

# Kochabend vom August 2018

Urs Gottesleben



## Anmerkungen zum gewählten Menü

Französische Küchenvielfalt heute aus dem Franche-Comté Region du Jura

Diese Region grenzt direkt an unseren schweizer Jura und ist dementsprechend auch eine gebirgige, ländliche Region. Die Küche ist relativ einfach gehalten, was aber nicht heissen soll weniger gut. Fisch aus den Gewässern der Seen und Flüsse werden geboten. Auch Käse wie der würzige Comté oder der etwas mildere Morbier sind ein regionales Erzeugnis. Nicht fehlen darf die berühmte und auch sehr beliebte Saucisse de Morteau. Typische Weine dieser Region sind der Vin Jaune ein in Eichenfässern (mindestens 6 Jahre) gelegenen Weisswein, auch Savagnin und Chardonnay. Rotweine sind Cabernet Sauvignon, Arbois, Trousseau und Poulsard. Zu den bekannten Geräken dieser Region zählt natürlich der lange in der Schweiz verbotene Absinthe, ein stark alkoholisches Getränk aus Wermut, Anis, Fenchel sowie vielen Kräutern.

Apero mit Comte und Morbier-Käse und einem Absinthe

\*\*\*

Croute aux Morilles

\*\*\*

Tarte fine à la Morteau, fondue de poireaux et œuf poché

\*\*\*

Truite au Vin Jaune

\*\*\*

Crème brûlée à l'absinthe

---

### Ablauf

### Zeit bis ca.

Besprechung	18.30 -19.00
Vorspeise	20.00
Hauptgang	21.00
Dessert	21.45

### Croute aux Morilles

- 30 gr *Getrocknete Morcheln*  
(wenn vorhanden auch  
*frische Morcheln*)
- 1 *Schalotte*
- 25 gr *Butter*
- 50 ml *trockener Weisswein aus*  
*dem Jura (Savagnin)*
- 1 *Knoblauchzehe*
- 250 ml *Crème double*
- Salz und Pfeffer aus der Mühle*
- 4 Stk. *kleine Scheiben Landbrot*



Die Morcheln in einen tiefen Teller legen, mit lauwarmem Wasser übergossen und ca 45 Minuten quellen lassen.

Die Schalotten schälen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Morcheln in einem Sieb abtropfen lassen, dabei das Einweichwasser auffangen. Morcheln in die Pfanne geben und anbraten. Das Einweichwasser durch einen Kaffeefilter absieben. Morcheln mit Weisswein ablöschen, den Alkohol verdampfen lassen und anschliessend die fein gehackte Knoblauchzehe und die Hälfte der Crème double zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Umrühren und das Ganze bei sehr geringer Hitze zugedeckt 30 Minuten leicht köcheln lassen. Sobald die Sauce gut eingekocht ist, die restliche Crème einrühren (verdünnen etwas mit dem Einweichwasser der Morcheln).

Das Brot etwas mit Butter beidseitig einstreichen und rösten in der Bratpfanne. Zusammen auf einen vorgewärmten Teller anrichten und sofort servieren.

### Tarte fine à la Morteau, fondue de poireaux et œuf poché

150 gr Blätterteig  
4 Eier (klein+frisch)  
1 Saucisse de Morteau  
(ca 200 gr)  
300 gr Lauch  
50 gr Butter  
1 Stk gelbe Zwiebel  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
aus der Mühle



Die Saucisse 20 – 25 Minuten im heissen ungesalzenem Wasser garen.  
Den Lauch fein schneiden, waschen und auf mittlerer Hitze zugedeckt kochen, bis die Feuchtigkeit verdampft ist. 30 Gramm Butter dazugeben, salzen und pfeffern.  
Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Einige Minuten zusammen mit dem restlichen Butter, etwas Salz und Pfeffer kochen (nicht anbraten lassen).  
Den Blätterteig in 4 ca. 10 cm Durchmesser grosse Rondellen schneiden und im Ofen ca. 7-8 Minuten Backen.  
Pochiertes Ei (kleiner Trick) Die frischen Eier zuerst einzeln in Kaffeetassen aufschlagen. In einen Topf Wasser füllen, zum Kochen bringen, dann einen Schuss Essig hinzugeben. Damit ist es soweit abgekühlt, dass es noch kurz vor dem Simmern ist. Jetzt kräftig mit einem Kochlöffel in eine Richtung umrühren, so dass im Topf ein Strudel entsteht. Das Ei aus der Tasse in die Mitte des Strudels gleiten lassen. Er sorgt dafür, dass das Eiweiß zusammenhält und sich um das Eigelb legt. Dann das Ei nach zwei bis vier Minuten, je nachdem wie flüssig es noch sein soll, mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser fischen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die gebackenen Blätterteigrondellen mit dem heissen Lauch belegen, die in fein geschnittenen Scheiben der Saucisse darauf legen. Das pochierte Ei wird auf die Wurst gelegt und zuoberst mit den Zwiebeln das „Törtchen“ beendet.

### Truite au Vin Jaune

*4 Stk ganze Forellen  
6 EL Mehl  
30 cl Vin Jaune  
4 EL Crème Fraiche  
3 Stk Schalotten  
50 gr Butter  
Salz, Pfeffer*

*Petersilie  
1 Stk Zitrone  
Kartoffeln*



Die ganzen Forellen waschen und vorbereiten (entleeren). Die Fische im Mehl kehren und dann in der Bratpfanne bei leichter Hitze auf beiden Seiten sorgfältig anbraten. Im vorgeheizten Backofen warm stellen.

Schalotten fein gehackt in der bereits benutzen Bratpfanne bei mittlerer Hitze ca. 2-3 Minuten andämpfen und noch etwas Butter dazugeben, ablöschen mit dem Vin Jaune und mit Salz und Pfeffer würzen. Das ganze 2-3 Minuten einkochen lassen und danach die Crème Fraiche einrühren, abschmecken, Herd abschalten und zum Anrichten geben.

Die Forellen aus dem Ofen nehmen (sollte nicht länger als 8-10 Minuten im Ofen sein), auf dem Teller mit der Sauce und Petersilie und Zitronen anrichten.

Als Beilage die Salzkartoffeln

### Crème brûlée à l'absinthe

30 cl Vollmilch  
35 cl Crème fraîche  
100 gr Puderzucker  
4 Eigelb  
12 gr Absinthe  
Zucker



Das Eigelb und der Puderzucker wird geschlagen bis die Masse aufhellt. Die Milch und die Crème fraîche zusammen in einer Pfanne aufschlagen und zum Kochen bringen, dann die vorbereitete Eigelbmasse unter ständigem rühren begeben, den Absinthe dazuschütten.



Die noch warme Masse in kleine Gratinförmchen abfüllen, in den vorgeheizten Backofen stellen und bei 100 Grad 45 Minuten kochen lassen. Abkühlen und in den Kühlschrank stellen. Vor dem servieren, die Crème mit Zucker bestreuen und umgehend mit einem Brenner zergehen lassen (kann auch einige Sekunden im Backofen unter dem Grill ausgeführt werden).