

®
Tulikivi



Kochfibel

für

Feinschmecker

INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung

Gebrauchsanweisung

Brote

- **Brot mit Speck**
- **Landbrot**
- **Roggenbrot**

Vorspeisen

- **Pastete nach Lothringer Art**
- **Fisch-Terrine**
- **Quiche Lorraine**
- **Ententerrine mit Haselnüssen**

Hauptspeisen

- **Pizzas**
- **Ente mit Orangen**
- **Baeckeofe**
- **gebackene Kalbskoteletts**
- **Rinderschmorbraten nach Burgunder Art**
- **Gefülltes Gemüse nach Nizza Art**

Desserts

- **Brioche**
- **Honigkuchen**
- **Madeleines**
- **Crème Brûlée**



Liebe Feinschmecker,

wir hoffen, dass die Tulikivi-Kochfibel, erstellt in Zusammenarbeit mit Joel Lejeune, renommierter Koch und Besitzer des Hotel-Restaurants „Le Chalet Blanc“ in den Vogesen, Sie alle Vorzüge eines TULIKIVI Ofens genießen lässt.

Stefan Neuhauser

Gründer und Besitzer des Hotel-Restaurant „Le Chalet Blanc“ in Saint Etienne Remiremont (88)

Prosper Montagne Finalist 1988

Preisträger beim Finale des Nationalen Preis Kategorie Dessert 1989

Semi-Finalist Internationaler Preis Pierre Taittinger 1990

Finalist Trophäe Nationale Küche und Konditorei 1990

Preisträger, 3. Nationale Französische Meisterschaft Kategorie Dessert 1991

Finalist Wettbewerb Beste Französische Vorspeise 1990 und 1993

Leiter in mehreren renommierten Restaurants und Schlössern

16/20 Guide Gault et Millau

Zwei Sterne Bottin Gourmand

Wir wünschen Ihnen eine tolle Zeit am Feuer und großartige Feinschmecker-Momente.

Nelly und Joel Lejeune

Hotel-Restaurant „Le Chalet Blanc“

34 rue des pecheurs

88200 Saint Etienne les Remiremont

www.lechaletblanc.com

Restaurant „Le Chalet Blanc“

Es war mir eine große Freude diese Rezepte zu erstellen und ich hoffe, dass Sie zu Ihrer vollen Zufriedenheit sind. Zögern Sie nicht, die Rezepte an Ihre Kocherfahrungen anzupassen, da, wie bei jedem neuen Gerät, die Anpassung an die Hitzesteuerung einige Zeit in Anspruch nehmen wird. Wenn diese Eingewöhnungsphase einmal vorüber ist, werden Sie viele schmackhafte Gerichte zubereiten.

Da wir selbst einen **TULIKIVI Ofen** in unserem Restaurant, sowie einen Ofen mit Backfach in unserem Haus haben, können wir aus eigener Erfahrung über diese fabelhafte, saubere und angenehme Art des Heizens berichten.

Diese Öfen schaffen eine behagliche Atmosphäre und erzielen eine Energieeinsparung (folglich finanzieller Art) dank ihres niedrigen Holzverbrauchs und einer Wärmespeicherung bis zu 24 Stunden bei nur 2 bis 3 Stunden Befeuerung.

Wir für unseren Teil glauben, dass TULIKIVI Öfen die Lebensqualität und den Komfort zu Hause erhöhen.

Nach unserem Wissen bestätigen dieses positive Gefühl auch unsere Gäste, die einen TULIKIVI besitzen.

Gebrauchsanweisung

Hier sind einige Tipps für eine erfolgreiche Vorbereitung:

Thermometer und Garzeiten

Eine gewisse Anpassungsperiode wird notwendig sein, da das Thermometer nicht die genaue Temperatur im Inneren des Ofens anzeigt. Darüber hinaus hängen die Garzeiten von Ihrer Art des Einheizens ab. Der Typ des Ofens wird ebenfalls eine Rolle spielen. Die Rezepte in diesem Buch wurden in einem TLU 2000/91 zubereitet. Unserem Jahres-Genuss-Backofen 2015

Einheizen des Ofens

Die besten Ergebnisse werden bei einer kontinuierlichen Beheizung, wie dies im Winter der Fall ist, erzielt. Außerhalb der Heizsaison empfehlen wir für die Ofen/Backfach Kombination am Vorabend für eine Stunde im unteren Kaminraum Feuer zu machen. Am Kochtag verheizen Sie 8 bis 12 kg trockenes Holz im oberen Kaminraum (Feuchtigkeit <20%), das sie gut im Feuerraum verteilen. Das Einheizen dauert 1 bis 2 Stunden, um am Thermometer eine Temperatur von 220 bis 300°C zu erreichen.

Geben Sie zusammen geknülltes Zeitungspapier und eventuell Anzünder mit zwei Holzscheiten als Basis in den oberen Feuerraum. Überkreuzen Sie die Holzstücke so, dass Sie eine ausreichende Luftzirkulation zwischen den Scheiten sicherstellen.

Öffnen Sie die Luftzufuhr zum Ofen vollständig und stellen Sie sicher, dass die Zufuhr zur Aschenlade geschlossen ist. Platzieren Sie einen Anzünder und zerknülltes Zeitungspapier auf der Vorderseite des Feuerraums und zünden Sie es an. Die Flammen dürfen bis zur Wölbung „hoch schlagen“.

Wenn diese erste Ladung verbrannt ist, hat der Ofen eine Temperatur von etwa 100°C erreicht. Für höhere Temperaturen benötigen Sie 2 oder 3 Ladungen (siehe oben). Für eine Pizza, zum Beispiel, benötigen Sie zwischen 300 und 350°C, für ein Brot zwischen 200 und 300°C.

Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schieben Sie die glühenden Aschestücke durch die Ofenklappe und verteilen sie diese auf dem unteren Rosteinsatz. Schließen Sie die Luftzufuhr des Ofens und öffnen Sie die Zufuhr zur Aschenlade. Wenn das Feuer nicht mehr brennt (keine blauen Flammen), schließen Sie die Luftzufuhr der Klappe. Lassen Sie die Temperatur für 30 bis 45 Minuten sinken. Anfangs wird diese leicht zurückgehen und sich dann stabilisieren.

Fegen Sie den Boden und reinigen Sie ihn eventuell mit einem alten, feuchten Handtuch, um die verbleibende Asche zu entfernen.



Sie können die Temperatur des Bodens prüfen, indem Sie Mehl hinein streuen. Wenn es sofort schwarz wird, sollten Sie noch etwas warten, oder Sie fügen eine Specksteinplatte oder ein Gitter zwischen dem Gericht und dem Herdboden ein.

Beginnen Sie mit dem Kochen der Speisen, die eine hohe Temperatur erfordern.

Bon Appétit wünscht Ihnen Stefan Neuhauser.



Brot mit Speck

Zutaten für 4 Laibe:

1 kg Mehl Typ 55

100 g Roggenmehl

6 dl Wasser

25 g Hefe

400 g geräucherter Speck

20 g Salz

Zubereitung:

In einer Küchenmaschine das Mehl und das Salz vermengen. Lösen Sie die Hefe in lauwarmem Wasser auf. 15 Minuten durchkneten. Entfernen Sie die Rinde vom Speck und schneiden Sie den Speck klein. Rühren sie ihn in den Teig ein. Lassen Sie den Teig eine Stunde bei Raumtemperatur rasten. Nehmen Sie den Teig aus der Schüssel und formen Sie 4 Laibe. Legen Sie diese auf ein Backblech. Decken Sie sie mit einem Tuch ab und lassen Sie die Laibe für eine Stunde bei Raumtemperatur aufgehen. Wenn das Brot aufgegangen ist, schneiden Sie es oben ein. Stellen Sie eine Schale Wasser in den Ofen, denn der Dampf unterstützt das Brot beim Aufgehen. Backen Sie das Brot im Ofen bei 240°C für 20 Minuten. Wenn man in den Vogesen ein Kind fragt, ob es seinen Vater oder seine Mutter lieber hat, antwortet es unweigerlich ... „das Brot“!

Varianten:

Sie können auch die Hälfte des Gewichts des Specks durch Zwiebel ersetzen, dadurch wird es herrlich parfümiert. Sie können aber auch den Speck durch 500 g Kartoffelwürfel ersetzen. Dieses Brot eignet sich dann hervorragend zu Käse.



Landbrot

Zutaten für ein Brot:

250 g Mehl Typ 70

30 g Hefe

1 EL Honig

1 TL Salz

150 g Wasser

Zubereitung:

Lösen Sie die Hefe in lauwarmem Wasser auf und fügen Sie den Honig hinzu. Geben Sie das zimmerwarme Mehl dazu, danach das Salz. Kneten Sie alles in einer Küchenmaschine gut durch (10 bis 15 Minuten) bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Formen Sie eine Kugel, decken Sie diese mit einem Tuch ab und lassen Sie den Teig 30 Minuten ruhen. Bringen Sie den Teig in Laibform und legen Sie ihn auf ein Backblech. Decken Sie den Laib mit einem Tuch ab und lassen Sie ihn für eine Stunde bei Raumtemperatur aufgehen. Wenn das Brot aufgegangen ist, schneiden Sie es oben ein. Stellen Sie eine Schale Wasser in den Ofen, denn der Dampf unterstützt das Brot beim Aufgehen. Backen Sie das Brot im Ofen bei 20 bis 30 Minuten bei 220°C.

Mischen Sie niemals das Salz mit der Hefe, da es dadurch nicht Aufgehen wird. Der Honig garantiert eine bessere Haltbarkeit des Teigs und gibt ihm einen speziellen Geschmack. Als Symbol des Lebens war das Brot unserer Region heilig. Es war der Vater, der es anschnitt, nachdem er das Symbol des Kreuzes in der Kruste mit der Spitze seines Messers nachgezeichnet hatte. Es war ein Grundnahrungsmittel, und die Belohnung nach der Arbeit auf den Feldern. Dieses Landbrot eignet sich als Begleitung zu Feinkost und Terrinen.



Roggenbrot

Zutaten für ein Brot:

250 g Roggenmehl
125 g Weizenmehl
1 TL Salz
40 g Hefe
225 g Wasser

Zubereitung:

Geben Sie das Roggenmehl auf eine Platte und formen Sie einen Kegel mit einer tiefen Mulde in der Mitte. Lösen Sie die Hefe in lauwarmem Wasser auf. Mischen Sie es unter das Roggenmehl. Geben Sie das Weizenmehl und das restliche Wasser dazu. Mischen Sie das Salz nach und nach unter. Wenn die Mischung eine Kugel formt, geben Sie sie in eine Küchenmaschine und kneten Sie die Mischung 15 Minuten, bis sich der Teil von der Schüssel löst. Stellen Sie das Brot wie das Roggenbrot fertig. Backen Sie das Brot im Ofen für 35 bis 40 Minuten bei 220°C.

Die Mischung der beiden Mehlsorten ist wichtig, denn dadurch wird das Brot locker. Nur Roggenmehl alleine macht das Brot schwer verdaulich.



Hervorragende Begleiter sind Meeresfrüchte und geräucherter Lachs, und dieses Brot passt ebenso zu Käse.

