

Schurrichöch

Chochete vom 22. Oktober 2014



Frankreich

Huitres au burre

Huitres au Gros Bere

Solothurner Wysüpli

*Lammrücken - Boccuse d'Or
mit Rüebl-Gmies*

Tarte Tatin



Weine

Oeil de perdrix Neuchatel moussoux - Cavees de Prieueré de Cormondrèche

Sauvignon Blanc - Weingut Krebs Twann

Negroamaro - Masseria Altemura Puglia

Schnurrichöch

Chochete vom 22. Oktober 2014

Austern

In den Monaten ohne R (in den warmen) vermehren sich die Austern und sind zum roh essen wenig geeignet (Huitre laiteuse). In diesen Monaten werden in der Normandie trotzdem Austern geerntet und verzehrt. Die Zubereitung im Backofen erfreut sich dabei grosser Beliebtheit.

Bei den folgenden Rezepten gilt allgemein:

- Kein Salz! (die Austern sind salzig genug)
- Das erste Wasser verwerfen
- Die Austern können auf den Blechen am einfachsten mit geknüllter Alufolie fixiert werden.

Huitres au beurre

Zutaten:

20		Austern
		Paniermehl
		<i>Austernbutter</i>
100 g		Butter
1		Bund Petersilie fein gehackt
1/4		Baguette das weisse gezupft
4		Schalotten fein gehackt
		Pfeffer

Zubereitung:

Die Zutaten für die Austernbutter vermengen und in (Alufolie zu einer Rolle formen und kaltstellen. Das Wasser, das sich nach dem öffnen in den Austern gesammelt hat, verwerfen. Ein nussgrosses Stück der Austernbutter auf die Austern legen und leicht mit Paniermehl bestreuen. In der Mitte des auf 225°C vorgeheizten Backofens backen bis das Paniermehl goldgelb ist (7-8 Minuten).

Huitres au Gros Bere

Zutaten:

20		Austern
7.5	dl	Cidre Brut
150	gr	Schalotten fein gehackt
2	dl	Crème fraîche
		Pfeffer

Zubereitung:

Die Schalotten mit dem Cidre Brut zusammen kochen bis der Cidre eingekocht ist. Das Wasser, das sich nach dem öffnen in den Austern gesammelt hat, verwerfen. Einen Kaffeelöffel der Schalottenmasse auf die Austern verteilen. Mit einem Kaffeelöffel Crème fraîche nappieren, leicht pfeffern und in der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 225°C garen.

Schnurrichöch

Chochete vom 22. Oktober 2014

Solothurner Wysüpli

Zutaten für 10 Personen

7,5 dl Weisswein Domaine de Soleure
7,5 dl Wasser
75 g Butter
3-4 Esslöffel Mehl
2-3 Würfel Hühnerbouillon
1 Karotte
1/2 Knollensellerie (klein)
2/3 Zwiebel
2/3 Lauchstängel (weiss)
1 Lorbeerblatt
1 Zweig frischer Thymian
Salz
Pfeffer
1,5 dl Rahm

Zubereitung

Die halbe Zwiebel hacken, die geschälten Gemüse in feine Streifen/Würfeli schneiden. 75 g Butter in die Pfanne geben, Zwiebel beifügen, leicht blond anschwitzen. Gemüse kurz mitdämpfen, mit Mehl bestäuben. Weisswein und Wasser zugeben, langsam köcheln.

1 - 2 Würfel Hühnerbouillon und alle übrigen Zutaten begeben und 15 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt und Thymianzweig herausnehmen.

Vor dem Servieren 1,5 dl Rahm zugeben.

<http://www.bgs-so.ch/content/rebgut/news.php>

Schnurrichöch

Chochete vom 21. Mai 2014

Lammrücken - Bœuf à l'Or

Zutaten:

2 Lamm Nierstücke
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Paniermehl
800 gr festkochende Kartoffeln
2-3 EL glatte Petersilie
Lammfond
50 gr Butter

Das Fleisch trockentupfen, Salzen und Puffern und im Paniermehl wenden. Die Kartoffeln schälen, waschen, zu feinen Streifen hobeln, gut ausdrücken und dann zwischen 2 Lagen Küchenpapier gut trocknen. Eine grosse beschichtete Pfanne erhitzen, Öl zugeben und die Hälfte der Kartoffelstreifen einstreuen., so dass ein 0,5 cm dünner und 24 cm grosser Kartoffelkuchen entsteht. Den Kuchen von einer Seite goldbraun backen, dabei darauf achten, dass kein Öl an die Oberfläche kommt. Den einseitig gebratenen Kartoffelkuchen mit der gebratenen Seite nach unten auf ein Küchentuch gleiten lassen und mit der Hälfte der Petersilie bestreuen. Mit den restlichen Kartoffeln einen Zweiten Kuchen backen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Jeweils ein Lammstück auf das untere Drittel eines Kartoffelkuchens legen und mit Hilfe des Küchentuches einrollen. Die Kartoffelgut an das Fleisch, die seitlichen Enden aneinander drücken. Die Lammstücke mit etwas Abstand nebeneinander auf ein Gitter legen, über einem Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und 15 Minuten rosa garen. Für die Sauce den Lammfond mit dem Rosmarinzweig auf 1/3 einkochen, Rosmarinzweig entfernen und kurz vorm Servieren die 50 gr Butter unter schwenken in der Sauce schmelzen so das sie leicht gebunden wird. Mit Salz abschmecken.

Rüebli-Gmües

Zutaten:

1kg Karotten
Wasser
Butter
Puderzucker
Ingwer frisch
Aromat/Salz

Zubereitung:

Zubereitung
Karotten schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit Wasser ablöschen. Karotten zugeben und etwas Wasser dazugeben. Butter und Aromat oder Salz sowie 2 bis 3 Scheiben Ingwer zugeben. Flüssigkeit Sirupartig einkochen.

Schnurrichöch

Chochete vom 21. Mai 2014

Tarte Tatin - a la Beat

Zutaten:

Butter

Zucker

Magenträs

Boskop, geschält in Schnitzen

Blätterteig

Zubereitung:

Boden eines Kuchenblechs mit Butterflocken dicht belegen. Zucker darüber streuen bis man die Butter nicht mehr sieht. Etwas Magenträs auf den Zucker streuen. Mit Boskop-Schnitzen ziegelartig belegen. Mit Blätterteig abdecken. Bei 220 Grad im vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille etwa 20 Minuten backen.