasse drücken. Küchlein im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen.

5 Herausnehmen und in der Form noch ca. 2 Minuten ruhen lassen. Zum Servieren sehr vorsichtig aus der Form lösen, mit übrigen grünen Splittern, etwas Matcha bestreuen.



Für kleine Genussmomente sorgen die außergewöhnlich leckeren französischen Spezialitäten

SÜSSE VERSUCHUNG

Ob zum täglichen Nachmittagskaffee oder als krönender Abschluss eines gelungenen Menüs – diese kleinen französischen Schätze lassen süße Träume wahr werden

BESONDERS

Das muschelförmige Gebäck glänzt mit einem luftig lockeren Teig und die feine Pistaziennote verleiht den saftigen Sandtörtchen einen aufregenden Twist.

Das gefällt mir: kommt ganz ohne Farbstoffe und künstliche Aromen aus.

Infos: 750 g um 14 Euro, von und über www.maison-colibri.com



KLASSISCH

Die kleinen runden Plätzchen sind herrlich mürbe, leicht butterig und zergehen förmlich auf der Zunge. So simpel, aber so gut!

Das gefällt mir: Die Kekse schmecken köstlich zu einer Tasse Kaffee, Tee oder in heiße Schokolade getunkt.

Infos: 125 g um 3 Euro, von La Mère Poulard über www.maitrephilippe.de



EDEL

Welch Hochgenuss: Ganz gleich, ob Karamell, Vanille, Schwarze Johannisbeere oder Pistazie – die Macarons überzeugen mit leicht knuspriger Hülle und wunderbar cremigem Kern. Ein Klassiker, bei dem garantiert jeder schwach wird.

Das gefällt mir: Die Boxen können nach persönlichem Geschmack selbst zusammengestellt werden. **Infos:** 8 Macarons um 27 Euro, von und über www.laduree.fr



INTENSIV

Die aus dem seltenen weißen Criollo Kakao hergestellte Zartbitterschokolade begeistert mit 75 Prozent Kakaoanteil und überrascht dabei mit dezent fruchtigen Noten.

Das gefällt mir: besteht nur aus drei Zutaten: Kakao, Kakaobutter und Zucker.

Infos: 100 g um 7 Euro, von Chocolat Bonnat, über www.nurgutes.de



REGINA HEMME

ist unsere Test-Expertin
in Sachen Feinkost



AUF DER SUCHE NACH GEHEIMREZEPten?

Jetzt meinen
Lust auf Genuss
Newsletter
abonnieren!

- super Tricks aus den Top-Küchen
- neue Trends aus der Genuss-Szene

Anke Krohmer

Anke Krohmer,
Chefredakteurin
Lust auf Genuss Magazin



lust-auf-genuss.de/newsletter

Scannen und
abonnieren -
so einfach geht's!



BIENVENUE IN DER STADT DER LIEBE

EIFFELTURM UND LOUVRE SOLLTE MAN BEI EINER REISE IN FRANKREICH'S HAUPTSTADT AUF JEDEN FALL ANSCHAUEN. FÜR DEN KULINARISCHEN GENUSS HABEN WIR DIESE 10 TIPPS – VOM STAR-PÂTISSIER BIS ZUR COOLEN BAR



NACHHALTIG
Starkoch
Tom Meyer
setzt auf beste
Zutaten und
das Zero-
Waste-Prinzip



RESTAURANT GRANITE

Edles Sterne-Dinner

Die Liebe zum Detail spürt man im „Granite“ einfach überall: Etwa in den lässigen und sehr bequemen Design-Möbeln, in dem handgefertigten Geschirr, das man am liebsten mit nach Hause nehmen würde, und nicht zuletzt vor allem in den erlesenen Kompositionen von Küchenchef Tom Meyer und seinem Team, die vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet wurden. Hochwertiges Fleisch und Fisch von Produzenten aus der Region treffen auf bestes Gemüse, verfeinert mit edlen Gewürzen und aromatischen Saucen – köstlich! Auch Weinkenner kommen hier auf ihre Kosten, umfasst der Keller doch mehr als 500 Positionen.