Pastete nach Lothringer Art

Zutaten für 8 Personen:

500 g Blätterteig
250 g Schweinslungenbraten
100 g Kalbsfilet
2 große Schalotten
1 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
2 dl Weißwein
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Ei (Eigelb)

Zubereitung:

Am Vortag das Fleisch in 1cm große Würfel schneiden. Mischen Sie die Kalbs- mit den Schweinswürfel. Marinieren Sie die Fleischmischung über Nacht im Kühlschrank mit den gehackten Schalotten, der gehackten Petersilie, dem Weißwein und der Knoblauchzehe. Rollen Sie den Blätterteig aus. Teilen Sie ihn in 2 Rechtecke von 35 x 18 cm. Geben Sie ein Rechteck in eine Kuchenform. Verteilen Sie darauf das marinierte Fleisch. Decken Sie alles mit dem zweiten Rechteck ab. Bestreichen Sie den Rand mit dem Ei, kleben Sie diesen zusammen und bestreichen Sie alles mit dem Eigelb. Im Ofen bei 190°C für 40 Minuten backen.

Weinempfehlung:

Chablis
Tokay Pinot Gris



Fisch-Terrine

Zutaten für eine Terrine für 10 Personen:

800 g Fischfilets
3 Eiweiß
600 g Creme fraiche
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer, Butter

Zubereitung:

Entfernen Sie die Gräten aus den Fischfilets. Legen Sie sie in den Kühlschrank, ebenso stellen Sie die Mixerschüssel kalt (Fischfleisch sollte für die Weiterverarbeitung immer sehr kalt sein). Zerkleinern Sie die Filets gemeinsam mit dem Salz mit dem Pürierstab klein (das Salz hält das Fischfleisch kompakt). Mischen Sie die Eiweiße unter ständigem Rühren



unter. Füllen Sie die Fischmasse in eine Schüssel um. Geben Sie Eis mit ein bisschen eiskaltem Wasser in eine größere Schüssel und stellen Sie die Schüssel mit der Fischmasse hinein. Mischen Sie nach und nach die Creme Fraiche unter. Schmecken Sie die Masse ab und geben Sie den gehackten Schnittlauch dazu. Buttern Sie eine Terrineform aus und füllen Sie die Fischmasse ein. Buttern Sie ein Stück Alufolie und decken Sie die Terrine ab. Backen Sie die Terrine im Wasserbad für 1 Stunde 15 Minuten bei 140°C. (Um festzustellen, ob die Terrine durchgegart ist, stechen Sie sie mit einem kleinen spitzen Messer an. Wenn nichts am Messer haften bleibt, ist sie fertig gegart!). Nehmen Sie sie aus dem Ofen heraus und lassen Sie sie für 30 Minuten ruhen. Danach auf eine Platte stürzen und in Scheiben schneiden. Servieren Sie die Terrine mit Fischsauce, Sauce Americaine (Hummersauce), Weißwein, Sauce Hollandaise, oder mit einer kalten Kräutersauce. Sie können die Terrine auch kalt servieren, dazu lassen Sie sie nach dem Herausnehmen aus dem Ofen überkühlen und stellen Sie sie danach in den Kühlschrank. Gut durchgekühlt aus der Form stürzen und mit Muscheln, Garnelen, Salaten servieren.

Weinempfehlung:

Macon village
Pouilly fumé

Quiche Lorraine

Zutaten für eine Quiche für 8 Personen:

Teig:

250 g Mehl
125 g Butter
1 Eigelb
5 g feines Salz
Wasser

Belag:

200 g magerer Speck
4 Eier
2 cl Rahm
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Gemahlene Muskatnuss

Zubereitung:

Vermischen Sie Mehl und Salz in einer Rührschüssel. Geben Sie die Butter in kleinen Würfeln dazu. Verbröseln Sie Mehl und Butter (bestreuen). Geben Sie das Eigelb und ein wenig Wasser dazu und kneten Sie den Teig durch. Formen Sie eine Kugel und lassen Sie ihn eine Stunde rasten. Schneiden Sie die Rinde vom Speck ab und schneiden Sie ihn in kleine Würfel. Geben Sie die Würfel in eine Form, schieben Sie diese in den Ofen, lassen das Fett des Specks aus und lassen die Würfel danach abtropfen. Verrühren Sie in einer Schüssel die Eier mit dem Rahm, dem Salz, dem Pfeffer und der geriebenen Muskatnuss. Rollen Sie den Mürbteig rund aus. Geben Sie den Teig in eine runde Form. Stechen Sie den Boden mit einer Gabel mehrmals an. Verteilen Sie den Speck gleichmäßig auf dem Teigboden und gießen Sie die Eiermasse darüber. Backen Sie das Gericht im Ofen für 30 Minuten bei 210°C. Nehmen Sie die Quiche aus der Form und servieren Sie sie noch heiß mit einem grünen Salat.

