

Kochabend vom 20. Februar 2018

Dani



Anmerkungen zum gewählten Menü

Begünstigt durch das milde Klima, die fruchtbaren Böden und die geographische Lage an der Atlantikküste ist die Region **Poitou-Charentes** bekannt für eine Vielzahl von verschiedenen Produkten – von Perlhühnern über Charolais-Rinder und Salzwiesenlämmer bis hin zu Poitou-Charentes-Ziegenkäse und Zucht-Muscheln aller Art (z.B. die Austern von Marennes-Oléron). So richtig bekannt aber ist die Region für den Anbau von **Melonen** (daher hat die Charentais-Melone ihren Namen) und natürlich das weltweit berühmteste ihrer Produkte: den **Cognac**.



Zahlreiche dieser Produkte habe ich in den vorliegenden Rezepten mit einfließen lassen. Die typischen Rezepte aus Poitou-Charentes zeichnen sich dadurch aus, dass sie allesamt lange geschmort und mit Unmengen an Rahm und Butter angereichert werden. Deshalb sind die Rezepte von heute Abend alle neu interpretiert und mit alternativen Zutaten zusammengestellt.

Noix de Saint-Jacques au Pineau des Charentes mit geschmortem Orangen-Chicorée

Krustentiere-Ravioli

Charolais-Filet im Speckmantel auf roten Honigzwiebeln mit Kartoffelröschen

Ablauf	Zeit bis ca.
Besprechung	18.30 bis 19.00 Uhr
Jakobsmuscheln	19.00 bis 19.45 Uhr
Ravioli	19.00 bis 20.15 Uhr
Hauptgang	20.00 bis 21.45 Uhr
Kaffee	22.15 Uhr

Fromage de chèvre rôti aux baies roses et caramel

2 Stück	<i>Chèvre sec (Ziegenkäse)</i>
50 g	<i>Zucker (oder Honig)</i>
10 g	<i>Rosa Pfeffer</i>
6 Scheiben	<i>Pain de Champagne (Sauerteigbrot)</i>
1	<i>Zucchini</i>
½	<i>Zitrone</i>
1 cl	<i>Olivenöl</i>
1 Prise	<i>Salz</i>



Zubereitung

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Die Zucchini gut waschen und die 2 Enden entfernen. Mit einem Sparschäler feine Streifen abziehen. Anschliessend die Zitronenhälfte waschen, die Schale mit der Zestenreibe abreiben und den Saft auspressen.

Die Zucchini-Streifen mit etwas Olivenöl und Zitronensaft beträufeln. Mit etwas Salz abschmecken und 15 Minuten mit den Zesten marinieren.

Den Ziegenkäse in 18 gleichmässige Scheiben schneiden. Anschliessend jede Scheibe mit ein oder zwei Streifen der abgetropften Zucchini umwickeln und das Ganze mit einem Zahnstocher fixieren.

Den Rosa Pfeffer grob zerdrücken.

Die Scheiben des Pain de Champagne in 3 Stücke teilen und diese leicht im Backofen toasten.

Den Zucker in eine Pfanne geben und schmelzen lassen. Wenn der Zucker eine bräunliche Karamell-Farbe erreicht hat, zuerst den Rosa Pfeffer und dann den Ziegenkäse hinzu geben. Den Ziegenkäse auf jeder Seite ca. 1 Minute braten und dann vorsichtig auf die Toastscheiben legen.

Dazu:

Pineau des Charentes Blanc

(Mischung aus unfermentiertem Traubenmost und Eau de vie de Cognac)

Noix de Saint-Jacques au Pineau des Charentes mit geschmortem Orangen-Chicorée

Coquille Saint Jacques

12	<i>grosse Jakobsmuscheln</i>
1	<i>Schalotte</i>
10 cl	<i>Pineau des Charentes</i>
1 Briefchen	<i>Safranfäden</i>
20 cl	<i>Rahm</i>
15 g	<i>Butter</i>
	<i>Mehl</i>
	<i>Salz, Pfeffer</i>
etwas	<i>frische Pfefferminze</i>



Orangen-Chicorée

4	<i>feste, weisse Chicorée</i>
30 g	<i>Butter</i>
2	<i>Orangen</i>
2 Prisen	<i>Zucker</i>
	<i>gemahlener Pfeffer</i>

Coquille Saint Jacques

Die Jakobsmuscheln mit etwas Mehl bestreuen, in einer grossen Pfanne für 2 bis 3 Minuten in Butter anbraten und dann leicht salzen und pfeffern. Anschliessend im auf 65° C vorgewärmten Backofen zugedeckt warm stellen.

