

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. Kräcker 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). **Hinweis: Die Mengen können problemlos variiert werden.**

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 Aperitif).

Lachs-Dill-Rolle mit Ziegenfrischkäse

Für 4 Personen (15 Minuten Vorbereitung, 1 Stunde im Kühlschrank).

4 Galettes (Buchweizenmehl-Crêpes), 8 Scheiben geräucherter Lachs, 2 Esslöffel Dillspitzen, Saft einer halben Zitrone, Salz, Pfeffer, 250g frischer Ziegenkäse, etwas Olivenöl

Ziegenkäse und Dillspitzen, Zitronensaft und etwas Olivenöl vermischen. Abschmecken. Die Galettes flach auslegen und mit Ziegenkäse bestreichen. Dann mit Räucherlachs belegen und anschließend eine weitere Schicht Ziegenkäse. Die Galettes rollen und in Frischhaltefolie einwickeln. Eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend in dickere Scheiben schneiden und sie mit Salatblättern dekoriert servieren.

Rinderschmorfleisch „Provençale“ (Daube gardiane)

Am Besten einen Tag vorher fertig kochen.

Für 6 – 8 Personen:

2-4 Esslöffel Olivenöl, 225g Räucherspeck oder dicke Speckwürfel, 1,8kg Rinderschulter, 1 Flasche fruchtigen Rotwein, 4 Möhren (in Scheiben geschnitten), 2 grob gehackte dicke Zwiebeln, 3 gepellte, entkernte und klein geschnittene Tomaten, 1 Esslöffel Tomatenmark, 2-4 Knoblauchzehen, 1 Bouquet garni, 1 Esslöffel Pfefferkörner, 1 kleine Zwiebel (mit Nelken geschickt), Schale und Saft einer Orange, 2-3 Esslöffel frisch gehackte Petersilie, Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

- 1 In einer großen Pfanne 2 Esslöffel Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen, den Räucherspeck oder die Speckwürfel 4-5 Minuten unter ständigem Wenden anbraten, Fett abgießen. Anschließend in einen großen Kochtopf ohne das ausgelassene Fett geben.
- 2 Das Fleisch Schicht für Schicht in die Pfanne geben (damit das Fleisch angebraten wird). 6-8 Minuten gut von allen Seiten anbraten.
- 3 Das Fleisch dann in den Kochtopf hinzufügen und das übrige Fleisch anbraten, eventuell noch etwas Öl in die Pfanne geben.
- 4 Den Fleischtopf auf mittlerer Temperatur weiter kochen lassen, den Wein und Wasser hinzufügen, damit das Fleisch und der Speck zugedeckt sind. Zum Kochen bringen und evtl. den Schaum abschöpfen.
- 5 Karotten, Zwiebeln, Tomaten, Tomatenmark, Knoblauch, Bouquet garni, Pfefferkörner und mit Nelken gespickte Zwiebel hinzufügen. Den Topf gut verschließen und ungefähr 3 Stunden lang auf kleiner Flamme köcheln lassen. Das Fett anschließend abschöpfen. Nachwürzen. Das Bouquet garni und die Zwiebel entfernen, den Orangensaft und die Schale unterheben und mit Petersilie bestreuen. **Alternativ:** 25 Minuten im Dampfdrucktopf garen lassen.
- 6 Dazu Nudeln reichen.

Zitronentarte

Für 8-10 Personen:

340g Mürbeteig, Zitronenschale von 2-3 Zitronen, 150ml frischer Zitronensaft, 100g Kristallzucker, 60ml Crème fraîche, 4 Eier plus 3 Eigelb, Puderzucker

- 1 Den Backofen auf 190° vorheizen. Den Teig ausrollen und in eine 23cm-Form geben. Den Boden mit einer Gabel durchlöchern.
- 2 Den Teig mit Alufolie bedecken und darauf Kichererbsen legen. 15 Minuten backen lassen, bis der Rand fest geworden ist. Alufolie und Kichererbsen entfernen. Weiter 5-7 Minuten backen.
- 3 Zitronensaft und –schale sowie den Zucker in eine Rührschüssel geben. Mit dem Mixer sehr gut verrühren, dann die Crème fraîche unterheben.
- 4 Alle Eier nacheinander zu dieser Mischung geben und diese auf den Teig verteilen. 15-20 Minuten backen lassen, bis die Crème fest wird. Wenn sie zu dunkel wird, müssen die Ränder mit Alufolie abgedeckt werden. Vor dem Verzehr mit Puderzucker bestreuen.