



Anmerkungen zum gewählten Menü

Achtung 2 Versionen:

- mit Bilder nur für interne Zwecke/keine Publikation (Webseite)
- ohne Bilder für Publikationen da Urheberrechte nicht abgeklärt

Bordeaux

Viele Schweizer/innen verbinden Bordeaux mit bekannten und z. T. übersteuerten Weine aber weniger mit der Stadt, seiner Landschaft und seiner Gastronomie. Das Internet bietet sehr viele Informationen dazu.

Nebst dem nahen Atlantik mit Meerersfrüchten und den bekannten Austerbänken sind die Einflüsse von Spanien (bzw. dem **Baskenland**) und auch **England (UK)** auf die Gatronomie gut erkennbar. Die Gerichte sind eher einfacher Art bzw. Natur belassen. Für das April-Menü habe ich mich nach Rücksprache mit Hans Utz und unter Berücksichtigung bereits gekochter Rezepte (z. B. Austern) und der zur Verfügung stehender Zeit für folgendes Menü entschieden:

Vorspeisen

Tartare de Tomates au Pesto et au Fromage de Chèvre

Tartare de Boeuf, consommé chaud à la Pomme de terre brûlée

Hauptgang

Soles Basquaises (Seezunge)

Dessert

«Trifle»

<u>Ablauf</u>	<u>Zeit bis ca.</u>
Besprechung/Apéro	18.30 bis 19.00 Uhr
Tartare 1/Tomates	19.00 bis 20.00 Uhr inkl. Essen
Tartare 2/Boeuf	20.00 bis 21.00 Uhr inkl. Essen
Soles	21.00 bis 22.00 Uhr inkl. Essen
Dessert	22.15 bis 22.30 Uhr inkl. Essen

Hinweise

Beginnen mit der 2. Vorspeise **Tartare de Boeuf** und dem **Dessert**.

TARTARE DE TOMATES AU PESTO ET AU FROMAGE DE CHEVRE

Ein « gluschtiges » Rezept voller Frische, Farben und Geschmäcker, welches man am besten in einem durchsichtigen Glas präsentiert, unabhängig ob Inhalt gemixt oder in Lagen.

Zutaten/4 Personen

für das Tartare

4 schöne und reife Tomaten
2 Zwiebeln (oder Frühlingszwiebeln)
10 cl Balsamico (Essig)
8 cl Olivenöl
Salz
Pfeffer

für das Pesto

2 Knoblauchzehen
30g Basilikum frisch
20g Pinienkerne
2 Esslöffel Olivenöl
50g Ziegen-/Geissenkäse (oder Feta und Mozzarella)
(Zum Pesto-Rezept gehört auch Parmesan, wegen des Ziegenkäses wird hier darauf verzichtet.)

Zubereitung

Tartare

Tomaten kreuzweise eingeschnitten (geritzt) in kochendes Wasser setzen. Sobald die Haut der Tomaten zu lösen beginnt (nur ein paar Sekunden) sofort rausnehmen. Wenn es die Wärme erlaubt komplett schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln fein hacken und mit den Tomatenwürfel vermischen. Alles benetzen mit 10 cl Balsamico (Essig), 8 cl Olivenöl sowie würzen mit Salz und Pfeffer. Dann zugedeckt in Kühlschrank.

Pesto

In einer Mixer-Schüssel mixen bis eine Masse/Teig (Pesto) entsteht: 2 Knoblauchzehen gut geschält und gehackt, 60g Basilikum (ev. ein paar Blätter für Dekoration reservieren), 20g Pinienkerne (ev. ein paar Kerne für Dekoration reservieren) und 2 Esslöffel Olivenöl.

Finish

100g Ziegen-/Geissenkäse mit einer Gabel zerdrücken sowie zerteilen und ggf. mit ein wenig Olivenöl benetzen. Tartare (Tomaten) aus dem Kühlschrank nehmen und dann mit einem Sieb den (nicht mehr benötigten) Saft ohne Druck entfernen. In durchsichtigen Gläsern anrichten: bereits vorsichtig gemischt oder in Lagen (zum Beispiel: zuerst Tartare, dann Käse und zuletzt Pesto oder zuerst Käse). Zum Dekorieren reservierte Balsamicoblätter und/oder Pinienkerne verwenden.

Alleine oder mit Baguette(scheiben) servieren.

Weinempfehlung: sauvignon blanc

TARTARE DE BŒUF BLOND D'AQUITAINE, SANS OU AVEC TRUFFE, CONSOMME CHAUD A LA POMME DE TERRE BRULEE

Zutaten/4 Personen

300 g Rindshuft
2 Artischocken (violett); Späne leicht in einer Bratpfanne mit Olivenöl angebraten
1 Zwiebel
15 cl Apfelessig
80 g Trüffelbutter oder -salz (40g Butter, 40 g Trüffelziegel und Fleur de sel)
1 Kartoffel
1 ½ dl Rinds-Bouillon
4 Trüffelstreifen (oder Trüffelsalz)
Petersilien flach

Zubereitung

« Gebrannte Kartoffel-Bouillon » zubereiten : Kartoffel geschält und in Scheiben mit Bouillon in einer kleinen Pfanne 1 Stunde im Ofen à 220° garen und danach auf dem Herd « weiterbrauen » und dabei kontrollieren.