Schalotte fein hacken. In der gleichen Pfanne die gehackte Schalotte anschwitzen und dann mit Pineau des Charentes ablöschen. Anschliessen bei starker Hitze für 1 bis 2 Minuten ziehen lassen. Dann die Sauce abseihen und die Schalotte dabei etwas auspressen. Schliesslich den Rahm und Safran zugeben und nochmals köcheln lassen, bis die Sauce zu verdicken beginnt.

Zum Anrichten einen kleinen Saucenspiegel machen, die Jakobsmuscheln darauf legen und mit frischer Pfefferminze dekorieren.

Geschmorter Chicorée mit Orange

In einer weiten Pfanne den Saft der beiden Orangen bei mittlerer Temperatur um zwei Drittel reduzieren und dann beiseite stellen.

Den Chicorée längs halbieren. In einer Bratpfanne die Butter aufschäumen lassen, den Zucker begeben und die Chicorée-Hälften darin rundherum während 2 bis 3 Minuten leicht nussbraun braten. Die Orangenreduktion dazu giessen und bei niedriger Temperatur vom Chicorée weitestgehend absorbieren lassen. Beim Anrichten den Chicorée mit der angebratenen Schnittstelle nach oben anrichten, mit dem restlichen Schmorsaft übergiessen und mit Pfeffer leicht bestreuen.

Krustentiere-Ravioli

Teig

500 g	Mehl
5 Prisen	Salz
5	Eier
8 cl	Olivenöl



Füllung

1	Languste (oder 200 g Riesencrevetten)
½	Lauch
1	Rüebli
1	kleiner Zweig Stangensellerie
1 - 2	Schalotten
	Butter
1	Salz und Pfeffer

Sauce

	Schalen der Krustentiere (Schalenteile und Kopf)
½	kleine Dose geschälte und gehackte Tomaten
1 Zehe	Knoblauch
50 cl	Rahm
15 cl	trockener Weisswein
5 cl	Cognac
30 g	Butter
½ Bund	Estragon
	Thymian
	Lorbeer
	Petersilie
	Salz und Cayennepfeffer

1	Ei
wenig	Parmesan, Basilikum, Olivenöl

Teig

Mehl und Salz mischen. Dann das Olivenöl und die Eier hinzufügen und alles zu einem trockenen und leicht bröckeligen Teig kneten oder mit dem Mixer verrühren. Den Teig in Plastikfolie einwickeln und für 40 Minuten kühlstellen.

Sauce

Die Schalententeile zerkleinern (Crevettenschalen wenn nötig mit der Schere zerschneiden) und in Butter bei mittlerer Hitze anrösten, bis alle Teile schön rot sind und sich ein gutes Aroma entwickelt. Diesen Sud dann mit dem Cognac ablöschen und mit dem Wein auffüllen.

Anschliessend die Tomaten, den zerkleinerten Knoblauch und die gehackten Kräuter hinzufügen und das Ganze für ungefähr 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Schliesslich die Sauce mit dem Mixer sehr fein pürieren und anschliessend abseihen. Zum Schluss den Rahm zugeben und die Sauce wieder erhitzen. Wenn es zu köcheln beginnt, Pfanne vom Herd nehmen. Mit Salz und wenig Cayennepfeffer abschmecken. Vorsichtig mit dem Cayennepfeffer umgehen, sonst schmeckt die Sauce nur noch nach Schärfe und der subtile Krustentiere-Geschmack ist weg.

Farce

Das Gemüse in sehr kleine Würfel (Brunoise) schneiden und in wenig Butter mit etwas Wasser zugedeckt weich dünsten und vom Herd nehmen. Das Fleisch der Krustentiere grob hacken und zum Gemüse geben. Etwas Ei beimengen oder alternativ etwas Mehl oder ½ Tl Parmesan untermischen – das hilft die Füllung zu binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ravioliteig fein auswallen und Kreise mit 7-8 cm Durchmesser ausstechen. 1 Teelöffel Füllung auf den Teig legen und am Rand 1.5 cm frei lassen. Den Rand mit Eiweiss bestreichen, das Ravioli zusammenfalten und mit einer Gabel am Rand andrücken. Die Ravioli in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten garen.

Gleichzeitig die Sauce zum Kochen bringen. Pfanne vom Herd nehmen und die Sauce mit 25 g kalter Butter aufmontieren.

Zum Anrichten die Ravioli mit der Sauce übergiessen und mit etwas Parmesan, Basilikumblättern und etwas Olivenöl dekorieren.

