

Deutsch-Französische Gesellschaft in Leipzig e.V.

CUISINE FRANÇAISE

Recettes | Rezepte



Datum | date: 16.01.2020

Thema | thème: Heilige Drei Könige | Épiphanie

Tapenade

Die Tapenade ist ein traditionelles, für die provenzalische Küche emblematisches Rezept, das 1880 in Marseille erfunden wurde. Es basiert auf schwarzen oder grünen Oliven, die traditionell in einem Mörser mit Olivenöl, Kapern (Tapena auf Okzitanisch, daher der Name), Sardellenfilets, Knoblauch und provenzalischen Kräutern zerstoßen werden.

Zutaten für 6 Personen

200 g entkernte schwarze Oliven
5 Sardellenfilets in Öl
8 kleine Kapern
1 Knoblauchzehe
3 Esslöffel Olivenöl

Vorbereitung

1. Die Knoblauchzehe fein hacken.
2. Die Sardellenfilets, Kapern, gehackte Knoblauchzehe, schwarze Oliven und Olivenöl in eine Mixerschüssel geben und ganz fein pürieren.

Jakobsmuscheln und Linsen in saurer Soße

Dieses Rezept ist ein Rezept aus dem Atelier des Chefs.

Beachten Sie, dass die Jakobsmuscheln in letzter Minute gekocht werden und schnell gegriffen werden müssen.

Zutaten für 6 Personen

18 Jakobsmuscheln

1 gelbe Zitrone

Süße Butter: 25 g

Linsen: 300 g

1 Lauch

Kräuter: Knoblauch, Thymian, Lorbeer

Balsamico-Essig: 10 cl

Olivenöl Feines Salz Pfeffer

Grobes Salz: 10 g

Dicke frische Sahne: 100 g

Zitronensaft: 2 cl

Schnittlauch : 0,5 Bund

Basilikum: 3 Zweige

Zubereitung

Für die Linsen

1. Spülen Sie die Linsen in kaltem Wasser ab, bis das Wasser klar ist.
2. Den Lauch waschen und in Scheiben schneiden, dann mit etwas Butter anbraten.
3. Legen Sie die Linsen in den Topf und bedecken Sie sie mit Wasser. Eine zerdrückte Knoblauchzehe, Lorbeerblatt und Thymian hinzufügen. Aufkochen, dann köcheln, bis die Linsen weich sind. Mit grobem Salz abschmecken und abkühlen lassen.
4. Die Linsen abtropfen lassen, dann mit Olivenöl und Balsamico-Essig abschmecken.

Für die Jakobsmuscheln

1. Die Jakobsmuscheln leicht salzen.
2. Geben Sie einen Spritzer Olivenöl in eine heiße Pfanne und bräunen Sie die Jakobsmuscheln 1 bis 2 Minuten lang. Sie werden umgedreht, die Hitze gesenkt und auf der anderen Seite 1 bis 2 Minuten gleichmäßig bräunen.

Für die Sauce und das Dressing

1. Die Sahne mit dem Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Schneiden Sie den Schnittlauch in Stäbchen.
3. Kleine Haufen Linsen auf den Tellern anordnen und jeweils eine Jakobsmuschel darauf legen.
4. Etwas Sahne dazugeben und mit Basilikumblättern und Schnittlauchstäbchen dekorieren.

Ein Wein dazu?

Viognier oder weißer Chardonnay

Galette mit Ricotta und Räucherlachs

Dieses Rezept ist ein Rezept von der Internetseite 750 gr.

Zutaten für 6 Personen

200g Räucherlachs (ca. 6 Scheiben)

500g Ricotta

Pfeffer

Der Saft einer halben Zitrone

1 Eigelb zum Vergolden

2 Eier

Kräuter (Dill und/oder Schnittlauch)

400g Blätterteig (hausgemacht) oder 2 gekaufte Blätterteiglinge

Kopfsalat

Zubereitung

1. Den Ricotta-Käse mit den Eiern, dem Zitronensaft, den Kräutern und den Lachswürfeln verquirlen. Mit Pfeffer würzen.
2. Den Blätterteig in zwei Scheiben (ca. 26-27cm Durchmesser) ausrollen.
3. Die Ricotta-Lachs-Mischung so verteilen, dass 2 cm um die Scheibe herum frei bleiben, die Bohne platzieren.
4. Verdünnen Sie das Eigelb mit einem Teelöffel Wasser.
5. Den freien Rand der Torte mit Eigelb bestreichen, mit der zweiten Teigscheibe abdecken.
6. Drücken Sie die Ränder leicht zusammen, um sie zu versiegeln.
7. Die Oberseite des Kuchens mit dem Eigelb bestreichen.
8. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
9. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C vorheizen.
10. Den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen, mit dem Messerrücken oder einer Gabel das gewünschte Muster machen, erneut mit Eigelb bestreichen, mit der Messerspitze oder einem Holzstab 3-4 Löcher machen (damit die heiße Luft beim Backen rausgehen kann).