www.granite.paris



CÉDRIC GROLET

Essbare Kunstwerke

Cédric Grolet (Foto oben) ist sozusagen der Popstar unter den Pâtissiers. Über 6 Millionen Menschen folgen auf Instagram den Videos, in denen der Franzose, der 2018 zum besten Pâtissier der Welt gekürt wurde, fluffige Croissants in den Ofen schiebt, süße Törtchen zubereitet, die einem schon beim Zusehen das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen oder französische Dessertklassiker neu interpretiert. Hier trifft wahrlich Kunst auf Handwerk. Berühmt wurde Grolet auch für seine fantasievollen Früchte-Kreationen, die echten Äpfeln, Pfirsichen oder Erdbeeren täuschend ähnlich sehen. Genießen kann man die außergewöhnlichen Leckerbissen im gemütlichen Café „Opéra“.

<https://cedric-grolet.com/en/>

MADAME BRASSERIE

Essen mit Aussicht

Was fällt einem sofort ein, wenn man an Paris denkt? Die berühmteste Sehenswürdigkeit der Stadt, der Eiffelturm. Und natürlich die exquisite französische Küche. Im „Madame Brasserie“, dem neuen Restaurant von Spitzenkoch Thierry Marx (Foto rechts) lässt sich jetzt beides miteinander kombinieren. In der ersten Etage des berühmten Bauwerks gelegen bietet die Brasserie den Besuchern einen atemberaubenden Blick über die Stadt. Konkurrenz bekommt die Aussicht höchstens von den grandiosen Speisen, die das Küchenteam für ihre Gäste zaubert. Serviert werden moderne französische Brasserie-Gerichte mit Zutaten von Produzenten aus der Region Île-de-France. Geht es hier tagsüber ein bisschen familiärer und lässiger zu, punktet das Restaurant am Abend mit einer eleganten, aber dennoch gemütlichen Atmosphäre.

www.madamebrasserie.com



**PARIS
VON OBEN**
offenbart sich
den Gästen
der „Madame
Brasserie“



WEITERE TIPPS:

BISOU BAR

Coole Cocktails

Eine Karte findet man in dieser hippen Bar vergebens, die Barkeeper mixen die Drinks individuell nach den Wünschen der Gäste. www.bar-bisou.fr

BOULANGERIE FRÉDÉRIC COMYN

Bestes Baguette

Jedes Jahr geht die Stadt Paris auf die Suche nach dem leckersten Baguette. Der Sieger darf ein Jahr lang den Präsidenten beliefern. Gewinner in 2022 war die „Boulangerie Frédéric Comyn“. 88 rue Cambronne, 75015 Paris

KRÜGEN

Feine Pfannkuchen

Eine Frankreich-Reise ohne Crêpes geht gar nicht! Vor allem, wenn sie so köstlich knusprig wie im „Krügen“ auf den Tisch kommen. Auf der Speisekarte stehen verschiedene pikante Galettes sowie süße Crêpes. www.krugenparis.com

MAISON DE LA TRUFFE

Trüffel-Liebe

Schon wenn man die Tür öffnet und den Laden betritt, umweht einen der herrliche Duft frischer Trüffel. Liebhaber der edlen Pilze können sich hier mit Feinkostprodukten eindecken oder im Restaurant mit feinen Leckerbissen verwöhnen lassen. www.maison-de-la-truffe.com

IMMERSION

Brunch à la Paris

Frühstücksliebhaber sind hier genau richtig. In dem stylischen Café startet man mit „Eggs Benedict“ oder „French Toast“ und einem großen „Café au lait“ perfekt in den neuen Urlaubstag. www.immersionparis.fr

HOTEL ARTUS

Design & Kunst

Im legendären Design der 1950er-Jahre gestaltet, ist die Inneneinrichtung des Kunst-Hotel „Artus“ eine Hommage an das goldene Zeitalter von „Saint-Germain-des-Prés“, einst das Viertel vieler Künstler und Literaten. www.artushotel.com

LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS

Shopping-Paradies

Die zwei Filialen der „La Grande Épicerie de Paris“ sind wahre Foodie-Tempel. Hier kann man Stunden verbringen, um all die herrlichen Delikatessen in traumhaft schönen Verpackungen zu erstöbern. www.lagrandeepicerie.com

JAKOBSMUSCHEL AUF ERBSENPÜREE

Die Inszenierung eines Gerichts ist in Sterneküchen eine Klasse für sich. Am Ende ein Kunstwerk, schließlich isst das Auge mit. Wie das auch zu Hause gelingt, zeigen wir hier Schritt für Schritt. Plus besondere Rezepte wie dieses, wo die beliebte Kammmuschel samt Schale zum Star wird



Einen großen EL Erbsenpüree in der Muschel platzieren.



Die Jakobsmuschel mittig auf das Püree geben.



Einzelne Stangen Passe Pierre um die Jakobsmuschel legen.



Den Forellenkaviar auf der Jakobsmuschel verteilen. Zum Schluss etwas schwarzes Meersalz über der Muschel zerreiben.



JAKOBSMUSCHEL AUF ERBSENPÜREE

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

4 Jakobsmuscheln, Salz
1 ½ EL neutrales Pflanzenöl
80 g Passe Pierre (auch Salicornes, Queller oder Meeresfenchel genannt)
½ TL Zitronensaft

AUSSERDEM ZUM ANRICHTEN

4 Jakobsmuschelschalen
Erbsenpüree (Rezept siehe unten)
1 EL Forellenkaviar
schwarzes Meersalz

ANRICHTEN: SIEHE STEPP-FOTOS (links)

1 Die Jakobsmuscheln auf Küchenpapier abtrocknen und auf beiden Seiten leicht salzen.

1 EL Pflanzenöl bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne erhitzen. Die Muscheln darin insgesamt 2–3 Minuten von beiden Seiten braten, bis sie außen gut versiegelt, innen aber noch glasig sind.

2 Das restliche Öl in einer Pfanne sanft erwärmen. Die Passe Pierre einige Minuten anbraten. Dann mit Zitronensaft würzen.

ERBSENPÜREE

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Salz, 200 g Erbsenkerne
50 g Butter

1 In reichlich Salzwasser die Erbsen 2–3 Minuten blanchieren. Die Erbsen abgießen und in Eiswasser abschrecken, dann durch ein Sieb gießen.

2 Die abgekühlten Erbsen in der Küchenmaschine mit etwas Wasser zu einem glatten Püree mixen. Je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Wasser hinzugeben.

3 Die Butter hinzufügen und erneut kurz durchmixen. Das Püree durch ein Sieb streichen und abschmecken.



Diese und weitere Tipps von Autorin Anke Noack gibt es im Buch „Der perfekte Teller“ (Christian Verlag, um 40 Euro).