Weinempfehlung:

Pinot Blanc Auxerrois
Macon Village
Chardonnay



Ententerrine mit Haselnüssen

Zutaten für eine Terrine für 15 Personen:

1 kg Entenfleisch (vorzugsweise Filet)
1 kg Schweinebauch
500 g Speckscheiben
1 dl Cognac
5 dl Weißwein
3 große Schalotten
1 Bund Petersilie
Thymianzweige, 2 Lorbeerblätter
5 g 4-Gewürze Pulver
2 Eier
20 g Salz, 4 g Pfeffer
100 g Haselnüsse gehackt
100 g eingeweichte Pflaumen
100 g eingeweichte Aprikosen
100 g eingeweichte Feigen
3 EL Balsamico Essig

Zubereitung:

Herstellung der Terrine-Farce

Schneiden Sie das Entenfleisch und den Schweinebauch in 1cm breite Streifen. Geben Sie das Fleisch getrennt in eine Schüssel mit den gehackten Schalotten, der gehackten Petersilie, dem Salz, dem Pfeffer, dem Thymian, den 2 Lorbeerblättern, dem Cognac, dem Weißwein und dem 4-Gewürze Pulver. Lassen Sie das Fleisch nun abgedeckt für 48 Stunden im Kühlschrank marinieren. Entfernen Sie die Thymianzweige und die Lorbeerblätter. Faschieren Sie das Entenfleisch und das Schweinefleisch im Fleischwolf. Vermengen Sie beide Fleischsorten in einer Schüssel (oder in einer Küchenmaschine) und geben Sie die Marinade dazu. Vermengen Sie alles und arbeiten Sie die Eier und die gehackten Nüsse ein. Schmecken Sie die Masse ab. Kleiden Sie die Terrinenform mit den Speckscheiben aus (der Speck muss gut an den Wänden anliegen und auch als Abdeckung der Oberfläche dienen). Geben Sie die Farce in die Terrinenform.

Speckabdeckung

Geben Sie als Abschluss die Lorbeerblätter und die Thymianzweige auf die Farce, decken Sie alles mit dem Speck ab und setzen Sie den Deckel auf die Form. Garen Sie die Terrine in einem Wasserbad für 1 Stunde 45 Minuten bei 150°C im Ofen. Nach 1 Stunde und 45 Minuten stechen Sie die Terrine mit einem feinen Messer an. Wenn der austretende Fleischsaft kein Blut mehr enthält, ist sie durchgegart. Nehmen Sie sie aus dem Ofen und entfernen Sie den Deckel. Beschweren Sie die Terrine mit einem Gewicht und stellen Sie sie für 24 Stunden in den Kühlschrank

Trockenfrüchte

Weichen Sie am Vortag die Pflaumen, Aprikosen und Feigen in frischem Wasser ein. Lassen Sie sie abtropfen und geben Sie sie in eine Form mit dem Entenfett. Stellen Sie sie in den Ofen bei 150°C für 30 Minuten und wenden Sie sie alle 10 Minuten. Nach 30 Minuten übergießen Sie die Früchte mit dem Balsamico und geben Sie nochmals für 10 Minuten in den Ofen. Geben Sie die Früchte auf eine Platte und stellen Sie sie kühl.

Anrichten

Stürzen Sie die Terrine aus der Form. Schneiden Sie sie in 1 cm breite Scheiben und richten Sie sie um die Früchte herum an.

Servieren Sie das Gericht mit einem grünen Frisee-Salat (für die Marinade verwenden Sie am besten Olivenöl, Balsamicoessig und Meersalz ... aber keinen Senf)

Weinempfehlung:

Sancerre blanc oder rosé

Pinot Noir



Pizzas

Zutaten (für 8 Pizzas):

1 kg Mehl (Type 55)
6 dl Wasser
25 g Hefe
20 g Salz
1 kg zerdrückte Tomaten
(oder Tomatensauce für Pizzas)
200 g Schinken
200 g Champignons
500 g in Scheiben geschnittene und in Butter geschwenkte Zwiebel
200 g Chorizo
500 g geriebenen Käse
200 g grüne oder dunkle Oliven
8 Eier
100 g Schlagobers

Zubereitung:

In einer Schüssel mit einem Mixer (Küchenmaschine) das Mehl mit der Hefe, dem Salz und dem Wasser mischen, 15 Minuten kneten, dann den Teig gehen lassen (1 Stunde bei Raumtemperatur).

Nach der Ruhephase den Teig nochmals kneten und in 8 gleich große Stücke schneiden.

Diese Stücke zu Kugeln formen und zu einem Kreis ausrollen. Mit den zerdrückten Tomaten bestreichen und den anderen Zutaten belegen. Die Pizzaschaufel etwas bemehlen, damit der Teig nicht kleben bleibt und in das Backfach schieben. Bei 210°C 10 Minuten backen.



Varianten:

Natürlich können Sie Ihre Pizza mit vielen anderen Zutaten garnieren: Geflügel, Fische, Frösche, Krebse, übrig gebliebenem Braten, Gemüse. Sie können die Tomaten auch durch Rahm ersetzen.

Für ein Dessert ersetzen Sie die Tomaten mit geschmolzener Schokolade, dann mit Früchten belegen.

Ente mit Orangen

Zutaten für 8 Personen:

Eine Flugente (ca. 3 kg)
200 g Blütenhonig
2 dl Essig
1 l Hühnerbrühe
Saft von 8 Bioorangen
200 g Karotten
200 g Zwiebel
2 Tomaten
100 g Butter
50 g Entenfett
Thymian, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Nehmen Sie die Ente aus. Entfernen Sie mit dem Bunsenbrenner alle Enden der Federn. Trennen Sie den Kopf und die Beine ab, würzen Sie die Ente innen und außen mit Salz und Pfeffer. Geben Sie die Ente in eine große, feuerfeste Auflaufform. Bräunen Sie die Ente im Fett gleichmäßig auf allen Seiten. Braten Sie die Ente bei 190°C 30 Minuten.

Waschen Sie die Orangen und pressen Sie 4 Stück davon aus. Behalten Sie den Saft und Schalen. Schälen und filetieren Sie die anderen 4 und behalten auch hier die Schale. Schälen Sie die Karotten und Zwiebeln und schneiden Sie diese in kleine Würfel. Schälen Sie die Tomaten und schneiden Sie diese in kleine Würfel.

Nach 30 Minuten geben Sie das Gemüse zusammen mit den Orangenschalen in die Auflaufform. Geben Sie den Thymian und das Lorbeerblatt bei.

