



Aurélie Bastian

# Weihnachten mit Aurélie

2 festliche Menüs,  
Extrarezepte und  
kleine Geschichten



Bassermann  
Inspiration





- 05 - Weihnachten in Frankreich
- 07 - Weihnachtsmenü 1
- 21 - Weihnachtsmenü 2
- 32 - Das gehört immer zum Fest





Ein beliebtestes Weihnachtslied der französischen Kinder ist «Petit Papa Noël» aus dem Film *Destins* von Richard Pottier. Es handelt von einem Kind, das sich am Heiligen Abend an den Weihnachtsmann wendet und ihn bittet, bei der Verteilung der Geschenke nicht vergessen zu werden.



Der französische Weihnachtsmann heißt Père Noël (Vater Weihnacht). Die Geschenke trägt er in einer Kiepe auf dem Rücken.



Nach dem Essen geht die ganze Familie in die Kirche zur Weihnachtmesse. Aber vorher stellen die Kinder noch ihre Schuhe unter dem Weihnachtsbaum auf, denn Père Noël kommt während der Zeit der Messe in die Häuser und hinterlässt Geschenke für die Kinder.





Auch in Frankreich haben Krippen eine lange Tradition. Es gibt die kleinen, die unterm Weihnachtsbaum aufgebaut werden. Und wie in Deutschland gibt es große Krippenspiele in den Kirchen, die zu Weihnachten besucht werden können.



Der Heiligabend ist die Zeit des großen Familienessens. Viele Delikatessen stehen auf dem Tisch, es wird gegessen, erzählt, gelacht und gefeiert. In vielen Restaurants leuchten Lichterketten und fröhliche Musik lässt die Menschen tanzen.



Der 25.12. ist ein Feiertag. Meist wird mit der Familie gefeiert, es geht besinnlicher zu als am 24. Der Weihnachtsbaum gehört auf jeden Fall dazu – schön geschmückt und beleuchtet. Sapin de Noël, also die Weihnachtstanne, ist – wie in Deutschland – der Mittelpunkt des Weihnachtszimmers.





## *Terrine de poissons*

Zu Weihnachten werden in Frankreich fast immer Edelfische und Meeresfrüchte serviert. Als Kind war dies immer ein besonderer Moment, weil es zum Fisch die beste Sauce der Welt gab: die Sauce au beurre blanc von meiner Grand-Mère. Mit viel Butter und Weißwein war sie für uns sündhaft gut. War am Ende noch etwas Sauce übrig, naschten wir den Rest.



## *Filet de boeuf en croûte*

Ein Stück Rinderfilet muss zelebriert werden. Ich packe es dafür am liebsten schön warm mit viel leckeren Zutaten ein. Dazu gibt es einen kräftigen Rotwein, für die Sauce und zum Trinken. Zu Weihnachten würze ich das Fleisch gerne mit Lebkuchen-Gewürzen und Pfeffer. Das gibt eine festliche Note und harmoniert perfekt mit Pilzen und Rotwein.



## *Vacherin glacé*

Damals haben wir es immer bei einer Edelkonditorei besorgt. Heute wird die Eistorte in meiner Küche gezaubert, mit möglichst vielen Himbeeren! Dazu passt ein süßer Wein wie Sauternes oder Monbazillac oder ein Sekt wie Clairette de Die. Als Kinder haben wir uns nach dem Essen unter dem Tisch versteckt. Und wenn keiner uns sehen konnte, haben wir die Reste des süßen Weins von den Gläsern abgeleckt!





# *Terrine de poissons*

## FISCHTERRINE MIT WEISSWEIN-BUTTER-SAUCE



Dies ist eine sehr schöne und sanfte Art, Fisch zu essen. Das Gericht sieht edel aus, ist aber auch perfekt für Kinder, weil es keine Gräten enthält. Uns schmeckt die feine Sauce mit ihrem «leichten» Geschmack am besten dazu; man könnte fast die Kalorien vergessen ...

FÜR 2 PERSONEN

GARZEIT: 20–25 MINUTEN

FÜR DIE TERRINE

- ★ 2 kleine Schalotten
- ★ 150 g Lachsfilet
- ★ 2 Eiweiß
- ★ 60 g Crème fraîche
- ★ 150 g Zanderfilet
- ★ 1 Bund Petersilie
- ★ Salz und Pfeffer

FÜR DIE SAUCE

- ★ 1 Schalotte
- ★ 100 ml trockener Weißwein (Sancerre, Chablis)
- ★ 100 g Butter
- ★ 2 EL Zitronensaft
- ★ Salz und Pfeffer

AUSSERDEM

- ★ 1 Terrinenform
- \* Die Schalotten klein schneiden. Zunächst den Lachs mit 1 Schalotte, 1 Eiweiß und 30 g Crème fraîche pürieren, dann den Zander.