11. Je nach Größe des Kuchens 35-40 Minuten im Ofen backen.
12. Sofort mit einem Salat servieren.

Einen Wein dazu?

Entre Deux Mers oder weißer geräucherter Pouilly

Galette des rois mit Mandel-, Quitten- und Johannisbeercremefüllung

...leicht wie eine Brise

Zutaten für 8 Personen

2 Rollen Blätterteig

150g Mandelpulver

1 Quitte

150g schwarze Johannisbeeren

2 Eigelb

2 Eiweiß

100g Zucker

2 bis 3 Tropfen Bittermandel-Extrakt

1 Eigelb

1 Esslöffel Wasser

Zubereitung

1. Beginnen Sie mit dem Rösten des Mandelpulvers: rösten Sie es einige Minuten in einer Pfanne bei mittlerer Hitze. Vorsicht, es brennt sehr schnell !!
2. Lassen Sie es abkühlen.
3. Mit der Quitte ein Kompott zubereiten: sie schälen (wenn es geht) und in kleine Stücke schneiden, in einer Pfanne mit etwas Wasser ca. zehn Minuten kochen, bis die Stücke zart sind. Zu einem Mus mixen oder mit einer Gabel zerdrücken. Wenn das Schälen schwer fällt, die Quitte ganz backen. Das Fruchtfleisch dann herauslöffeln.

4. Die schwarzen Johannisbeeren auftauen und einige Minuten kochen, um ein Kompott zu erhalten.
5. Vermischen Sie es gut und geben Sie die Mischung durch einen feinen Sieb. Sie erhalten ein ziemlich glattes Fruchtfleisch aus schwarzen Johannisbeeren. Die Haut bleibt im Sieb.
6. Zwei Eigelb mit dem Zucker verrühren, bis die Masse weiß wird, die Bittermandeltropfen, das geröstete Mandelpulver, das Quittenkompott, das Johannisbeermark und schließlich das zu einem festen Schnee verquirlte Eiweiß hinzufügen.
7. Bereiten Sie die Vergoldung zu, indem Sie ein Eigelb und einen Esslöffel Wasser mischen.
8. Den Ofen auf 200° vorheizen.
9. Den Teig ausrollen und 2 Scheiben von 25-27 cm Durchmesser ausstechen.
10. Legen Sie die 25 cm große Scheibe auf ein angefeuchtetes Backpapierblatt. Den ca. 2 cm breiten Rand mit etwas warmem Wasser « bürsten ». Die Mitte mit der Mandelcreme garnieren und bis zu 2 cm vom Rand entfernt verteilen. Legen Sie die Bohne rein (einige Zentimeter vom Rand entfernt, nie in der Mitte).
11. Mit der zweiten Scheibe abdecken und die Ränder gut zusammendrücken. Machen Sie mit einem Messer kleine Einkerbungen an den Rändern. Die Oberseite der Galette mit der Vergoldung bepinseln. Zeichnen Sie Muster mit dem Messer, ohne den Teig zu durchstechen.
12. 10 Minuten bei 200°C und 20 Minuten bei 180°C in den Ofen backen. Der Kuchen muss goldfarben und auf der Unterseite gebacken sein.
13. Mit einem Johannisbeer-Sorbet servieren.

Ein Wein dazu?

Cabernet d'Anjou (halbtrockener Rosé) oder Crémant de Bourgogne (leichter trockener Rosé).

Schwarze-Johannisbeer-Sorbet

Zutaten

Für $\frac{3}{4}$ l Sorbet

500 g schwarze Johannisbeeren
25 cl Wasser
90 g Zucker
der Saft einer Zitrone

Vorbereitung

1. Zucker, Wasser und Zitronensaft in einen Topf geben und zum Kochen bringen.
2. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, die schwarzen Johannisbeeren hinzufügen und unter Rühren 5 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen.
3. Mischen Sie alles zusammen.
4. Falls nötig, durch ein Sieb passieren, um die kleinen Hautstücke zu entfernen.
5. Abkühlen lassen und umrühren.