

## Rezepte vom Dîner des Rois 1997

### Sauce Aioli - Knoblauchmayonnaise

Man nimmt (je nach gewünschter Menge) 1 - 4 Eigelb und gibt anfangs tropfenweise Pflanzenöl/Sonnenblumenöl dazu und vermischt Ei und Öl am besten mit einem Pürierstab oder aber mit einem Schneebesen. Öl und Eigelb müssen ungefähr gleiche Temperatur haben, sonst gerinnt das Eigelb. Grundsätzlich muß das Öl mit dem Eigelb vermischt sein, bevor weiteres Öl hinzugefügt wird. Später, wenn die Mayonnaise steif wird, kann schneller Öl dazugegeben werden. Wenn sie sehr steif werden soll, muß viel Öl daruntergemischt werden. Sie wird durch Salz, Pfeffer, Dijon-Senf, (Weiß-)Weinessig und vor allem viel frischen, gepreßten oder mit dem Pürierstab während des Schlagens der Mayonnaise zerkleinerten Knoblauch abgeschmeckt. Dazu werden z. B. Kracker gereicht (als Beigabe zum Aperitif). Sie eignet sich auch sehr gut zur Fleischfondue als Sauce.

### Tapenade - Oliven-Kapernpaste

Zutaten:

70g schwarze Oliven (ohne Kerne gewogen), 1/2 Tube Sardellenpaste oder 35g Sardellenfilets, 1 - 2 Eßlöffel Kapern, Knoblauchzehen (Menge nach Geschmack), 2 Eßlöffel Olivenöl, 1 Teelöffel scharfer Senf (moutarde de Dijon), evtl. 1 Eßlöffel Marc (Tresterschnaps)

Mit einem elektrischen Mixer, besser noch einem Pürierstab alle Zutaten (gleichzeitig) miteinander vermischen und zur Paste aufschlagen. Dazu werden z. B. Kracker gereicht (als Beigabe zum Aperitif).

### Charlotte aux Poires - Birnencharlotte

Rezept für 6 - 8 Personen

Zutaten:

1 Dose (Williams-)Birnen, 150 g Zucker, gut 1/2 l Milch, 1 Beutel gehackte oder gehobelte Mandeln, 80 g Maizena, (evtl. 1 kleines Glas Birnenschnaps,) 2 ganze Eier und 3 Eigelb, 2 Packungen Löffelbiskuits (ca. 200 g), 1 Stange Vanille oder flüssige Vanille (Schlagsahne zum Dekorieren)

Eier und Eigelb mit 150 g Zucker schlagen. Maizena dazugeben. Anschließend die mit der Vanille aufgekochte, heiße Milch hinzugeben und verrühren.

1/2 Glas Birnensirup (mit dem Birnenschnaps vermischt) in eine Schüssel geben und die erste Schicht Löffelbiskuits kurz einweichen. Mit diesen Löffelbiskuits den Boden der (Napfkuchen-)Form auslegen. Die gewölbte und gezuckerte Seite der Biskuits nach Außen.

Die Birnen in dünne Scheiben schneiden und eine erste Schicht auf die Löffelbiskuits in der Form legen, anschließend nach Geschmack Mandeln darüber streuen. Darauf eine Schicht der oben hergestellten Creme gießen. Weitere Schichten in gleicher Weise in die Form geben. Es sollte mit einer Schicht in Creme getränkter Löffelbiskuits abgeschlossen werden. Eine in Scheiben geschnittene Birne zur Dekoration auf die fertige Charlotte geben. (Die Schlagsahne sollte erst vor dem Servieren auf die Charlotte gegeben werden.)

**Bon appétit.**