Bedecken Sie den Topf und braten Sie die Ente 1 1/2 Stunden im Ofen bei 190°C. Wenden Sie die Ente regelmäßig und übergießen Sie diese alle 15 Minuten mit Bratensaft um den vollen Geschmack des Fleisches zu erhalten.

DIE SAUCE:

Karamellisieren Sie den Honig in einem Topf. Fügen Sie den Apfelessig hinzu und lassen Sie die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren. Danach fügen Sie Orangensaft zu, lassen diesen wiederum um die Hälfte reduzieren. Wiederholen Sie den Vorgang mit der Geflügelbrühe.

Wenn die Ente gar ist (stechen Sie mit einer Fleischgabel in den Oberschenkel. Wenn kein Blut mehr austritt ist die Ente gar) verwenden Sie den Bratensaft für die Sauce. Rühren Sie den Bratensaft in die Sauce und reduzieren diese unter ständigem Rühren bis sie eine cremige Konsistenz aufweist. Montieren Sie die Sauce mit der Butter und fügen Sie die Orangenfilets bei und würzen Sie die Sauce nach Geschmack.

Halten Sie die Sauce in einem Wasserbad warm (Nachdem Sie die Sauce mit der Butter montiert haben, darf diese nicht mehr kochen). Nehmen Sie die Ente aus der Form und richten diese auf einer Platte an. Arrangieren Sie die Sauce rund um den Vogel und servieren Sie diese sofort.

Der Erfolg ist Ihnen mit dem Anblick der goldbraunen Ente und dem Duft nach Orangen gesichert.

Servieren Sie die Ente mit einem Kartoffelgratin oder mit Kartoffel-Kroketten.

Weinempfehlung:

Saint Emilion grand cru

Lalande de Pomerol

Pessac Léognan



Baeckeofe

Zutaten für 10 Personen:

- 1 kg Lammschulter
- 1 kg Schweinelende
- 1 kg Ochsenchwanz
- 1 Kalbsfuß
- 3 kg Kartoffeln (Roseval)
- 600 g Zwiebel
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Flasche Riesling oder Pinot blanc
- 3 Gewürznelken, Thymian, Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Teilen Sie das Fleisch am Vortag in Stücke von ca. 80 gr. Schälen Sie die Zwiebel und schneiden Sie diese in dünne Scheiben. Geben Sie das Fleisch, die Zwiebel, die Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, den Thymian, das Lorbeerblatt und die Gewürznelken in eine Schüssel. Gießen Sie mit Wein auf, Schüssel abdecken und im Kühlschrank über Nacht marinieren lassen.

Am folgenden Tag trennen Sie das Fleisch von den Zwiebeln.

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

Nehmen Sie eine spezielle Tonschüssel für Backoefe.

Schichten Sie in der mit Butter befetteten Terrine die Kartoffeln, dann eine Schicht Zwiebeln und eine Schicht Fleisch. Wiederholen Sie diesen Vorgang, und schließen Sie am Ende mit einer Schicht Kartoffeln ab. Gießen Sie die Marinade über die Zutaten und fügen Sie wenn notwendig ein wenig Wein hinzu, damit die Zutaten vollständig von Flüssigkeit bedeckt sind.

Decken Sie die Form mit einem Deckel aus Teig ab (Mehl + Wasser) und überzeugen Sie sich, dass der Verschluss dicht ist (dies ist das Abdichten der Terrine).

Geben Sie die Form bei 120°C für 4 Stunden in den Ofen. Der Ofen darf nicht zu heiß sein.

Nehmen Sie die Form aus dem Backfach und brechen Sie den Teig auf. Entfernen Sie die Abdeckung im letzten Moment um den Duft zu schnuppern.



Weinempfehlung:
Riesling
Pinot blanc

Der Baeckeofe bedeutet „der Ofen des Bäckermeisters“, denn dieses Gericht wird am Vortag zubereitet und hat eine lange Garzeit, da es im abkühlenden Ofen nach der Brotherstellung gegart wird, während die Familie auf dem Feld gearbeitet oder dem Sonntagmorgen Gottesdienst beigewohnt hat.



Cassoulet

Zutaten für 4 Personen:

600 g weiße Bohnen
200 g gesalzener Schweinebauch
150 g Gänseschmalz
1 Karotte, 1 Zwiebel, 2 große Tomaten
1 Löffel Tomatenmark
100 g frische Speckschwarte
2 l Geflügelbrühe
10 Knoblauchzehen, 1 Bouquet garni (Sträußchen aus Petersilie, Lorbeerblätter, Thymian)
4 eingelegte Entenkeulen
4 Toulouser Würstchen (Bratwurst)
4 Speckwürste oder 4 Scheiben Knoblauchwurst
100 g Semmelbrösel
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Weichen Sie die Bohnen in der Nacht zuvor in frischem Wasser ein (12 Stunden). Überbrühen Sie sie mit dem 4-geteilten Schweinebauch. Danach kalt stellen.

Schwitzen Sie die in kleine Würfel geschnittenen Karotten und Zwiebel in einem Kochtopf in 100 g Gänseschmalz kräftig an.

Fügen Sie die Speckschwarte, den Schweinebauch, das Tomatenmark und die weißen Bohnen hinzu. Gießen Sie mit der Geflügelbrühe auf, fügen Sie das Bouquet garni und die gehackten Knoblauchzehen bei.

Zum Kochen abgedeckt ca. 1 Stunde 30 Minuten in den Ofen schieben.

Währenddessen bräunen Sie das Enten Confit, sowie die Toulouser Würstchen und die Speckwürste (oder Knoblauchwurst) in einer Pfanne.