REZEPT-REGISTER

Artischocken mit dreierlei Dips	40
Auberginen-Terrine	43
Austern mit Estragon-Vinaigrette.....	22
Austern mit fermentiertem Pfeffer	22
Austern mit Rotwein-Schalotten-Vinaigrette	22
Birne Helene mit Schokosauce und Vanilleeis	89
Buttermilch-Curry-Creme mit Miesmuscheln	21
Camembert aus dem Ofen	44
Camembert, eingelegter	44
Camembert im Knuspermantel	44
Camembert zum Dippen	44
Champs-Elysées mit Chartreuse (Drink).....	74
Titelrezept Chateaubriand mit Sauce béarnaise	67
Crème Caramel	89
Crème Vichyssoise mit Kräuteröl und Lauch	41
Dauphine-Kartoffeln auf Gorgonzola-Creme	22
Eclairs Géants	91
Titelrezept Ei Benedict mit Malteser Sauce.....	67
Eier mit Mayo	79
Eier, rosa, à la Mimosa mit Rote-Bete-Pickles	23
Ente à l'Orange mit Bigarade-Sauce	70
Entrecôte, Sauce béarnaise und Maxim-Kartoffeln	73
Filet Mignon mit grünem Pfeffer und Pommes Anna	68
Fischsuppe mit Pastis und Fenchel, dazu Rouille	69
Fleischpastete im Blätterteig (Pâté en Croûte)	42
Frangipane-Frucht-Gratin mit Sabayon	91
French 75 mit Champagner (Drink)	75
Frikassée vom Perlhuhn mit Pommes Cocotte	72
Galette mit Roter Bete und Ziegenkäse	40
Gemüseterrine Charolais	41
Gougères mit Gruyère und Kümmel	20
Hummer mit Réduction de Vinaigre und Karotten-Mousseline	50
Jakobsmuschel auf Erbsenpüree	97
Jakobsmuschel-Doraden-Tatar mit Salicornes	40
Kalbsbäckchen in Rotweinsauce	69
Kräuterbutter	20
Lachs auf Blattspinat mit Beurre blanc	68
Lammragout mit Gemüse (Navarin d'Agneau)	72
Lauch in Vinaigrette mit Ei und eingelegtem Senf	41
Loup de Mer mit Gemüseschuppen	71
Mi-cuit de Chocolat mit Matcha	91
Mini-Croques Madame mit schwarzem Trüffel	21
Moules frites (Muscheln mit Kartoffelstiften)	71
Pilzbutter	20
Sahne Heringsfilets mit Bulgursalat	23
Salade Niçoise mit frischem Thunfisch	42
Sidecar mit Cognac (Drink)	75
Soufflé mit Orangenlikör	89
Titelrezept Spargel, grüner, mit Sauce hollandaise	67
Steak Tartare mit frittierten Kapern	70
Steinbuttröllchen in Sauce Duglére	68
Tarte Tatin aus Kirschtomaten mit Basilikum-Eis	71
Tarte Tatin mit Calvados-Karamell	90
Tartes fines mit Sardinenfilets und Tomaten-Confit	21
Tomatenbutter	20
Tomaten-Käse-Türmchen mit Oliven-Crumble	43
Tonic Temple (alkoholfreier Drink)	74
Zander-Ceviche im Glas	43
Ziegenkäse-Eiscreme mit Pfeffer-Kirschkompost	90
Ziegenkäse-Trauben-Quiche aus Filoeteig	72
Zitronen-Tarte	90
Zitrusbutter	20
Zwiebelsuppe mit Cognac und Sauerteig-Crackern	42

Titelmotiv (M): StockFood/Stile Italia Edizioni, Jennifer Braun; iStock/Mizina



IMPRESSUM

Chefredakteurin: Anke Krohmer (V.i.S.d.P.)

anke.krohmer.lustaufgenuss@burda.com

Stellv. Chefredakteurinnen: Constanze Hartung (digital), Sonja Vignold

Art-Direktorin: Katharina Schindler-Schwede

Redaktionskoordination: Yvonne Krüger

Produktionsleitung: Anna Talla

Textchefin Rezepte: Irmgard Schultheiß

Chefin vom Dienst: Kathrin Brandenburg

Redaktion Print + Online: Janina Diamanti (Textchefin), Stefanie

Deimel (Werksstudentin), Lisa Fricke (Praktikantin), Mandy Giese (Bildredaktion), Chantal Götte, Anja Hanke (Textchefin), Regina Hemme (Workflowmanagerin), Petra Herz (Grafik), Christina Hofer, Patricia Klumpp (Volontärin), Carmen Mailbeck (Workflowmanagerin), Clarissa Sponholz-Schmarje (Redaktionsleitung), Nicole Steinbrecht

Fotografie/Foodstyling/Rezepte: Kathrin Koschitzki

Styling: Barbara Emmel

Mitarbeiter dieser Ausgabe: Christina Hilkner (fr.),

Maren Zimmermann (fr.)

Repro: Florian Kraft

Redaktionssekretariat: mfi-office@burda.com

Leserservice: leserservice.lustaufgenuss@burda.com

Verantwortlich für den Redaktionsteil: Anke Krohmer, Anschrift siehe Verlag.

Lust auf Genuss erscheint 13 x jährlich im

BurdaVerlag Publishing GmbH,

Hubert-Burda-Platz 1, 77652 Offenburg.

