

Sauce Aioli - 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 Brotchips gereicht (als Beigabe zum Aperitif).

Elsässer Flammkuchen

Aus Urheberrechtsgründen mussten wir das Rezept aus dem Internet entfernen.

Baeckeoffe

Zutaten für 6 Personen:

je 300 g Rindfleisch, Lammfleisch, Schweinefleisch (am Besten Filet), 1 Zwiebel, 4 Gewürznelken, mehrere Möhren, 1-2 Lorbeerblätter, 1-2 Zehen Knoblauch, 1 Flasche halbtrockener Weißwein, 250g Zwiebeln, 1kg Kartoffeln, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Am Tag zuvor Fleisch in gulaschgroße Würfel schneiden, Möhre schälen und in dicke Scheiben schneiden. Fleisch, geschälten Knoblauch, Möhrenscheiben, Zwiebel (schälen, mit den Nelken spicken), Lorbeer, Pfeffer und Salz in eine Schüssel geben, Wein darüber gießen, über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden, Fleisch abgießen (Marinade auffangen), Lorbeer, Zwiebel und Knoblauch rausfischen. Jetzt in große Auflaufform Schicht Kartoffelscheiben, Schicht Zwiebelscheiben, dann Fleisch mit den Möhrenscheiben, darauf wieder Zwiebeln und mit Kartoffeln abschließen. Kräftig salzen und vor allem die einzelnen Lagen pfeffern. Darüber die durchgeseibte Weinmarinade. Nun Topf sehr gut und dicht verschließen und für ca. 2 1/2 - 3 Std. bei ca. 160 Grad (Umluft) bzw. 180 Grad in den Backofen. Kommt nicht auf eine halbe Stunde mehr oder weniger an, kann auch im ausgeschalteten Backofen eine Weile auf die Gäste warten.