- \* Den Backofen auf 170 °C Umluft (!) vorheizen. Die Petersilie klein schneiden und mit dem Zanderpüree vermischen. Beide Pürees mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst das Zanderpüree in die Form geben, darauf das Lachspüree. Die Form auf ein tiefes Backblech stellen und 3 cm hoch Wasser in das Blech gießen. Die Terrine 20–25 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
- \* Für die «Sauce au beurre blanc» die Schalotte klein schneiden und in einem Topf mit Weißwein kochen lassen, bis die Schalotte glasig ist; das dauert ca. 8 Minuten. Dann die Butter peu à peu dazugeben und immer gut rühren, bis die Konsistenz schön cremig wird. Mit 2 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb passieren. Wir essen gerne Reis dazu. Wird die Terrine als Vorspeise serviert, reicht man nur einen Salat dazu.

*Als Kräuter für die Fischcreme können auch Dill, Koriander oder kleine Stückchen Frühlingsgemüse wie Möhren oder Zuckerschote verwendet werden.*



# Filet de boeuf en croûte

## RINDERFILET IM BLÄTTERTEIGMANTEL



Ich mag Senf mit Körnern, aber Sie können einfach Ihren Lieblingssenf verwenden. Zum Verfeinern kann man auch Waldpilze nehmen oder getrocknete Früchte wie Aprikosen oder Feigen in Kombination mit den Champignons verarbeiten.

Das Rinderfilet im Blätterteigmantel ist der absolute Hingucker! Es schmeckt himmlisch und sieht einfach gut aus. Ob Sie es mit Rinderfilet oder Kalbsfilet zubereiten, ist gleich; der einzige wichtige Punkt ist die Backzeit. Hier kommt noch die feine Schalotten-Rotwein-Sauce dazu.

FÜR 4 PERSONEN

BACKZEIT: 20 MINUTEN

FÜR DAS FLEISCH

- ★ 1 Schalotte
- ★ 40 g Schinkenspeck
- ★ 125 g Champignons
- ★ 30 g Butter
- ★ 500 g Rinderfilet
- ★ 100 ml Rotwein (ich nehme meist einen Bordeaux)
- ★ 1 TL gehackte Rosmarinnadeln
- ★ 1 TL Thymianblättchen
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal, 270 g Inhalt
- ★ 7–8 Scheiben geräucherter Schinken
- ★ 3 EL Senf
- ★ 1 Eigelb
- ★ 2 EL Milch
- ★ Salz und Pfeffer

FÜR DIE SAUCE

- ★ 4 Schalotten
- ★ 20 g Butter

★ 1 EL klein gehackte Rosmarinnadeln

★ 1 Nelke

★ 1 EL Mehl

★ 250 ml Rotwein

★ Salz und Pfeffer

★ Geschälte Schalotte und Schinkenspeck in kleine Würfel, die Pilze in Scheiben schneiden. In einer heißen Pfanne die

Butter schmelzen und das Rinderfilet ca. 4 Minuten auf jeder Seite anbraten, bis es kross und braun ist. Dann die Schalotte zugeben, das Fleisch rundum leicht salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.

- ★ In die gleiche Pfanne den Schinkenspeck und die Champignons geben. Kurz anschwitzen lassen, dann mit 100 ml Rotwein ablöschen. Dazu kommen Rosmarin, Thymian und die angequetschte Knoblauchzehe. Das Ganze kurz einkochen lassen, bis die Konsistenz sirupartig ist, anschließend die Knoblauchzehe rausfischen.
- ★ Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Den Blätterteig ausrollen und 4 Scheiben Schinken in die Mitte legen ([Bild 1](#)). Darauf die Hälfte der Speck-Champignon-Masse verteilen ([Bild 2](#)), dann das Rinderfilet darauflegen ([Bild 3](#)). Das Filet wird jetzt auf allen Seiten mit reichlich Senf bestrichen. Obendrauf und drumherum kommt noch der Rest Champignonmischung, dann mit den verbliebenen Schinkenscheiben zudecken ([Bild 4](#)).



1

2



3



4

- \* Das Ganze wird schön in Blätterteig eingepackt (Bild 5), mit der verquirlten Eigelb-Milch-Mischung bepinselt und geht dann für 20 Minuten auf der mittleren Schiene in den Backofen. Danach das Filet aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken und 5 Minuten ruhen lassen.



5

- \* Während der Backzeit mache ich eine kleine Schalotten-Rotwein-Sauce: Die Schalotten schälen und klein schneiden, in der gleichen Pfanne wie oben mit Butter, ein bisschen Rosmarin und der Nelke anschwitzen. Wenn die Schalotten eine schöne Farbe bekommen haben, das Mehl daraufstreuen und dann verrühren. Jetzt nur noch mit dem Rotwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 5 Minuten köcheln lassen, dann servieren. Sie können diese Sauce auch durch ein Sieb passieren. Ich serviere dieses tolle Gericht mit viel Gemüse wie grüne Bohnen oder Möhren.



# Vacherin glacé

## EISTORTE MIT HIMBEEREN, VANILLE UND VIEL BAISER



Nach dem ganzen Weihnachtssessen passt eigentlich nur noch ein Stück Eistorte. Darum gibt es bei uns am 25. Dezember meist Vacherin glacé zum Dessert. Er ist ein bisschen aufwendig zuzubereiten, aber die Schritte an sich sind sehr einfach. Baiserboden und -stangen und die Ganache lassen sich gut ein paar Tage im Voraus zubereiten. Holen Sie die Eistorte mindestens 40 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlschrank.

