

Pommeau als Apéritif

Der Pommeau ist eine normannisch-bretonische Spezialität aus Calvados und Cidre. Das Mischungsverhältnis sollte etwa 1:4 bis 1:6 (Calvados : Cidre) sein. Sehr gut gekühlt servieren. Die Gläserländer mit Zucker dekorieren.

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. 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 (Tresterschnaps)

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).

Gratin Dauphinois

1 kg Kartoffeln, 25g Butter, 125ml 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 begießen (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 Min uten 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.

Crêpes

250g Mehl, ½l Milch, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Eier, 50g Butter/Margarine/Öl, evtl. 1 Schuss Cognac/Calvados o.ä.

Das Mehl, die Milch, das Salz, den Vanillezucker und die Eier in eine Schüssel geben und verrühren (Schneebesen). Falls zu dickflüssig, noch etwas Milch dazugeben. Die Butter schmelzen und unterrühren (am Besten mit Elektromixer).

Besonders gut:

Die Crêpes werden mit Calvados flambiert und mit einer Kugel Vanilleeis serviert.