Nach 1 1/2 Stunden Kochzeit gießen Sie die Bohnen und das ganze Fleisch ab und rösten alles in einer irdenen Kasserolle. Würzen Sie bei Bedarf nach.

Das Ganze mit Semmelbrösel und 50 Gramm geschmolzen Entenfett bedecken und für 45 Minuten bei 210°C überbacken. Heiß servieren.

Ein praktisches Gericht, ermöglicht es doch der Dame des Hauses, am Tisch zu bleiben.

Gebackene Kalbskoteletts

Zutaten für 4 Personen:

4 Kalbskoteletts
2 Hühnerbrüste
2 Schweinenetze
100 g Stopfleber
5 cl Portwein
10 cl Weißwein
2 Schalotten
2 dl Kalbsfond
1 Bund Schnittlauch
1 Zweig glatte Petersilie
30 cl Creme fraiche
2 Eiweiß
60 g Butter
Öl, Salz und Pfeffer
1 Trüffel (optional)

Zubereitung:

Zerkleinern Sie die Hühnerbrüste mit Salz und Pfeffer in einem Cutter. Eiweiß hinzufügen, durchrühren.

Portwein und 20 cl Creme fraiche beimengen, nochmals mischen und beiseite stellen.

Hacken Sie die Petersilie und Schalotten fein. Schneiden Sie die Stopfleber und verquirlen Sie die Fülle behutsam.

Schneiden Sie in die Kalbskoteletts eine Tasche, salzen und pfeffern Sie das Innere leicht, platzieren Sie in jedem Kotelett einen großen Löffel Füllung und schließen Sie die Koteletts.

Umwickeln Sie die Koteletts zweimal mit dem Schweinenetz. Bräunen Sie die Kalbskoteletts mit Öl und etwas Butter leicht in einer feuerfesten Form auf dem Herd und geben Sie diese für 20 Minuten bei 180°C in den Ofen.

Nach dem Braten legen Sie die Koteletts auf eine Platte und halten sie warm.

Entfernen Sie das überschüssige Fett aus der Form, mit Weißwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren.

Fügen Sie den Kalbsfond, reduzieren Sie um ein Viertel, fügen Sie die restliche Creme fraiche hinzu und 2 Minuten bei schwacher Hitze eindicken lassen, bis zum Schluss ziehen lassen.

Fügen Sie Butter, Schnittlauch und julienne geschnittene Trüffel hinzu.

Weinempfehlung:

Haut Médoc

Fronsac

Rinderschmorbraten nach Burgunder Art

Zutaten für 8 Personen:

1,8 kg Paleron (Fleischstücke auch von Schulter oder Nacken möglich)
2 große Zwiebeln, 200 g Karotten
2 Knoblauchzehen, 1 Bouquet garni
200 g Champignons
200 g Schalotten
200 g Schweinebrust halbgelassen (ev. Rohspeck)
1 l roter Burgunder
20 g Butter, 10 cl Öl
½ EL Puderzucker
3 EL Essig
Balsamico
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Für die Marinade:

Bringen Sie den Rotwein zum Kochen, flambieren und dann abkühlen lassen.

Karotten und Zwiebeln schälen und in grobe Scheiben schneiden. Schneiden Sie das Fleisch in Stücke von ca. 80 g. Legen Sie das Fleisch, die Zwiebel und die Karotten in einem tiefen Teller, bedecken Sie es mit dem gesamten Rotwein und geben Sie alles für 24 Stunden in den Kühlschrank.



Rindfleisch nach Burgunder Art:

Lassen Sie das Fleisch und das Gemüse separat abtropfen.

Fangen Sie den Wein auf. 3 EL Öl in eine feuerfeste Form geben und das gewürfelte Fleisch 5 Minuten braun anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen und dann die Gemüsebeilage 4 Minuten kochen lassen.

Entfernen Sie das Bratfett aus der Pfanne. Fügen Sie Rotwein, Nelken, zerdrückten Knoblauch und das Bouquet garni hinzu. Zum Köcheln bringen und den Schaum abschöpfen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer leicht würzen.

Decken Sie die Form ab und bei 200°C für 2 1/2 bis 3 Stunden in das Backfach schieben.

Während des Kochens, mehrmals mit einem Holzkochlöffel umrühren. Wenn während des Kochens die Sauce zu konzentriert scheint, ein wenig Wasser begeben. Die Flüssigkeit muss beim Kochen etwa zu ¾ die Höhe der Fleischstücke erreichen.

Bereiten Sie die aromatische Beilage während das Rindfleisch gart.

Schälen, waschen und glasieren der Schalotten:

Geben Sie die Schalotten in eine Pfanne mit 20 g Butter und bedecken Sie die Zwiebel mit Wasser. Fügen Sie ½ EL Zucker hinzu.

Mit einem Deckel aus rundzugeschnittenem Backpapier abdecken. Zum Kochen bringen und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Wenn das Wasser verdampft ist, den Backpapierdeckel abheben, die Zwiebel in der Butter und dem Zucker etwas Farbe annehmen und alles karamellisieren lassen. Mit Salz und frisch gemahlenen Pfeffer würzen, mit Balsamico ablöschen und vollständig reduzieren lassen.

Warm halten.

Entfernen Sie die Schwarte und Knorpel der Schweinebrust. Schneiden Sie sie in kleine Würfel und blanchieren Sie diese (in kaltes Wasser geben und zum Kochen bringen).

Mit einem EL Öl in einer Pfanne anbraten bis sie braun sind und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zur Seite stellen.

Champignons säubern und schälen. Abtropfen lassen und Champignons vierteln. Einen EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Champignons anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zur Seite stellen.