FÜR 6 BIS 8 PERSONEN  
BACKZEIT: 2 STUNDEN  
KÜHLZEIT: 4 STUNDEN

### FÜR DIE BAISERS

- ☆ 4 Eiweiße
- ☆ 280 g Zucker

### FÜR DIE KROKANTGANACHE

- ☆ 150 g gehackte Mandeln
- ☆ 100 g weiße Schokolade, in kleinen Stücken (ohne Palmöl)
- ☆ 60 g frische Sahne (keine H-Sahne nehmen)

### FÜR DAS VANILLEEIS

- ☆ 250 ml Milch
- ☆ 1 Vanilleschote
- ☆ 4 Eigelbe
- ☆ 80 g Zucker
- ☆ 10 g Mehl
- ☆ 10 g Speisestärke
- ☆ 400 g kalte Sahne (mindestens 30 % Fett)
- ☆ 80 g Zucker

### FÜR HIMBEEREIS UND -SAUCE

- ☆ 500 g TK-Himbeeren + 250 g für die Sauce

- ★ 200 g Puderzucker + 50 g für die Sauce
- ★ 1,5 TL Agar-Agar
- ★ 200 g kalte Sahne (mindestens 30 % Fett)
- ★ 40 g Zucker

#### FÜR DIE VERZIERUNG

- ★ 200 g kalte Sahne (mindestens 30 % Fett)
- ★ 50 g Zucker

#### AUSSERDEM

- ★ 1 Springform, 24 cm Durchmesser
- ★ 1 Spritzbeutel mit Sterntülle

## Baisers

- ★ Ein Bachblech mit Backpapier belegen. Den Boden der Springform auf das Backpapier legen und den Umriss einzeichnen. Für die Baisers die Eiweiße schlagen, bis die Masse anfängt weiß zu werden. Dann peu à peu den Zucker zugeben. Sobald der Eischnee schön cremig wird, noch 3 Minuten schlagen.
- ★ Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und zuerst den Boden von 24 cm Durchmesser «basteln». Dafür spritze ich die Baisermasse spiralförmig vom Zentrum nach außen auf den eingezeichneten Ring. Dann werden noch 30 ungefähr 10 cm lange Streifen auf das Backpapier gespritzt.
- ★ Die Baisers 1 Stunde trocknen lassen und dann 2 Stunden bei 90 °C Umluft backen. Sie sollen keine Farbe bekommen, sondern sanft trocknen.

## Krokantganache

- ★ Die gehackten Mandeln in eine Pfanne kurz anrösten.
- ★ Die Schokolade mit der Sahne schmelzen und verrühren (in der Mikrowelle bei sanfter Hitze oder im Wasserbad) und danach die gerösteten Mandeln einrühren. Die Ganache im Kühlschrank für 1 Stunde kalt stellen.
- ★ Danach wird sie geschlagen, bis sie schön cremig und luftig ist. Dann in einen tiefen Teller (oder Schale) geben, mit Frischhaltefolie abdecken und für 20–30 Minuten in den Tiefkühlschrank stellen.

## Vanilleeis

- ★ Das Vanilleeis sollte man zubereiten, wenn die Baisers fertig gebacken und abgekühlt sind.

- ✿ Mein Vanilleeis besteht aus 2 klassischen Bestandteilen: Crème pâtissière à la vanille und Crème Chantilly (geschlagene Sahne). Als Erstes wird die Crème pâtissière zubereitet.
- ✿ Die Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen, dann 5 Minuten ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.
- ✿ Währenddessen die 4 Eigelbe mit dem Zucker schlagen, bis die Masse weiß wird. Dann Mehl und Speisestärke dazugeben.
- ✿ Die Vanilleschote aus der Milch rausfischen. Die Milch unter ständigem Rühren in die Eiermasse geben. Die Flüssigkeit in einen Topf gießen und auf mittlerer Hitze fleißig weiterrühren, bis sie dickflüssig wird. Dann in eine Schüssel gießen, mit Frischhaltefolie abdecken und zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.
- ✿ Für die Crème Chantilly die Sahne mit dem Zucker schlagen, bis sie steif wird. Dann vorsichtig unter die kalte Crème pâtissière rühren.
- ✿ Nun muss wieder gebastelt werden: Legen Sie zunächst einen ca. 10–15 cm hohen Streifen Backpapier oder Alufolie um den abgekühlten Baiserboden. Dann legen Sie den Tortenring um den Baiserboden, sodass sich das Backpapier zwischen Tortenring und Baiserboden befindet. Geben Sie nun die Crème pâtissière mit der eingerührten Schlagsahne auf den Boden und platzieren Sie die gefrorene Ganache in die Mitte. Stellen Sie das Ganze für mindestens 4 Stunden in den Tiefkühlschrank.