Unmittelbar vor dem Servieren, absieben bzw. Bouillonsaft in eine Saucière abfüllen!
Die Kartoffelscheiben warm halten für Hauptgang.

Artischocken vierteln und leicht in einer Bratpfanne mit Olivenöl anbraten.
Die sehr fein geschnitten Zwiebeln zum Marinieren in Apfelessig legen.

Tartare

Das Rindshuft mit einem Messer fein « hacken » und vermischen mit der (leicht warmen) Trüffelbutter (« beurre pommade »), den marinierten Zwiebeln und den zerkleinerten Petersilienblättern.

In einem tiefen Teller/Suppenteller anrichten (wegen Bouillon).
Tartare-Quenelle formen und neben die Artischocken legen und ein Trüffelstreifen auf die Quenelle legen.

Heisse Kochtopf-Rindsbouillon, in einer Saucière abgefüllt, über das Tartare leeren (ev. am Tisch), was dazuführt, dass das Tartare leicht gekocht wird.

Alleine oder mit Baguette(scheiben) servieren.

Weinempfehlung: Bordeaux rot

SOLES BASQUAISES (SEEZUNGE)

Zutaten/4 Personen

480 g Seezunge
1 Büchse geschälte Tomaten
1 Zitrone
100 g Speck (geräuchert)
1 Peperoni rot
1 Peperoni grün
2 Zwiebel
2 Zucchetti
1 Strauss Petersilie
1 Esslöffel Mehl
2 Esslöffel Olivenöl
25 g Butter
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Seezungen waschen und trocken tupfen. Dann marinieren mit Zitronensaft und gehackten Petersilie (etwas für die Dekoration reservieren). Salzen und pfeffern. Dann zugedeckt in Kühlschrank.

Peperoni waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Zucchetti auch in Ringe und Speck in kleine Stücke schneiden.

Gemüse und Speck zusammen mit 2 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne (Sautéuse) auf kleiner Flamme ca. 5 Minuten goldbraun braten, dann Pfeffer dazugeben und nochmals ca. 5 geschälte Tomaten Minuten kochen bei häufigem Umrühren.

Dann die geschälten Tomaten begeben und 15 Min. zugedeckt köcheln, salzen und pfeffern sowie Inhalt in einer Schale warm halten. Pfanne auf Seite stellen (nicht auswaschen)!

Marinade von der Seezungen abtropfen und im Mehl wenden.

In der bereits verwendeten Pfanne die Butter erwärmen und die Seezungen ca. 5 Minuten köcheln (nach 2 ½ Minuten einmal wenden).

Zum Servieren Teller schön anrichten (z. B. mit Petersilie dekorieren).

Alleine oder mit Baguette(scheiben) servieren.

Weinempfehlung: Bordeaux rot

«TRIFLE»

Zutaten/4 Personen

Crème

- 1 Vanillestängel
- 3 dl Milch
- 2 EL Zucker
- ½ EL Maizena oder Roux
- 1 grosses frisches Ei

Apfelmus

- 3 kleinere rotschalige Äpfel
- 100 g Himbeeren
- ½ EL Zucker
- 1 EL Zitronensaft

Zwieback

- 8 Petit Beurre
- 2 EL gemahlene/geschälte Mandeln
- 1 EL Zucker

Zubereitung (Hinweis: Es braucht 3 Pfannen inklusive eine Bratpfanne)

1. Schritt/Pfanne

Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, mit Milch, Zucker, Maizena und Eiern mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren (!!!) bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort (!!!) von der heissen Platte nehmen und nochmals 2 Min. weiterrühren (!!!). Diese Crème durch ein Sieb in einen Messbecher giessen und zum Abkühlen bei Seite stellen.

2. Schritt/Pfanne

Die Äpfel gut waschen (da nicht geschält wird!), das Kernhäuse ausstechen und in kleine Stücke schneiden und sofort in einer Pfanne mit Himbeeren (ev. ein paar für Dekoration reservieren), Zucker und Zitronensaft mischen und aufkochen. Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 15 Min. weichkochen und mit einem Stab (in der Pfanne) pürieren (Achtung heiss).

3. Schritt/Pfanne

Zwieback zerbröckeln und dann mit den Mandeln und dem Zucker in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. rösten (nicht verbrennen!).

4. Schritt/Finish

Geröstete Zwieback mit dem Apfelmus und der Crème schichtenweise in einem durchsichtigen Glas füllen, ev. dekorieren (Himbeere) und kühl stellen.

Weinempfehlung: (Süss-/Dessertwein) Sauternes oder Chateau de Monbazillac