Geschmortes Rindfleisch fertigstellen:

Entfernen Sie Fleischstücke und das Bouquet garni aus dem Topf. Gießen Sie das Kochwasser mit Möhren und Zwiebeln in einen Mixer (Blender) und pürieren Sie eine Minute, dann die Sauce durch ein Sieb zurück in die Form streichen. Schmecken Sie das Gericht ab und geben Sie wieder die Stücke von Fleisch bei. Warm halten.

Servieren

Erhitzen Sie das geschmorte Rindfleisch. Fügen Sie die Garnierung von Speck, Champignons und Zwiebeln hinzu. Warm in einer Schale mit Kartoffelpüree servieren.

Weinempfehlung:

Burgund "Cote Chalonnaise"

Santenay rot

Hohe Küste Nacht



Gefülltes Gemüse nach Nizza Art

MIT ZWIEBELN

Zutaten für 8 Personen:

4 große weiße Zwiebeln
100 g magerer Speck
50 g geriebener Käse
1 Ei
40 g Brot in Milch eingeweicht
5 Blätter Basilikum
2 Knoblauchzehen
Petersilie, Salz
frisch gemahlener Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, halbieren, in kochendem Salzwasser 10 Minuten blanchieren, abtropfen lassen. In der Mitte aushöhlen und die äußere Schicht jeder halben Zwiebel aufheben. Faschieren Sie den Speck und braten Sie ihn in etwas Olivenöl an.

Hacken Sie den Basilikum, den Knoblauch, die Petersilie und die Zwiebelherzen. Mischen Sie alles in einer Schale mit dem Speck, dem geriebenen Käse und dem in Milch eingeweichtem Brot, dem Ei, Salz und Pfeffer.

Füllen Sie die Zwiebelhälften und geben Sie diese auf die Seite.

MIT ZUCCHINI

Zutaten für 8 Personen:

4 Zucchini
100 g Speck
50 g geriebenen Käse
1 Ei
1 große weiße Zwiebel
40 g Brot in Milch eingeweicht
5 Blätter Basilikum
2 Knoblauchzehen
Petersilie, Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

Schneiden Sie die Enden der Zucchini ab, waschen sie das Gemüse und blanchieren Sie es in einem kochenden, gesalzenen Wasserbad 5 Minuten.

Abtropfen lassen und der Länge nach halbieren. Mit einem kleinen Löffel die Hälften der Zucchini aushöhlen.

Den Speck hacken, in ein wenig Olivenöl braun anbraten, die gehackte Zwiebel und die gehackten Zucchini (die Reste vom Aushöhlen) hinzugeben.

Hacken Sie nun den Basilikum, den Knoblauch und die Petersilie. Alles in einer Schüssel mit dem geriebenem Käse, dem eingeweichten Brot und dem Ei mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Zucchinihälften füllen.

Zur Seite stellen.

MIT AUBERGINEN

Zutaten für 8 Personen:

4 lange Auberginen

100 g magerer Speck

50 g geriebenen Käse

1 Ei

1 große weiße Zwiebel

40 g Brot in Milch eingeweicht

5 Blätter Basilikum

2 Knoblauchzehen

Petersilie, Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Olivenöl

Zubereitung:

Vorgangsweise wie bei den Zucchini.

MIT TOMATEN

Zutaten für 8 Personen:

8 Strauchtomaten

60 g Speck

80 g Rindfleisch (oder übrig gebliebenen Braten)

80 g Kalbfleisch (oder übrig gebliebenen Braten)

2 weiße Zwiebeln

50 g geriebenen Käse

1 Ei

40 g Brot in Milch eingeweicht

30 g Langkornreis

5 Blätter Basilikum

2 Knoblauchknollen

Petersilie, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

Entfernen Sie die Stiele der Tomaten. Waschen Sie die Tomaten und heben Sie etwa einen Zentimeter vom oberen Teil der Tomate ab. Höhlen Sie die Tomate aus und heben Sie das Fruchtfleisch auf. Bestreuen Sie die Tomaten innen mit etwas Salz und lassen Sie das Salz ca. 10 Minuten einziehen. Legen Sie die Tomaten danach auf ein Gitter, damit die Flüssigkeit aus den Tomaten abtropfen kann.

In einer Pfanne mit etwas Olivenöl die gehackten Zwiebel anschwitzen, das Fruchtfleisch der Tomaten, gehacktes Rind- und Kalbfleisch und den gehackten Speck beigegeben.

Basilikum, Knoblauch und Petersilie ebenfalls hacken und untermengen.

Reis bei schwacher Hitze 20 Minuten kochen.

Abkühlen lassen.

Fügen Sie der Füllung den geriebenen Käse, das Ei, das eingeweichte Brot, Salz und Pfeffer bei.

Füllen Sie die Tomaten mit der Füllung.

Zur Seite stellen.

MIT PAPRIKA

Zutaten für 8 Personen:

4 kleine grüne oder rote Paprika

60 g Speck

80 g Rindfleisch (oder übrig gebliebenen Braten)

80 g Kalbfleisch (oder übrig gebliebenen Braten)

50 g geriebenen Käse

1 Ei

40 g Brot in Milch eingeweicht

1 große weiße Zwiebel

30 g Langkornreis

5 Blätter Basilikum

2 Knoblauchzehen

Petersilie, Salz und Pfeffer, Olivenöl



Zubereitung:

Vorgangsweise wie bei den Tomaten.

MIT ZUCCHINIBLÜTEN

Zutaten für 8 Personen:

8 Zucchini Blüten
4 runde Zucchini
100 g Speck
50 g geriebenen Käse
1 Ei
1 große weiße Zwiebel
40 g Brot in Milch aufgeweicht
5 Blätter Basilikum
2 Knoblauchzehen
Petersilie, Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

Waschen Sie die Zucchini Blüten vorsichtig und entfernen Sie den Stempel. Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden, den Zwiebel klein schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl leicht anschwitzen und zur Seite stellen.

