

Kochabend vom 20.11.2018



Jorge

Anmerkungen zum gewählten Menü



Die Region Languedoc-Roussillon liegt im Süden Frankreichs an der Mittelmeerküste. Sie grenzt östlich an die Provence und westlich an Spanien. Die Küche des Languedoc-Roussillon ist eine typische Mittelmeerküche, die in vielen Dingen der provenzalischen Küche ähnelt. Besonders im Osten kann sie aber auch die Nähe zur spanischen, insbesondere der katalanischen Küche nicht verleugnen.

Die Küche des Languedoc-Roussillon verwendet die typischen frischen Zutaten der Mittelmeerregionen: Knoblauch, Tomaten, Oliven und Olivenöl, Zucchini, Auberginen und viele aromatische Kräuter und Gewürze wie Thymian, Rosmarin, Salbei, Fenchel,

Wacholderbeeren oder Lorbeerblätter. Das Mittelmeer liefert natürlich zahlreiche Fische und Meeresfrüchte wie Seebrasse, Thunfisch und Sardinen aus Collioure oder Austern und Muscheln aus dem Bassin de Thau. Aus dem gebirgigeren Gebieten kommt Wildschwein, die Wälder liefern exquisiten Trüffel und andere Wildpilze. Spargel wächst hier genauso wie Feigen, Pfirsiche, Aprikosen und Kirschen. Schnecken gelten im Languedoc-Roussillon ebenfalls als Delikatesse. Ebenso Käsesorten aus Schafs- und Ziegenmilch wie Pelardon (Einer der ältesten Ziegenmilchkäse Europas), Perail (Schafsmilchkäse), Crottin de Chèvre (Ziegenmilchkäse), Tomme de Lozère (Kuhmilchkäse) oder Tomme des Pyrénées (Rohmilchkäse).

Das bekannteste Gericht der Küche des Languedoc-Roussillon ist sicherlich das Cassoulet, ein deftiger Wintereintopf aus Bohnen, Hammelfleisch, Schweinefleisch oder -würsten und eingekochten Gänse- oder Entenkeulen. Auch Confit de Canard, Entenfleisch, im eigenen Fett gegart und konserviert, hat es von der Küche Languedoc-Roussillons auf alle Tische Frankreichs geschafft. Weitere Spezialitäten Languedoc-Roussillons sind unter anderem Austern aus dem Städtchen Bouzigues, Gardiane (Eintopf aus Bullenfleisch und Reis), Bourride (Fisch mit Aioli), Morue Catalane (Kabeljau mit Tomaten und Paprika), Anchoïade (Dip aus Anchovis, Knoblauch und Olivenöl), Oreillettes (Orangenbiskuit in Olivenöl frittiert) und Crème Catalane (Eine Art Crème Brûlée).

Das Languedoc-Roussillon ist eine der ältesten und größten Weinbauregionen der Welt und das größte Weinbaugebiet in Frankreich. Mit 30 AOC-Weinen ist es auch die zweitgrößte AOC-Region Frankreichs. Zu den AOC-Weinen des Languedoc-Roussillon gehören unter anderem Fitou, Corbières oder Minervois. Die Weine des Languedoc-Roussillon sind sehr unterschiedlich im Charakter. Die Geschmacksvarianten reichen von leicht bis schwer und von mild bis herb. Außerdem gibt es eine Reihe vollsüße zarte Likörweine. Die Rot- und Roséweine aus Languedoc-Roussillon werden u.a. aus den Rebsorten Carignan, Grenache, Syrah, Maccabéo und Cinsault gekeltert.

Ablauf	Zeit bis ca.
Besprechung	18.30 bis 19.00 Uhr
Vorspeise	19.00 bis 20.00 Uhr
Hauptgang	19.00 bis 20.45 Uhr
Dessert	21.15 bis 21.45 Uhr

Figues et Roquefort / Feigen und Roquefort

Zubereitungszeit 50 Min, Garzeit 10 Min

- 8 *Feigen*
- 4 *kleine Schalotten*
- 20 g *Butter*
- 2 El *Zucker*
- 2 El *Wasser*
- 2 Tl *Himbeeressig*
- Salz*
- Pfeffer*

- 40 g *Roquefort (oder Ziegenkäse, Frischkäse)*

- 40 g *Parmesan, gerieben(für die Streusel)*
- Paniermehl*
- 200 g *Mehl*
- 100 g *Butter*
- Salz*
- Pfeffer*

