

# Menu bourguignon

## Coq au vin

### Zutaten für 4 Portionen

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