## Himbeereis

- ✿ Die aufgetauten Himbeeren aufkochen und durch ein Sieb passieren, dabei mit einem Löffelrücken pressen, um möglichst viel Püree zu bekommen.
- ✿ Dieses Himbeerpuree in einem Topf mit dem Zucker verrühren, zum Kochen bringen, Agar-Agar zugeben und 3 Minuten kochen lassen. Anschließend 15 Minuten abkühlen lassen, dann bekommt das Püree eine puddingartige Konsistenz.
- ✿ Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und mit der kalten Himbeermasse verrühren.
- ✿ Die Eistorte aus dem Tiefkühlschrank nehmen, das Himbeer-Sahne-Püree eingießen und die Torte wieder für mindestens 3 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen.
- ✿ Als kleine Begleitung meiner Eistorte mache ich noch eine warme Sauce aus 250 g Himbeeren und 50 g Zucker. Ich reiche sie extra und jeder kann sich bedienen.

## Verzieren der Torte

★ Wenn die Torte komplett gefroren ist, kann man sie mit geschlagener Sahne verzieren. Dafür Sahne und Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und die Torte nach Belieben, zum Beispiel mit kleinen Tupfen, verzieren. Kurz vor dem Servieren «klebe» ich die kleinen Baiserstangen mit etwas Sahne an den Rand. Am liebsten präsentiere ich die Torte mit einer schönen Schleife, das sieht immer super aus.



## *Vol au vent de la mer*

Das Beste an diesem Gericht ist, dass man in das knusprige Türmchen viel Sauce gießen kann! Man sollte auch den Deckel nicht vergessen! Bei uns werden oft Lachs und Garnelen für diese Speise genommen, man kann auch Seeteufel und Jakobsmuscheln nehmen. Das Fleisch anderer Muschelarten wird beim Kochen zu weich.



## *Poularde aux morilles et aux châtaignes*



Diese traditionelle Hauptspeise darf auf keinen Fall zum Feiertag fehlen. Wir füllen die Poularde mit edlen Zutaten und geben uns viel Mühe bei der Zubereitung. Wie ein Schatz wird auf die Poularde aufgepasst. Alle 20 Minuten wird sie sorgfältig mit Fond übergossen, um die leckerste, knusprigste Haut zu bekommen. Mit der Sauce und den Kastanien ist dies mein Lieblingsweihnachtssessen.



## *Mousse au chocolat*

Ein Klassiker, bei dem man nichts verkehrt machen kann. Jeder liebt ihn und – wie so oft – kann man die Mousse unendlich variieren, zum Beispiel mit 1 TL Zimt und kleinen Stückchen Krokant! Toll ist es auch, für die Kinder kleine Schälchen mit verschiedenem Verzierungsmaterial auf den Tisch zu stellen: gebrannte Mandeln, Schokoladenstückchen, Beeren, Krokant, bunte Zuckerperlen.





# *Vol-au-vent de la mer*

## KÖNIGLICHE FISCH-PASTETE



Als kleines Kind habe ich es geliebt, diesen knusprigen Blätterteig mit Sauce und Fleisch zu füllen. Die Blätterteig-Türmchen (Pasteten) kaufe ich oft fertig, dann brauche ich nur noch die Fischcreme zu kochen. Perfekt, wenn man einen Rest Suppe hat, dann geht die Zubereitung noch schneller!

FÜR 4 PERSONEN

BACKZEIT: 15–17 MINUTEN

FÜR DIE PASTETEN

☆ 1 Schalotte

☆ 1 Möhre

☆ 150 g Champignons

☆ 250 g Lachsfilet

☆ 1 Eigelb

☆ 2 EL Milch

☆ 100 g Garnelen ohne Schalen

☆ 30 g Butter

☆ 100 ml Weißwein, trocken

☆ 1 Nelke

☆ 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal, 270 g

FÜR DIE BÉCHAMELSAUCE

☆ 50 g Butter

☆ 2 EL Mehl

☆ 200 ml Milch

☆ 300–400 ml heiße Gemüsebrühe

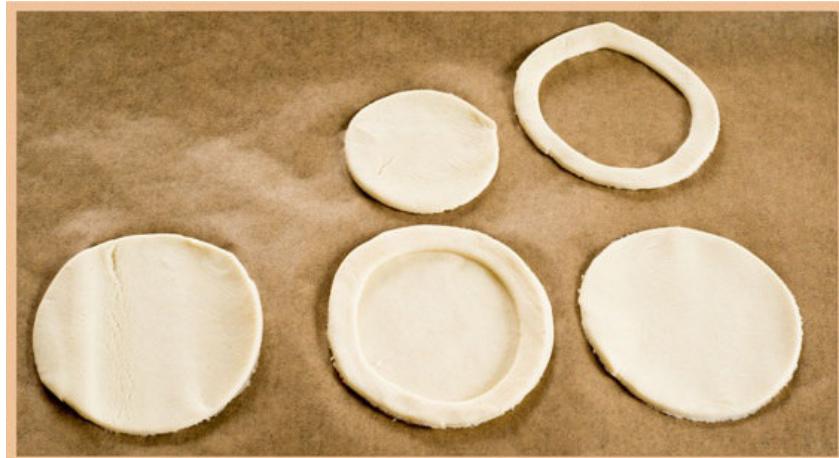
☆ Muskatnuss

☆ Salz und Pfeffer

\* Schalotte und Möhre schälen und klein schneiden. Die Möhre 5 Minuten in Salzwasser kochen. Die Pilze in Scheiben, das Fischfilet in Stückchen schneiden. Eigelb und Milch miteinander

verquirlen.

