

Französischer Kochabend März 2019

Gougère beruignonne

Für 6 Personen

Vorbereitungen 20 Minuten + 40 Minuten Backzeit

Zutaten:

150g Comté
25 cl Wasser
150 g Mehl
4 kleine Eier
1 Eigelb
90g Butter



Bourride Provençal



© Photo: laurent21

Wissenswertes

Arbeitszeit:	55 Minuten
Vorbereitung:	30 Minuten
Zubereitung:	25 Minuten
Schwierigkeit:	Einfach

Zutaten für 4 Portionen

Allgemein:

	Pfeffer (oder Salz)
1	Tomate
2	Karotte
1 Stg.	Lauch
1	Zwiebel
1.2 kg	Kabeljau (weiß)
1 Bd.	Thymian
1 Stk.	Orangenschale (getrocknet)
300 ml	Weißwein
2 EL	Olivenöl
6	Knoblauchzehe
1	Zitrone (Saft davon)
150 ml	Olivenöl
40 g	Butter
40 g	Mehl
4	Eigelb
200 ml	Sahne
8 Scheiben	Baguette (getoastet)

Zubereitung

- Karotten, Lauch, Tomate waschen und in kleine Stückchen schneiden, alles in einem Topf mit halbiertem Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Bouquet garni, eventuell mit der getrockneten Schale einer halben Orange geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann Weißwein, Olivenöl, halben Zitronensaft und 2 Liter Wasser dazu geben. Alles 15 Minuten langsam mit Deckel kochen.

Jetzt Aiolisauce machen: Gepressten Knoblauch (4) mit 2 Eigelb und 1 TL kaltem Wasser mit Schneebesen und Olivenöl schlagen wie eine Mayonnaise, Salz, Pfeffer und halben Zitronensaft dazu rühren. Servieren in Saucière.
- Dann die gewürzten Fischfilets hinein und mit Deckel 10 Minuten langsam dünsten. Fisch heraus schöpfen und warm stellen.
- In einem Topf Butter und Mehl schwitzen, dann den Fischfond abseihen, zur Mehlschwitze geben und alles 5 Minuten kochen lassen. 2 Eigelbe mit Sahne verrühren, in den Topf gießen und unter Rühren kurz aufkochen lassen, abschmecken.

Als Vorspeise das getoastete Baguette in Suppenteller geben, dann mit warmer Suppe aufgießen und gleich servieren. Dann die gedünsteten Filets mit Gemüse auf Tellern mit ein bisschen Suppe und Salzkartoffeln servieren mit Sauce Aioli. Dazu Wein servieren.

Spezialität aus der Provence. Das ist eine andere Variante der Bouillabaisse. Bilder: Laurent Ryon

Soupe aux fruits d'hiver de Mimi Thorisson

4 personnes
Facile
10 min.
+ 30 min. de cuisson

Ingrédients

2 poires
280 g de fruits secs mélangés : raisins noir et blond, figues abricots...
200 g de sucre
350 ml de vin blanc
150 ml d'eau
le zeste d'un citron entier
1 bâton de cannelle
1 feuille de laurier
3 graines de cardamome
1 pincée de noix muscade moulue



Préparation de la recette "Soupe aux fruits d'hiver de Mimi Thorisson"

1.
Mélangez dans une casserole le sucre, le vin, l'eau, le zeste de citron, la cannelle, la feuille de laurier, la cardamome et la pincée de noix muscade. Portez à ébullition, ajoutez les poires coupées en deux et les fruits secs.

2.
Poursuivez la cuisson pendant 5 mn, baissez le feu et laissez mijoter pendant 25 à 30 mn.

L'astuce

Mimi Thorisson vit dans le Médoc, avec son mari photographe et leurs enfants. Cuisinière passionnée, elle a créé le blog mimithorisson.com, suivi dans le monde entier. Elle est l'auteure

du livre « A Kitchen in France » (éd. Random House), qui sortira bientôt en français.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

<http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Soupe-aux-fruits-d-hiver-de-Mimi-Thorisson-2901910>

Bildquelle: <https://pixabay.com/de/photos/obst-vitamine-gesund-lebensmittel-4025710/>

Französischer Kochabend März 2019

Arme Ritter

Zubereitungszeit:

10 Min.

Zutaten

Pro Person:

3 Brioche; in Scheibchen geschnitten 1 1, 5 cm dick
100 ml Milch
3 EL Vanillezucker
1 Ei (verschlagen)
50 g Butter
Staubzucker; zum Bestrauben