Anschrift Redaktion:

Arabellastraße 23, 81925 München,

Telefon +49 (0) 89 9 25 00

www.lust-auf-genuss.de

Verleger: Prof. Dr. Hubert Burda

Geschäftsführung: Oliver Eckert, Manuela Kampf-Wirtz, Elisabeth Varn

Brand Director: Regine Runte

Marketing & Business Development: Hannah Rackwitz

Senior Operations Manager: Frauke Fabel

BCN Brand Community Network GmbH

Geschäftsführung: Tobias Conrad

Telefon +49 (0) 89 92 50 27 70 oder +49 (0) 781 84 34 34

Publisher Management: Meike Nevermann (Ltg.), Andrea Reindl

Verantwortlich für den Anzeigenteil: Katja Schomaker,

AdTech Factory GmbH, Hauptstraße 127, 77652 Offenburg.

Es gilt die aktuelle Preisliste, siehe bcn.burda.de

Burda Service-Handel-Märkte GmbH

Head of Retail: Klara Marton

Tel. 0781 / 84 2265

Einzelpreis in Deutschland: € 4,50 inklusive MwSt.,

Abonnementpreis: € 4,50 pro Heft inklusive MwSt.,

Abonnenten-Service: BurdaVerlag Publishing GmbH,

Postfach 290, 77649 Offenburg, Telefon +49 (0) 781 63 96 535,

Anrufl. zum Ortstarif, E-Mail: burdaverlag@burdirekt.de.

Bestell-Hotline: +49 (0) 1806 - 93 94 00 66,

20 Cent/Verbindung aus allen deutschen Netzen.

Einzelheftbestellung:

Internet: www.burda-foodshop.de

E-Mail: Kundenservice@meine-zeitschriften.de

Datenschutzanfrage:

Tel. +49 (0) 781 6 39 61 00, Fax +49 (0) 781 6 39 61 01,

E-Mail: lustaufgenuss@datenschutzanfrage.de

Druck: Quad/Graphics Europe Sp. z o.o.,

Ul. Pultuska 120, 07-200 Wyszków, Polen

Nachdruck nur mit Erlaubnis der Redaktion.

Alle Rechte vorbehalten. ISSN 0933-0828.

Mit dem Wort ANZEIGE gekennzeichnete Seiten sind vom Werbetreibenden gestaltet und nicht Teil des redaktionellen Inhalts.

www.facebook.com/lustaufgenuss



magazin

Lust auf Genuss

RAFFINIERTES VOM GRILL, NEUE SALATE & SUPER DRINKS: PURES SOMMERGLÜCK!

Von gesmoktem Flanksteak mit Lauchzwiebel-Ananas-Salsa, über Beef-Burger mit geträufeltem Camembert und Bacon bis zu gefüllten Artischocken vom Salzstein



Dieser Anblick erfreut alle Gäste: Auf dem Grill brutzelt feinstes Fleisch, bunte Salate und Dips schmücken die einladende Tafel und zum Anstoßen gibt es kühle Drinks. Ob für ein Sommerfest oder die kleine Runde, unsere neuen Ideen mit Salzstein, Planchaplatte oder Dutch Oven begeistern. Und Desserts mit Beeren krönen die schöne Outdoor-Saison!



Freuen Sie sich aufs nächste Heft! Ab 3. 5. 2023 an der Kasse Ihres Supermarktes



Energieeffizienz der Extraklasse

Sparen Sie nachhaltig Geld und Ressourcen: Unsere Kühl- und Gefrierkombinationen in Höchstklasse A arbeiten dank hochwertiger Isolationspaneele über Jahre hinweg extrem effizient. Durchdachte Frischetechnologien reduzieren die Lebensmittelverschwendungen. Und das bei garantierter langlebiger Qualität.

Alle Vorteile der Extraklasse entdecken:
home.liebherr.com/weiterdenken

LIEBHERR

Langlebig. Nachhaltig. Effizient.



10 Jahre
Liebherr
Garantie

Mehr Nachhaltigkeit durch höchste
Langlebigkeit und Energieeffizienz.