- ✿ In einer Pfanne die Lachsstückchen mit den Garnelen in Butter anbraten und bräunen. Die Schalotte zugeben und anschwitzen, mit Weißwein ablöschen. Pilze und Nelke zugeben und 5 Minuten köcheln lassen.
- ✿ Den Blätterteig ausrollen und mit einer Ausstechform 8 Kreise von 8 cm Durchmesser ausschneiden. Aus der Hälfte dieser Kreise wird mit einer 4-cm-Ausstechform die Mitte ausgestochen. Die dabei entstandenen Ringe werden auf die großen Kreise gelegt (**Bild 1 und 2**).



1



2

- ✿ Den Backofen auf 190 °C Umluft (210 °C Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die großen Teigkreise mit aufgelegtem Ring und die kleinen Kreise werden auf ein mit Backpapier belegtes Blech gelegt, mit Ei-Milch bepinselt und für 15–17 Minuten auf der mittleren Schiene gebacken (**Bild 3**).



3

- ✿ Für die Béchamelsauce die Butter schmelzen und das Mehl darin anschwitzen. Die Milch unter ständigem Rühren nach und nach zugeben, dann die Gemüsebrühe ebenso einarbeiten. Wenn die Sauce schön sämig ist, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
- ✿ Die Lachs-Garnelen-Pfanne in die Sauce geben und verrühren, dann in die Blätterteig-Türmchen umfüllen, den Deckel aufsetzen und mit ein bisschen Reis servieren.

*Für die Kinder steche ich manchmal kleine Dinos oder Autos aus dem Blätterteig aus und verziere die Deckel damit.*



# Poularde aux morilles et aux châtaignes

## POULARDE MIT MORCHELN UND KASTANIEN



*Das ist unser Weihnachtsbraten! Wir lieben ihn mit vielen Kastanien und viel Sauce. Das Geheimnis besteht darin, schöne Morcheln in der Sauce mitzuköcheln, und in der Butterzubereitung, die in das Hähnchen einmassiert wird! Weil ich selten frische Morcheln bekomme, nehme ich immer getrocknete und habe auch dafür eine perfekte Anwendung entwickelt!*

*Zu diesem Gericht serviere ich blanchiertes Gemüse wie Möhren oder grüne Bohnen. Durch die Morchelbutter wird die Haut der Poularde dunkler, aber auch schön knusprig und aromatisch.*

FÜR 6 BIS 7 PERSONEN  
GARZEIT: 80 MINUTEN

FÜR DAS HUHN

- ☆ 70 g + 5 g getrocknete Morcheln
- ☆ 120 g Butter
- ☆ Salz und Pfeffer
- ☆ 1 Maispoularde, ca. 1.800 g (direkt vom Bauernhof)
- ☆ 6 Schalotten
- ☆ 2 Birnen
- ☆ 2 Nelken
- ☆ 1 Lorbeerblatt
- ☆ 250 ml + 100 ml Weißwein
- ☆ 400 g gekochte und geschälte Kastanien
- ☆ 1 Eigelb
- ☆ 350 g Kochsahne, Kaffeesahne geht auch
- ☆ Muskatnuss
- AUSSERDEM
- ☆ große Auflaufform

- ✿ 70 g Morcheln mahlen (zum Beispiel in einer Kaffeemühle oder Moulinette). Eine Hälfte der Morchelmasse mit Butter, Salz und Pfeffer verarbeiten, die andere Hälfte kommt später als Geschmacksverstärker und Bindemittel in die Sauce. 5 g ganze Morcheln in heißem Wasser quellen lassen.
- ✿ Die Rückenhaut (rechts und links) von der Pouarde leicht anheben, mit den Fingern zwischen Haut und Fleisch gehen und die Haut etwas lösen. In diese kleinen Stellen die Morchelbutter reindrücken und einmassieren. Die Butter soll sich gleichmäßig unter der Haut verteilen, über das ganze Filet bis zu den Schenkeln.
- ✿ Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 180 °C) vorheizen. 3 Schalotten und die Birnen schälen und halbieren. Zusammen mit den Nelken und dem Lorbeerblatt in die Pouarde geben und fest eindrücken. Die Pouarde in die Auflaufform legen und für circa 80 Minuten auf der mittleren Schiene braten, dabei alle 20 Minuten begießen, beim ersten Mal mit 250 ml Weißwein, danach zweimal mit dem Bratensaft aus der Form.
- ✿ Nach 1 Stunde die Kastanien mit in die Auflaufform geben und ca. 100 ml Bratenfond mit der Schöpfkelle entnehmen. Die 3 restlichen Schalotten klein schneiden, zum entnommenen Fond in einen Topf geben und 2–3 Minuten leicht köcheln lassen. 100 ml Weißwein angießen, die gemahlenen Morcheln zugeben und ca. 5 Minuten erhitzen. Dabei verdickt das Morchelpulver die Sauce und macht sie schön sämig.
- ✿ Bei schwacher Hitze kommen das Eigelb und die Sahne dazu, dabei 3–5 Minuten fleißig weiterrühren, bis die Sauce dickflüssig ist (ich nehme gern Koch- oder Kaffeesahne, da diese weniger Fett enthalten als Schlagsahne, Sie können gern aber auch die verwenden). Sie können die Sauce jetzt durch ein Sieb passieren oder – wie ich es mache – die Sauce einfach in den Blender (Standmixer) geben. Zum Schluss kommen noch die eingeweichten ganzen Morcheln in die Sauce.
- ✿ Die Pouarde auf einer Servierplatte mit den Kastanien und ein bisschen Sauce anrichten. Den Rest kann sich jeder nach Appetit nehmen.



