

Menu bourguignon

Coq au vin

Zutaten für 4 Portionen

 2 Stk. Hähnchen (jung)	 etwas Salz
 etwas Pfeffer (weiß)	 125 g Butter
 200 g Champignons (frisch)	 1 Stk. Zwiebel
 2 Stk. Knoblauchzehen	 2 Prisen Cognac
 2 EL Mehl	 700 ml Roter Burgunder
 125 g Speck (durchwachsen)	

Zubereitung

Schritt 1: Die vorbereiteten Hähnchen in je 4 Teile zerlegen. In einer großen Kasserolle in heißer Butter die gesalzenen und gepfefferten Hähnchenstücke schnell von beiden Seiten schön braun anbraten, die blättrig geschnittenen Champignons, die gewürfelten Zwiebeln und den kleingehackten Knoblauch dazugeben und mitschmoren lassen.

Schritt 2: In einer vorgewärmten Suppenkelle Cognac flambieren, alles damit anzünden, mit dem Mehl bestäuben, mit dem erwärmten Rotwein auffüllen, bis alles bedeckt ist. Zugedeckt etwa 25 Minuten schmoren lassen. Währenddessen den ganz klein gewürfelten Speck in einer Pfanne auslassen und dem fertigen Gericht unterziehen. Dazu Weißbrot und grünen Salat servieren.

Époisse sur son lit de verdure

Feldsalatteller mit warmer Époisse-Käse

- Époisse (oder morbier oder comté)
- Feldsalat

Für die vinaigrette:

- Dijonsenf
- Sonnenblumenöl
- Weinessig mit Schalotten oder Walnuß

- 1) Feldsalat gründlich putzen und auf einem Dessertteller verteilen.
- 2) Vinaigrette vorbereiten und darüber gießen
- 3) Époisse-Käse lauwarm im Backofen erwärmen
- 4) ein Kleinlöffel Feigesensauce am Rande des Tellers geben

SERVIEREN

Tarte aux poires amandine mit cassis

Tarte mit Mandeln und Birnen

SANDTEIG

250 g Mehl
65 g Zucker
Salz/
150 g Butter
1 Ei
2 Eßlöffel crème fraîche
Cassis-crème

Die kalte Butter in Stückchen mit dem Mehl + alle Zutaten rühren
1 Kugel daraus machen und 1 Nacht ruhen lassen!

Für die TARTE

4 Birnen
250 g Zucker
Gewürze: Zitrone/Vanille/Zimt/Anis/Nelken nach Geschmack

Die Birnen schälen und halbieren und in einem halben Liter gezuckertes und gewürztes Wasser 15 /20 Min kochen.
Die Birnen aus dem Wasser nehmen, abkühlen lassen und abtupfen.

Für die Mandelcrème

100 Gr Butter
100Gr gemahlene Mandel100 Gr Zucker
1 Eßlöffel Speisestärke
1 Ei
1 Eßlöffel Rum

Alles zusammenrühren!

- 1) Teig in eine Tarte-Backform legen
- 2)) Mandelcrème verteilen
- 3) Birnen einrichten und leicht in die Crème hineindrücken
- 4) 20/30 min im vorgeheizten Ofen schieben und auf 175° backen lassen

Die Tarte mit Quitengelee bestreichen , damit sie Glanz bekommt.

Der Dessertteller mit Cassis-Crème dekorieren und das Stück tarte platzieren!

Soupe a l'ail et œuf poché

Für 4 Personen

10 Knoblauchzehen
500 g Kartoffeln
4 Eier
Salz/Pfeffer
4 Eßlöffel Olivenöl
30 cl flüssige Kochsahne

- 1) Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. In Olivenöl 3 Minuten glasig anbraten.
- 2) Kartoffel schälen und in Scheiben schneiden und zu den Knoblauchzehen geben.
Salz + Pfeffer und ½ L Wasser.
- 3) Kochenlassen und 20 Min auf kleine Flamme stellen.
- 4) Nach 20 Min. Sahne geben und 10 Min. leicht köcheln.

Die Suppe muss eine gute Konsistenz bekommen

POCHIERTES EI

- 5) Eier einzeln in die Tasse geben.
- 6) Wasser in einem Topf köcheln lassen und einen Schuss Essig dazugeben

KEIN SALZ

7) Das Ei vorsichtig in das Wasser gleiten lassen und 3 Min. im Wasser köcheln lassen.
Dann mit einem Schaumlöffel vorsichtig aus dem Wasser nehmen und in den Suppenteller auf die Suppe geben.