

Salade landaise

Bauernsalat
mit Geflügelleber

FÜR 6 PERSONEN

- 1 großer Friséesalat
belle salade frisée
- 200 g Kirschtomaten
de tomates cerises
- 200 g Hühnermägen
de gésiers
- 200 g Hühnerleber
de foie de volailles
- 50 g Speckwürfel
de dés de lardons
- 50 ml Himbeeressig
de vinaigre de framboise
- 50 g Pinienkerne
de pignons de pin
- 150 g Entenbrust, geräuchert
de magret de canard fumé

Dijondressing (siehe S. 35) oder

- 100 ml Olivenöl
d'huile d'olive
- 50 ml Walnussöl
d'huile de noix
- 50 ml Xérès- oder Rotweinessig
de vinaigre de Xérès
- 1 EL Dijonsenf
c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 Schalotte, gehackt
brunoise d'échalote

Salz, Pfeffer aus der Mühle
Sel, poivre du moulin

Alle Zutaten für das Dressing gut verrühren. Den Salat waschen, schneiden und trocknen. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Hühnermägen in eine Pfanne legen und leicht erhitzen, bis das Fett flüssig wird. Das Fett abgießen, die Mägen schneiden und mit Leber und Speckwürfeln in der Pfanne 3 Minuten scharf anbraten. Mit Himbeeressig ablöschen, einreduzieren und auf minimaler Flamme stehen lassen. In einer kleinen beschichteten Pfanne die Pinienkerne trocken anrösten, bis sie eine zarte Farbe bekommen. Die Entenbrust in 18 Scheiben schneiden, den Salat marinieren und anrichten. Tomaten, Entenbrustscheiben sowie die Innereien darauf drapieren. Zuletzt mit Pinienkernen bestreuen.



Weinempfehlung: Riberach Synthèse Blanc,
Languedoc-Roussillon.



Das richtige Dressing
macht den Salat!



Vinaigrette du Beaulieu

Dijondressing

FÜR 4-6 PERSONEN /
CA. 200 G BLATTSALAT

- 2 TL Dijonsenf, klassisch (fein)
à café de moutarde de Dijon
- 2 TL Dijonsenf, grobkörnig
à café de moutarde de Dijon à l'ancienne
- 60 ml Raps- oder Sonnenblumenöl
d'huile de tournesol
- 40 ml Rotweinessig
de vinaigre de vin rouge
- 125 ml Wasser
d'eau

Fleur de sel, Pfeffer aus der Mühle
Fleur de sel, 1 grand tour de moulin à poivre

Senf und Öl vermengen, bis eine homogene Flüssigkeit entsteht. Nun den Essig und das Wasser hinzugeben, wieder gut verrühren. Mit Fleur de sel und Pfeffer abschmecken.

* Verwenden Sie das *Fleur de sel* von der Île de Ré.

Dressing mayonnaise

Mayonnaisedressing

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Eigelb
jaune d'œuf
- 1 EL Dijonsenf
c. à soupe de moutarde de Dijon
- 3 Knoblauchzehen
gousses d'ail
- 2 EL Zitronensaft
c. à soupe de jus de citron
- 6 EL Olivenöl
c. à soupe d'huile d'olive
- 1 EL Worcestersauce
c. à soupe de sauce Worcester
- 3 EL Weißweinessig
c. à soupe de vinaigre de vin blanc

Salz, Pfeffer aus der Mühle
Fleur de sel, poivre du moulin

Eigelb und Senf in eine Schale geben. Den Knoblauch in den Zitronensaft pressen und gut verrührt begeben. Nun das Öl langsam dazugießen und mit einem Schneebesen zu einer homogenen Masse (Mayonnaise) verarbeiten. Zuletzt Worcestersauce, Essig, Salz und Pfeffer begeben und gut verrühren.

* Sollte die Mayonnaise zu fest werden, können Sie etwas Wasser hinzufügen.

Ratatouille

Gemüseschmortopf



FÜR 4 PERSONEN

3 Paprikaschoten (gelb, grün und rot)
poivrons (jaune, vert et rouge)

4 große reife Tomaten
grosses tomates mûres

2 Auberginen
aubergines

3 Zucchini
courgettes

2 Zwiebeln
oignons

2 Knoblauchzehen
gousses d'ail

Olivenöl

Huile d'olive

1 Bouquet garni (4 Zweige Thymian,
1 Zweig Rosmarin, 4 Lorbeerblätter, in ein
Lauchblatt gehüllt und zusammengebunden)
bouquet garni

Salz, Pfeffer

Fleur de sel, poivre du moulin

Alle Gemüse waschen, Paprikaschoten und Tomaten entkernen. Auberginen, Paprika und Tomaten würfelig (1 x 1 cm), Zucchini in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

In einem großen Topf 4 EL Öl erhitzen, die Zwiebeln darin leicht anbraten, bis sie glasig werden. Paprikawürfel, Bouquet garni und Knoblauch hinzugeben und 2-3 Minuten mitbraten.

Nun die Hitze reduzieren und alles auf kleiner Flamme 2 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Zucchini hinzugeben, weitere 2 Minuten köcheln lassen, nun die Auberginen beifügen und nach weiteren 2 Minuten die Tomaten. Abgedeckt 30 Minuten auf kleiner Flamme fertig garen, mit Salz und Pfeffer würzen.

* Dazu passen getoastetes Schwarzbrot oder Baguette mit frischem Ziegenkäse und etwas Thymian oder auch Salzkartoffeln.



Weinempfehlung: Marrenon, Orca, Ventoux
Vieilles Vignes, Provence.

Crêpe Suzette



FÜR 4 PERSONEN

TEIG:

- 500 g Weizenmehl
de farine
- 1 Packung Vanillezucker
sachet de sucre vanillé
- 6 Eier
œufs
- 1 Prise Salz
pincée de sel
- 750 ml Milch
de lait
- 250 ml Wasser
d'eau
- 2 cl Grand Marnier oder Cognac
de Grand Marnier ou Cognac
- 40 g Butter
de beurre

WEITERS:

- 2 Mandarinen, Bio-Qualität
mandarines bio
- 50 g Butter
de beurre
- 50 g Zucker
de sucre
- 5 cl Grand Marnier
Grand Marnier
- Butter zum Ausbacken
Beurre

Für den Crêpeteig Mehl und Vanillezucker in einer großen Schüssel mit den Eiern verrühren. Salz hinzufügen und nach und nach, unter ständigem Rühren, Milch, Wasser und Grand Marnier dazugeben. Danach die geschmolzene Butter unterrühren.

Für Crêpes Suzette den Saft einer Mandarine in den fertigen Crêpeteig einrühren.

Für die Mandarinencreme Butter, Zucker, Saft und Zesten der zweiten Mandarine und 1 cl Grand Marnier vermengen.

Die Crêpes nach mindestens 1 Stunde Ruhezeit in einer beschichteten Pfanne sehr dünn ausbacken. Einen Schöpflöffel Teig in die gefettete Pfanne geben und durch Schwenken gleichmäßig verteilen. Sobald der Teig auf der Oberfläche trocken ist, die Crêpe wenden. Sogleich 1 TL Mandarinencreme darauf verteilen, die Crêpe zweimal falten und auf einem vorgewärmten Teller servieren. Mit etwas Grand Marnier beträufeln und bei Tisch flambieren.

* Mit etwas geschmolzener Butter und Zucker kann die Suzette noch getoppt werden! Dazu passen ein Espresso und ein Gläschen Grand Marnier.