

Pommeau als Apéritif

Der Pommeau ist eine normannische Spezialität aus Calvados und Cidre. Man benötigt dazu geriebenen Apfel, den man in Calvados einlegt, und beim Anrichten mit Cidre aufgießt. Das Mischungsverhältnis sollte etwa 1:3 bis 1:4 (Calvados : Cidre) sein. Sehr gut gekühlt servieren.

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. Kräcker gereicht (als Beigabe zum Apéritif). 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 (Trester-schnaps)

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

Frisée au chèvre chaud

Préparation : 10 minutes, Cuisson : 4 minutes, pour 4 personnes

1 frisée / 2 fromages de chèvre frais / 4 tranches de pain de mie / 10 cl. de vinaigre (de Xérès de préférence) / 2 gousses d'ail / 2 échalotes / 4 cuillères à soupe d'huile de noix / Sel, poivre du moulin / Ciboulette fraîche.

Partager chaque fromage en deux dans l'épaisseur et placer chaque moitié sur une tranche de pain. Placer sous le grill du four jusqu'à ce que le fromage fonde et dore. Pendant ce temps, faire bouillir 4 minutes à la poêle: le vinaigre, l'ail et l'échalote hachés. Ajouter l'huile, le sel et le poivre. Verser le tout sur la salade préparée et parsemer de ciboulette. Disposer chaque toast chaud sur une assiette et servir immédiatement avec la salade.

1 Kopf Friséesalat, 2 frische Ziegenkäse, 4 Scheiben Toastbrot, 0,1 l. Sherry-Essig, 2 Knoblauchzehen, 2 Schalotten, 4 Eßlöffel Walnußöl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, frischer Schnittlauch

Den Käse in zwei Scheiben schneiden und jede Hälfte auf eine Scheibe Toastbrot legen. Unter den Grill legen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist. Während dieser Zeit in der Pfanne den Essig, den Knoblauch und die gehackten Schalotten 4 Minuten kochen. Dann das Öl, das Salz und den Pfeffer hinzufügen. Die Sauce über den vorbereiteten Salat gießen und mit Schnittlauch dekorieren. Den heißen Toast auf einem Teller anrichten und sofort mit dem Salat servieren.

Gratin Dauphinois

1 kg Kartoffeln, 50 g Butter, 125 ml Sahne (evtl. mit Milch vermischt), 1 - 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Muskatnuß

Kartoffeln waschen, schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden und nochmals waschen. Gut mit einem Geschirrtuch abtrocknen. Eine feuerfeste Form mit Knoblauch ausreiben und anschließend buttern. Die Kartoffelscheiben schichten und dabei mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen. Abschließend mit der Sahne bedecken (die Kartoffeln sollten nicht schwimmen). Die restliche Butter in Flöckchen über den Kartoffeln verteilen. Die feuerfeste Form mit ihrem Deckel schließen.

Bei mäßig heißem Ofen (170°/Umluft 150°) ca. 90 Minuten garen lassen. Alternativ bei gleicher Hitze und ca. 50% Mikrowellenenergie ca. 45 Minuten garen lassen.

Besonders gut wird das Gratin, wenn für 5 bis 7 Minuten am Ende der Garzeit der Deckel abgenommen wird und durch Grilleinstellung die Kartoffeln leicht gebräunt werden.