

Sauce Aïoli - Knoblauchmayonnaise

Man nimmt (je nach gewünschter Menge) 1 - 4 Eigelb und gibt anfangs tropfenweise Pflanzenöl/Sonnenblumenöl (evtl. etwas Olivenöl) 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 darunter gemischt werden. Sie wird durch Salz, Pfeffer, Dijon-Senf, (Weiß-)Weinessig oder Zitronensaft 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 oder Brochips gereicht (als Beigabe zum Aperitif).

Céleri-rave rémoulade¹

Ingrédients : 1 céleri-rave, 2 jaunes d'œufs, 1 à 2 cuillères à café de moutarde, 1 verre d'huile, 1/2 cuillère à café de sel, 1 cuillère à soupe de vinaigre, 1 pincée de poivre.

Tailler le céleri en fine julienne, le jeter dans de l'eau bouillante, lui laisser reprendre un bon bouillon car il ne s'agit pas de le cuire, mais seulement de l'attendrir ; l'égoutter alors sur un linge et l'assaisonner tout chaud avec une mayonnaise que l'on fait avec jaunes d'œufs, bien moutardée.

Escalopes de dinde au roquefort²

Ingrédients :

4 escalopes de dinde ou de poulet (= 500 g.), 1 cuillerée à soupe de margarine/beurre, sel, poivre du moulin, 2 échalotes, 2 cuillerées à soupe de vin blanc, 1 boîte 2/4 de champignons émincés.

Sauce : 150 g. de roquefort, 10 cl. de crème fraîche, 1 cuillerée à soupe de cognac, persil.

Cuire les escalopes salées et poivrées à la poêle sur feu moyen. Réserver au chaud.

Dans la même poêle, faire suer 2 minutes les échalotes hachées. Mouiller avec le vin blanc, les champignons et leur jus, et laisser bouillir 5 minutes à découvert.

Mixer les ingrédients de la sauce et verser dans la poêle. Mélanger sur feu doux en décollant les sucs avec la cuillère, ajouter les escalopes et chauffer 3 minutes.

Parsemer de persil et servir aussitôt.

Adaptation de la recette à un poulet entier:

Cuire les morceaux d'1 poulet (préalablement revenus) 15 minutes à la Cocotte-Minute avec tous les ingrédients, sauf la sauce au roquefort que l'on n'ajoute qu'à la fin.

Omelette norvégienne (Eisdessert mit Baiser à la Marc Gilibert)

Zutaten (für 6 Personen): 500g bzw. ½ Liter Vanilleeis (möglichst in flacher Form), in Rum oder einem anderen Alkohol getränkte Löffelbiskuits, 6 Eier, Zucker, Mandeln

Eine längliche Kuchenform aus Metall, die in den Backofen passt, nehmen und in diese eine Schicht Löffelbiskuits legen. Darauf eine Schicht Eis geben, die wiederum von einer Schicht Löffelbiskuits abgeschlossen wird. Das Ganze in den Gefrierschrank legen. 6 Eiweiß zu Schnee schlagen. Zum Abschluss 2 Eigelb und 100 g Zucker unterrühren (für die Baiserschicht). Den Ofen auf 220° – 240° vorheizen. Die vorbereitete Eisschale aus dem Gefrierschrank nehmen und mit einer dicken Baiserschicht überziehen. Darüber gehobelte oder gehackte Mandeln und Zucker streuen. 10 Minuten auf mittlerer Schiene überbacken, bis die Baiserschicht leicht braun wird. Eventuell flambieren, auf jeden Fall sofort servieren.

¹ **Sellerieremoulade**: Sellerieknolle in feine Streifen schneiden, in heißes Wasser geben, kurz aufkochen lassen, aber die Selleriestreifen nicht kochen, nur blanchieren. Mit einem Tuch abtrocknen und noch heiß mit einer Ei-Senf-Mayonnaise vermischen.

² **Putenschnitzel mit Roquefort-Sauce**: 500g Putenschnitzel, Butter, Salz, Pfeffer, 2 Schalotten, 2 Esslöffel Weißwein, 1 kl. Dose Champignons; **Sauce**: 150g Roquefort (oder Blauschimmelkäse), 100 ml Crème Fraîche, Cognac, Petersilie.

Die gesalzenen und gepfefferten Schnitzel anbraten und warm stellen. Die gehackten Schalotten 2 Min. anschwitzen lassen, mit dem Wein löschen, die Champignons mit ihrem Saft hinzufügen und 5 Min. ohne Deckel kochen lassen.

Die Zutaten der Sauce vermischen und in die Pfanne geben. Langsam schmelzen lassen. Dabei den Bratenfond gut vermischen. Zum Schluss die Schnitzel 3 Min. mit der Sauce erhitzen. Mit Petersilie garniert heiß servieren. **Beilage**: Nudeln.