

Rezepte zum Dîner des Rois 2004

Dieses Blatt enthält nur die Rezepte für die Vorspeise, das Hauptgericht und die Nachspeise, da die übrigen Rezepte zum Aperitif und zum Salat schon aus den Vorjahren bekannt sind. Diese sind bei Bedarf von unserer Website herunterladbar.

Tarte aux épinards – Spinatkuchen (nach Frau Kügler)

Zutaten:

Für den **Boden** wird ein Quark-Ölteig hergestellt aus:

125g Magerquark, 2 Essl. Milch, 1 Ei, 4 Essl. Öl, 1 gestr. Teel. Salz, 250g Mehl, 1 Päckchen Backpulver.

Für den **Belag** benötigt man:

1 kg Blattspinat, 3 Sorten Käse (je 1 gute Handvoll), z. B. Mozzarella, Bergkäse, Ziegenkäse, 1 Ei, Pinienkerne

Den Spinat mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Muskat bissfest kochen, etwas abkühlen lassen, dann das Ei und den Käse grob geraspelt oder klein geschnitten darunter mischen.

Eine Kuchen- oder Auflaufform mit dem Teig auslegen, mit der Spinatmasse auffüllen und mit den ohne Fett gerösteten Pinienkernen bestreuen. Bei 200° im vorgeheizten Backofen ca. 40 Min. backen.

Poulet basquaise

Ingrédients (pour 4 personnes) :

1 poulet d'environ 1,300 kg, prêt à cuire, 1 cuiller à soupe de farine, 2 oignons, 2 gousses d'ail, 2 poivrons, 1 kg de tomates mures, 1 tranche de 100 g de jambon de Bayonne, 3 cuillers à soupe d'huile d'olive, 1 verre de vin blanc sec, 1 bouquet garni, sel et poivre du moulin

Pelez les oignons et l'ail. Hachez-les grossièrement. Rincez les poivrons, épongez-les et ouvrez-les en deux. Enlevez les graines et les parties blanchâtres. Coupez la chair en gros dés. Plongez les tomates dans de l'eau bouillante pendant 1 min et pelez-les. Coupez-les en gros morceaux. Coupez le jambon en dés.

Laissez chauffer la moitié de l'huile dans une cocotte et faites y revenir les morceaux de poulet et les dés de jambon. Quand ils sont bien dorés, versez le vin blanc et ajoutez le bouquet garni.

Amenez à ébullition et laissez bouillir sur feu vif, de 2 à 3 minutes. Baissez la source de chaleur et laissez mijoter pendant 20 minutes.

Faites chauffer le reste de l'huile dans une sauteuse et faites y revenir le hachis d'oignon et d'ail. Ajoutez les poivrons et les tomates. Salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire pendant 20 min.

Versez la fondue de légumes dans la cocotte et poursuivez la cuisson pendant 20 min. Enlevez le bouquet garni et versez les légumes dans le plat de service. Disposez dessus les morceaux de poulet. Servez chaud.

Zutaten (für 4 Personen):

1 zerlegtes Hähnchen (ca. 1,3 kg) oder Hähnchenbrust, 1 Esslöffel Mehl, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 (oder mehr) Paprikaschoten, 1 kg reife Tomaten, 100 g roher (Bayonne-)Schinken, 3 Esslöffel Olivenöl, 1 Glas trockener Weißwein, 1 Bouquet garni, Salz und Pfeffer

Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken. Die Paprika waschen, abtrocknen und halbieren. Kerne und weiße Lamellen entfernen. In große Würfel schneiden. Die Tomaten 1 Minute in heißes Wasser tauchen und pellen. In große Stücke schneiden. Den Schinken würfeln.

Die Hälfte des Öls in einem Kochtopf erhitzen und die Hähnchenteile und den Schinken anbraten. Wenn sie gut gebräunt sind, den Weißwein und das Bouquet garni hinzufügen.

Aufkochen und 2 bis 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Herunterschalten und 20 Minuten köcheln lassen.

Den Rest des Öls in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Zwiebeln anbraten. Paprika und Tomaten hinzufügen. Salzen und pfeffern. Zugedeckt 20 Minuten kochen lassen.

Diese Gemüsemischung in den Kochtopf geben und weitere 20 Minuten kochen lassen. Das Bouquet garni entfernen und das Gemüse anrichten. Die Hähnchenteile darüber anordnen. Heiß servieren. Reis dazugeben.

Charlotte aux poires – Birnencharlotte (à la Marc Gilibert)

Zutaten:

40-50 Löffelbiskuits, 1 Dose Birnen in Sirup, Kirschwasser oder Birnenwasser oder Rum, 1 Packung Pudding

Den Birnensaft mit dem Alkohol vermischen (Verhältnis 10:1) und die Löffelbiskuits darin einweichen (nicht zu lange, damit sie sich nicht auflösen). In einer Glas- oder Keramikform von 8 – 10 cm Höhe zuerst den Boden mit Backpapier auslegen, anschließend eine dünne Schicht Pudding draufgeben. Dann eine Schicht Löffelbiskuits auf dem Boden auslegen und die Backformwände mit Löffelbiskuits bedecken. Darauf abwechselnd eine Schicht in Streifen geschnittene Birnen, Pudding und Löffelbiskuits so lange aufschichten, bis die Oberkante der Backform erreicht ist. Als letztes müssen Löffelbiskuits gelegt werden. Das Ganze beschweren und in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren stürzen.

Bon appétit!