# Mousse au chocolat

## SCHOKOLADENMOUSSE



Das ist unser Lieblingsnachtisch! Ich habe schon viele verschiedene Schokoladenarten probiert, aber wir kommen immer auf die Zartbittervariante zurück.

Wenn die Mousse gerührt ist, kann man zusätzlich kleine Schokoladenstückchen oder gehackte, geröstete Nüsse hineingeben.

FÜR 2 BIS 3 PERSONEN

KÜHLZEIT: 1 STUNDE

### FÜR DIE ZARTBITTERMOUSSE

★ 100 g Zartbitterschokolade

★ 40 g Butter

★ 2 Eier

★ 30 g Zucker

\* Die Schokolade mit der Butter in einem Topf auf dem Wasserbad oder bei mittlerer Hitze in der Mikrowelle schmelzen. Die Eier trennen. Eiweiß zu Schnee schlagen, am Ende den Zucker zugeben und nochmals schlagen, damit er fest bleibt. Eigelb in die geschmolzene und leicht abgekühlte Schokolade geben.

\*  $\frac{1}{3}$  des Eischnees nicht zu vorsichtig in die Schokolade einarbeiten, den Rest vorsichtig unterheben. Jetzt mindestens 1 Stunde kalt stellen. Sie können die Mousse 1 Tag im Kühlschrank aufbewahren.

Für weiße Mousse 150 bis 175 g  
Schokolade nehmen.



## Kleine Geschenke

Wenn wir eingeladen sind, bringen wir oft Blumen oder Wein mit, aber die Gastgeberin freut sich immer, wenn ich eine Schachtel selbst gebackene Macarons mitbringe. Für die Feiertage verziere ich sie mit etwas Gold- oder Silberpuder und schon sind meine Macarons weihnachtlich gekleidet!



Die beliebtesten Macaronsorten zu Weihnachten sind Tonka, Lebkuchen und Spekulatius. Für meinen Papa gibt es etwas Besonderes: Baileys Macarons! Einfach 10 g Sahne durch 10 g Baileys ersetzen ... und voilà!



Viele süße weihnachtliche Spezialitäten gibt es nicht in Frankreich. Aber es ist üblich, zu Weihnachten ein kleines Dessert mit Nüssen zuzubereiten. Meine Walnusstarte ist einfach und schnell gemacht und sehr praktisch zum Verschenken. Man kann sie auch gut im Voraus backen. Statt Walnüsse können Sie auch Haselnüsse oder Mandeln nehmen, aber denken Sie daran, die Nüsse vorher kurz im Backofen zu rösten – 3 Minuten auf Grillfunktion bei 200 °C sollten reichen.



# Bûche de Noël chocolat et chataigne

## BÛCHE DE NOËL MIT SCHOKOLADE UND KASTANIEN



*Bûche de Noël ist ein absolutes Muss zu Weihnachten. Bei mir zu Hause gab es dieses «weihnachtliche Holzscheit» jedes Jahr und ich liebe es ganz klassisch mit Schokolade und Kastanien. Die letzten Jahre habe ich es immer ein bisschen aufgepeppt, zum Beispiel mit Likör, Orangenschalen, Passionsfrucht ...*

*Aber man kehrt immer zum Klassiker zurück. Lustig an dieser Speise ist das «Kämpfen» um den Tannenbaum: Bûche de Noël wird immer mit kleinen Figuren dekoriert: Zwerge, Pilze, Reh und Tannenbaum. Wer den Baum ergattert, der bekommt auch noch das letzte Stück.*

### FÜR 5-6 PERSONEN

BACKZEIT: 10 MINUTEN

KÜHLZEIT: 30 MINUTEN

### FÜR DEN BISKUITBODEN

★ 2 Eier, Grösse M

★ 60 g Zucker

★ 60 g Mehl

★ 1 TL Backpulver

★ 1 Messerspitze Vanillemark

### FÜR DIE SCHOKOLADENMOUSSE

★ 150 g Zartbitterschokolade

★ 150 g + 200 g Sahne (mindestens 30 % Fett)

★ 3 EL Kastaniensirup (zum Beispiel von Monin)

### FÜR DIE DEKO

★ 50 g gekochte Kastanien

★ 150 g Zartbitterschokolade

★ 150 g Sahne (mindestens 30 % Fett)