Hacken Sie den Speck klein und lassen Sie ihn in einer Pfanne mit Olivenöl etwas anbraten. Mischen Sie in einer Schüssel die Zucchini mit dem Speck, gehacktem Basilikum, gehacktem Knoblauch und gehackter Petersilie. Fügen Sie geriebenem Käse, Ei und das aufgeweichte Brot bei. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Füllen Sie nun die Zucchini Blüten mithilfe eines kleinen Löffels.

Klappen Sie die Enden der Blütenblätter auf einander um die Blüte zu schließen.

Fertigstellung:

Legen Sie alle kleinen gefüllten Gemüsesorten in eine große Auflaufform. Verteilen Sie großzügig Olivenöl über dem Gemüse und bestreuen Sie es mit Semmelbröseln. Backen Sie das Gemüse 30 Minuten bei 210°C.

Decken Sie die Form mit etwas Alufolie ab, um das Austrocknen des Gemüses zu verhindern.

Sofort nach dem Backen servieren.

Weinempfehlung:

Cote de Provence rot oder rosa

Brioche

Zutaten für 8 Personen:

500 g Mehl Typ 45

25 g Hefe

1 dl Wasser

70 g Zucker

10 g Salz

250 g Butter

5 Eier

Zubereitung:

Geben Sie 80 g Mehl in eine Schüssel. Lösen Sie die Hefe in lauwarmem Wasser auf und mischen Sie dies unter das Mehl. Formen Sie eine Kugel und lassen Sie den Teig gehen.

Geben Sie das restliche Mehl in eine andere Schüssel, fügen Sie

Salz, Zucker und Eier bei und vermischen Sie alles.

In der Küchenmaschine beide Teige ca. 5 Minuten miteinander vermischen. Danach fügen Sie schrittweise ca. 10 Minuten lang die weiche Butter bei. Lassen Sie den Teig etwa eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen.

Nehmen Sie den Teig aus der Schüssel und formen Sie eine Kugel. Teilen Sie den Teig in 5 gleiche Teile und formen Sie 5 kleine Kugeln nebeneinander in einer großen gebutterten und bemehlten Brioche Form.

Lassen Sie diese nun oberhalb des Ofens 45 Minuten ruhen. Teig mit einem Ei bestreichen und 40 Minuten im Ofen bei 180°C backen.

Eine leichte Brioche ist sehr köstlich mit Vanillesauce. Oder Sie genießen eine Scheibe Brioche mit hausgemachter Marmelade. Ein besonderer Leckerbissen für Kinder und auch für Erwachsene!!!



Honigkuchen

Zutaten für einen Kuchen:

125 g weiche Butter
60 g Zucker
3 Eier
70 g Waldhonig
125 g Mehl
125 g Rosinen
60 g kandierte Früchte
1 Päckchen Hefe
Vanille

Zubereitung:

Schlagen Sie die weiche Butter mit dem Mixer (Küchenmaschine) schaumig.

Fügen Sie den Zucker hinzu.

Fügen Sie ein Ei nach dem anderen hinzu.

Mixen Sie alles gut durch rühren Sie

das Mehl, den Honig, die Rosinen, die kandierten Früchten, die Vanille und das Backpulver ein.
Zutaten zusammenrühren.

Geben Sie den Teig in eine gebutterte und bemehlte Kuchenform.

Backen Sie den Honigkuchen bei 180°C für 40 Minuten.

Der Kuchen wird lauwarm genossen mit Honig-Eis.

Weinempfehlung:

Gewurztraminer

Jurancon moelleux



Madeleines

Zutaten für 15 Stück:

125 g weiche Butter

150 g Zucker

2 Eier

150 g Mehl

1 Vanilleschote

Zubereitung:

Schlagen Sie die weiche Butter mit dem Mixer (Küchenmaschine) schaumig.

Fügen Sie den Zucker hinzu.

Fügen Sie ein Ei nach dem anderen hinzu.

Geben Sie das Vanillemark und das Mehl bei.

Lassen Sie den Teig ruhen, damit Ihre Madeleines dann aufgehen.

Bebuttern und bemehlen Sie die Madeleineform.

Geben Sie einen Löffel Teig in jede Form.

Bei 210°C 10 Minuten backen.

Durch das Backen geht der Teig auf und bildet eine kleine Wölbung.

Sofort aus der Form geben.

Die Madeleines werden an kalten Winternachmittagen zum Tee gegessen.

Sie halten in einer luftdichten Box ein paar Tage.



Crème Brûlée

Zutaten für 8 Cremes:

1 Liter Milch
6 Eier
3 Eigelb
200 g brauner Zucker
2,5 dl Sahne
2 Bourbon Vanilleschoten

Zubereitung:

Mischen Sie die Eier, Eigelb und Zucker mit einem Schneebesen.
Kochen Sie die Milch mit den Vanilleschoten auf.
Gießen Sie die kochende Milch über die Ei-Zucker-Masse.
Sahne hinzufügen.
Schöpfen Sie den Schaum mithilfe eines Schaumlöffels ab.

Kochen:

Verteilen Sie die Creme auf 8 Förmchen.
Bei 160°C im Wasserbad für 50 Minuten backen.
(Konsistenz prüfen).

Fertigstellung:

Verteilen Sie braunen Zucker auf den warmen Cremes.
Karamellisieren Sie die Creme am besten mit einem Bunsenbrenner, das ist effizienter und das Risiko die Kruste zu wenig oder zuviel zu verbrennen ist geringer; ansonsten verwenden sie ein spezielles Eisen