Charolais-Filet im Speckmantel auf roten Honigzwiebeln mit Kartoffelröschen

Charolais-Filet

- 1 Charolais Filetstück à 550 g
- Spickspeck (oder Bratspeck)
- Scheiben Foie Gras
- 1-2 El Traubenconfit
- Salz und Pfeffer

Rote Honigzwiebeln

- 8 rote Zwiebeln, in Spalten geschn.
- 3 Knoblauchzehen
- 1 El fein gesalzene Butter
- 2 El Honig
- 200 ml Apfelsaft
- 5 Zweige Thymian

Sauce Bordelaise

- 3 dl guter Bordeaux
- 2 Schalotten
- 1 Prise Thymian
- 1-2 Lorbeerblätter
- 1 dl Fond (besser Doppelfond)
- 2 cl Cognac (nach Belieben)
- 20 g Butter
- 1 Markknochen
- Salz, Pfeffer

Kartoffelröschen

- 2 grosse festkochende Kartoffeln
- 250 ml Traubenkernöl

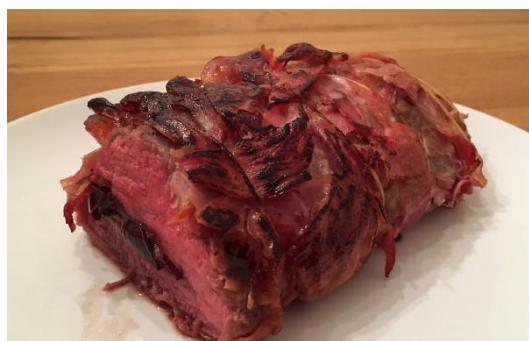
dazu Rüebli und/oder Petersilienwurz

Charolais -Filet

Den Backofen auf 80-100° C vorheizen. Das Rindsfilet mit Messer auf der Stirnseite einschneiden, so dass eine Tasche entsteht. Die Foie Gras und das Traubenconfit mit einer Palette hineingeben. Anschliessend das Filetstück mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Das Filetstück dann zuerst mit dem Spickspeck umwickeln und anschliessend mit Küchengarn umbinden. Das Filetstück in einer heissen Pfanne rundum gut anbraten dann im Backofen bei 80-100° C für 40 – 60 Minuten garen lassen. Die Kerntemperatur sollte 56° C nicht übersteigen.

Vor dem Servieren das Fleisch für 5 Minuten stehen lassen. Anschliessend das Küchengarn entfernen das Filet in Medaillons schneiden. Mit einer Unterlage aus Honigzwiebeln auf vorgewärmten Tellern anrichten, nach Belieben mit etwas Fleur de sel nachwürzen.



Rote Honigzwiebeln

Die Zwiebeln schälen, längs halbieren und in grobe Spalten schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Beides in der zerlassenen Butter ca. 3 Minuten glasig dünsten und unter Zugabe des Honigs karamellisieren. Nach 3 Minuten mit dem Apfelsaft ablöschen und ca. 5 Minuten einkochen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und kurz vor dem Servieren mit den abgezapften Thymianblättchen verfeinern.

Sauce Bordelaise

Schalotten fein hacken, mit Rotwein und dem Pfeffer bis auf ca. 2-3 El Flüssigkeit einkochen lassen.

Fond und die Gewürze dazugeben und nochmals kurz aufkochen, abseihen und die Schalotten etwas ausdrücken. Mark mit einem kleinen Messer aus dem Knochen lösen und in Salzwasser kurz überwellen und dann in Würfel schneiden oder ganz einfach mit der Gabel zerdrücken. Die eingekochte Essenz wieder in die Pfanne geben, Cognac unterrühren, kurz erhitzen, vom Feuer nehmen und das Mark zusammen mit der Butter unter die Sauce schlagen.

Sauce Bordelaise kann im Wasserbad einige Zeit warm gehalten werden, keinesfalls mehr aufkochen.

Kartoffelröschen

Kartoffeln waschen, schälen und längs halbieren. Mit einem Ausstechring mit geradem Rand und 5 cm Durchmesser aus jeder Hälfte eine 4 cm hohe Scheibe stechen. Diese Scheiben mit einem Messer konisch zuschneiden. Dann mit einem Sparschäler am Rand ansetzen und langsam und ohne abzusetzen ein langes 'Kartoffelband' aus der Scheibe schneiden. Etwa 1 cm vor der Mitte aufhören. Am Anfang des Bandes beginnen, die Kartoffel zu einer Rose einzudrehen. Mittig durch die Rose einen Zahnstocher stechen, damit sie ihre Form behält.

In einer tiefen Bratpfanne das Traubenkernöl auf 170° C erhitzen. Darin die Kartoffelröschen in 4-5 Minuten goldbraun und knusprig frittieren, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz bestreuen. Am Schluss den Zahnstocher entfernen.

Rüebli / Petersilienwurz

In ansprechend geformte Stücke schneiden und mit wenig Wasser sowie wenig Salz und Zucker in einer Pfanne dämpfen.