- ★ Den Backofen auf 180-185 °C Umluft vorheizen. Für den Biskuit die Eier trennen und die Eiweiße zu Schnee schlagen. Wenn die Masse anfängt weiß zu werden, kommt der Zucker hinein und es wird weitergeschlagen, bis ein glatter weißer Eischnee entsteht. Dann auf niedriger Stufe weiterschlagen und die Eigelbe einrühren, dann das Mehl mit Backpulver und Vanillemark.
- ★ Den cremigen Teig dünn (ca. 1 cm hoch) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen.
- ★ Dann sofort den Boden mit dem Backpapier vom Backblech ziehen, mit einem zweiten Backpapier bedecken, umdrehen, das festgebackene Backpapier ablösen, mit der sauberer Seite wieder auf den Biskuit legen und alles zusammenrollen.
- ★ Nach 2 Minuten Abkühlzeit wieder ausrollen, ein feuchtes Geschirrtuch auf das Backpapier legen und alles wieder zusammenrollen.
- ★ Für die Mousse die klein gehackte Schokolade in 150 g Sahne schmelzen (im Wasserbad oder in der Mikrowelle) und abkühlen lassen. 200 g kalte Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die kalte Schokoladencreme rühren. Es entsteht eine Art Mousse au chocolat.
- ★ Den Kastaniensirup mit 50 ml Wasser mischen. Den Biskuitboden aufrollen, Tuch und oberes Backpapier entfernen und den Biskuit mit Kastaniensirup befeuchten. Dann die Schokoladenmousse daraufstreichen und mit 2/3 der zerbröselten gekochten Kastanien bestreuen.
- ★ Jetzt alles wieder zusammenrollen und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- ★ Die klein gehackte Schokolade in der Sahne schmelzen, verrühren und kurz abkühlen lassen. Die Bûche aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Schokolade übergießen. Noch ein bisschen Kastanienstückchen für die Deko ... et voilà !!!

*Ihr könnt gern die Bûche mit dem Schokolade-Überguss einfrieren. Es ist alles kein Problem.*



# Macarons à la tonka

## MACARONS MIT TONKABOHNE



Tonkabohnen sind die Samen einer südamerikanischen Hülsenfrucht, die heute auch viel in Afrika angebaut wird. Ihr Aroma ähnelt dem der Vanille. Sie enthalten wie Zimt Cumarin, das in größeren Mengen Kopfschmerzen verursachen kann. Daher sollten Tonkabohnen immer nur in kleinen Mengen als Gewürz benutzt werden.

FÜR CA. 20 STÜCK

RUHEZEITEN: 15-30 + 30-45 MINUTEN

BACKZEIT: 15 MINUTEN

KÜHLZEIT: 4 STUNDEN

FÜR DIE SCHALEN SIEHE BASISREZEPT (SIEHE FOLGEND)

FÜR DIE GANACHE

★ 1 Tonkabohne

★ 100 g frische Sahne

★ 100 g Zartbitterschokolade, in kleinen Stücken

### Macaronschalen

- ★ Die Schalen werden nach dem Basisrezept zubereitet. Die Eiweißmasse wird aber nicht gefärbt. Kurz vor dem Backen können Sie ein wenig Tonkabohne auf die Schalen reiben.

### Tonkabohnen-Ganache

- ★ Etwa  $\frac{1}{5}$  der Tonkabohne mit einer Muskatreibe in die Sahne reiben (etwa so viel, wie Sie auch bei einer Muskatnuss verwenden würden).
- ★ Die Sahne erhitzen und auf die Schokolade gießen. Die Mischung schön verrühren, bis sich Schokolade und Sahne vollständig vermischt haben.
- ★ Die Ganache abdecken und jetzt 30 bis 45 Minuten im Kühlschrank abkühlen und fest werden lassen.
- ★ Danach mit einem Schneebesen kurz, aber kräftig schlagen, bis die Masse etwas heller und cremig-dickflüssig ist.

- ★ Die Ganache in einen Spritzbeutel (34 cm) mit Sterntülle (7 mm) geben und die Macaronschalen damit füllen. Nun sollten die Macarons noch 4 Stunden in den Kühlschrank, damit sich die Aromen von Schale und Füllung gut miteinander verbinden können. Dann sind sie perfekt zum Vernaschen.

*Man bekommt Tonkabohnen in Bio- und Feinkostläden.*

# *Recette de base des macarons d'Aurélie*

## MACARONSCHALEN NACH AURÉLIE



FÜR CA. 20 STÜCK

FÜR DIE SCHALEN

- ★ 45 g gemahlene Mandeln
- ★ 75 g Puderzucker
- ★ 36 g Eiweiß (ca. 1 Ei der Grösse M)
- ★ 10 g Zucker (ca. 1 EL)
- ★ Lebensmittelfarbpaste oder -pulver (flüssige Farbe geht nicht)

Wiegen Sie zunächst alle Zutaten ab, stellen Sie sich die Geräte zurecht und legen Sie Ihr Backblech mit Backpapier aus. Um wirklich schöne runde Macarons zu bekommen, können Sie eine 2-€-Münze nehmen und damit Kreise auf das Backpapier zeichnen.



- 1** Zuerst werden die gemahlenen Mandeln und der Puderzucker noch feiner gemahlen und gut vermischt: Dafür je 1 EL der beiden Zutaten in den Zerkleinerer geben und gut mixen. So nach und nach Mandeln und Puderzucker verarbeiten.
- 2** Dieses Mandel-Puderzucker-Mehl wird nun durch ein feines Sieb gegeben – es muss anschließend ein sehr, sehr feiner Puder sein (gröbere Stückchen kommen wieder in den Zerkleinerer).



3 Das Eiweiß mit dem Handmixer schlagen.



4 Wenn es anfängt Schaumig zu werden, den Zucker dazugeben und weiterschlagen.



- 5 Wenn die Masse schön weiß ist, mit einem Pinsel etwas von der Lebensmittelfarbe einarbeiten und weitermixen, bis ein fester Eischnee entstanden ist.



- 6 Das Mandel-Puderzucker-Mehl wird nun in 3 Portionen mit der Eiweißmasse verrührt: Dafür  $\frac{1}{3}$  des Mandel-Puderzucker-Mehls zur Eiweißmasse geben



7 und mit einem Teigschaber in gleichmäßigen runden Bewegungen vollständig unterrühren.



8 Dann das zweite und das dritte Drittel ebenso unterheben. Der Eischnee wird dabei wieder etwas weicher. Die entstehende Masse soll nicht zu flüssig und auch nicht zu fest sein.



**9** Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen



**10** Auf dem Backblech kleine Kreise aufspritzen (ca. 2,5 cm Durchmesser), dabei einen Abstand von ca. 3 cm lassen. Dann die Macaronschalen für 15 bis maximal 30 Minuten ruhen lassen. Heizen Sie den Backofen auf 150 °C vor.



*In der Zwischenzeit die Ganache zubereiten.*

- 11 Nach der Ruhezeit die Macaronschalen für 14–15 Minuten auf der mittleren Schiene des Backofens bei 140–145 °C Ober- und Unterhitze backen.
- 12 Das Blech aus dem Ofen holen und das Backpapier mit den Schalen vorsichtig auf die Arbeitsfläche ziehen. Wenn die Schalen abgekühlt sind (das dauert ca. 5 Minuten), lösen Sie sie vorsichtig von dem Backpapier und drehen Sie sie um, damit die Füßchen besser trocknen können. Lassen Sie sie aber nur kurz auf der zarten Schalenoberfläche liegen, da diese sonst leidet. Drehen Sie sie daher wieder auf die Füßchen.
- 13 Jetzt die Ganache noch einmal kräftig umrühren und in den Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.



**14** Dann jeweils zwei gut zueinander passende Schalen suchen. Die Creme mit einem Spritzbeutel auf die Unterseite einer Schale geben und die zweite Schale mit einem kleinen Dreh daraufsetzen.



**15** Nun sollten die Macarons noch für 4 Stunden in den Kühlschrank, damit sich die Aromen von Schale und Füllung gut miteinander verbinden können. Dann sind sie perfekt zum Vernaschen.



# Tartelettes aux noix du Périgord

## WALNUSSSTARTELETTES «PÉRIGORD»



FÜR 8 PORTIONEN

BACKZEIT: 2 x 10 MINUTEN

FÜR DEN BODEN

- ★ 250 g Weizenmehl Type 450
- ★ 125 g zimmerwarme Butter
- ★ 60 g Zucker
- ★ 1 Ei, Grösse M
- ★ 1 Messerspitze Vanillemark
- ★ Hülsenfrüchte zum Blindbacken

FÜR DIE FÜLLUNG

- ★ 400 g frische Schlagsahne
- ★ 400 g Zucker
- ★ 200 g Butter
- ★ 300 g halbierte Walnüsse oder Haselnüsse
- ★ 3 TL Fleur de Sel (Meersalz)

AUSSERDEM

- ★ 8 Tarteletteförmchen, 8 cm Durchmesser

- ★ Alle Zutaten für den Teig in dieser Reihenfolge in eine große Schüssel geben und kneten, bis er schön glatt und homogen ist. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- ★ Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kreisförmig zu einer Dicke von 3–5 mm ausrollen und ihn vorsichtig in die gefetteten und bemehlten Förmchen legen. Den Rand glätten und den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.
- ★ Das zugeschnittene Backpapier auf den Tarteböden legen und mit Hülsenfrüchten füllen. 10 Minuten backen, dann die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen und weitere 10 Minuten backen.

- ★ Für die Karamellfüllung die Sahne erhitzen. Den Zucker in einer Pfanne bei schwacher Hitze zu goldenem Karamell schmelzen lassen, dabei nicht rühren, nur die Pfanne leicht schwenken. Dann die heiße Sahne vorsichtig unter Rühren in das Karamell gießen – es besteht Spritzgefahr!
- ★ Die Butter wird in kleinen Stückchen eingerührt, bis ein cremiges Karamell entsteht. Danach das Meersalz einrühren, dann die Walnüsse. Das Sahne-Walnuss-Karamell in die Tartelettes gießen und abkühlen lassen.

*Sie können auch Kakao,  
Vanillemark oder sogar löslichen  
Kaffee in das Karamell geben, um  
es zu aromatisieren.*