- 100 g *Parmesan, gerieben (für die Tuiles)*
- Mehl*

- 4 Stk *getrockneter Schinken*

Feigenkompott

4 Feigen klein schneiden. Die Schalotten schälen und klein schneiden. In einer Pfanne, die Butter schmelzen und die Schalotten kurz anschwitzen. Die Feigen dazu geben und mit Zucker, Wasser und Himbeeressig bis zu 5 Minuten köcheln lassen. Es sollte ein dickes (festes) Kompott werden. Mit Salz und reichlich Pfeffer abschmecken.

Feigen ganz

4 Feigen vierteln, aber nicht ganz durchschneiden. Roquefort in die aufgeschnittenen Feigen geben. Die Feigen 5-8 Minuten im Backofen (Umluft) bei 180 Grad C backen.

Streusel (Crumble)

Parmesan, Mehl, Butter und Salz und Pfeffer zusammen vermischen und mit den Fingerspitzen bearbeiten, um eine Art Streusel zu bekommen. Auf ein Backblech platzieren und 5-8 Minuten mit Umluft bei 190 Grad C backen. Nach dem Auskühlen in feine kleine Stückchen zerbrechen.

Parmesan Tuiles (runde Parmesan Waffeln)

Backblech mit Backpapier belegen. Mit Hilfe eines Speisering (ca. 5 cm) kleine dünne Kreise mit dem geriebenen Parmesan formen. Im Backofen ca. 5 Minuten mit Umluft bei 190 Grad C backen, bis der Käse geschmolzen ist. Tuiles nicht direkt vom Backblech nehmen, zuerst abkühlen lassen, sonst Bruchgefahr.

Varianten: Parmesan mit Mohn, Sesam oder Chili verfeinern, je nach Geschmack.

Vinaigrette herstellen: 1 Tl Dijon Senf, 2 El Essig, 3 El Olivenöl gut vermischen.

Teller anrichten

In den Speisering als erste Lage 2 El Streusel, dann 2 El Feigenkompott und eine gebackene Feige. Den Speisering vorsichtig entfernen. Mit Salat dekorieren und etwas Vinaigrette darüber tröpfeln und getrockneter Schinken dazulegen. Parmesan Tuiles in den Salat stecken.



Getränkertips: Rosewein z.B. 2017 Domaine Lafage Miraflores Rosé Côtes du Roussillon AOC

Morue à la catalane / Kabeljau à la catalane

Zubereitungszeit 30 Min, Garzeit 20 Min

800 g *Kabeljau (Kabeljau Rückenfilet, Pelican MSC)*
50 g *Butter*
2 *Zwiebeln*
2 *grüne Paprika*
4 *Knoblauchzehen*
5 *Tomaten (400-500 g)*
Thymian
Lorbeerblatt
Salz
ein wenig Mehl

Ofen auf 210 Grad C vorheizen.

Tomaten häuten: Tomatenschale oben übers Kreuz einritzen, für 30 Sekunden in kochendes Wasser geben, herausnehmen und sofort in eiskaltem Wasser abschrecken. Tomaten schälen und in grobe Würfel schneiden.

Zwiebeln schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit ein wenig Butter anbraten. Die in dünne Streifen geschnittenen Paprika dazugeben. Knoblauch fein schneiden, Thymian, Lorbeerblatt, Salz und Tomatenstücke dazugeben.

Kabeljaustücke abtrocknen, bemehlen und mit der restlichen Butter in einem Bräter andünsten und mit der Tomatenmischung bedecken. Im Ofen mit Umluft bei 210 Grad C für 20 Minuten backen.

Die Masse in 4 kleinen Auflaufformen (Porzellan) aufteilen und auf Teller anrichten.



Purée à la méditerranéenne / Kartoffelpüree à la méditerranéenne

Zubereitungszeit 30 Min, Garzeit 20 Min

Zutaten

4 Kartoffelpüree
4 El Olivenöl
2 dl Milch
50 g Oliven
Salz
Pfeffer

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser für 20 Minuten kochen (mit einem Messer oder Gabel prüfen ob die Kartoffeln gar sind). Anschliessend im Passevite pürieren. In einer Pfanne bei schwacher Hitze das Olivenöl und das Kartoffelpüree dazugeben und mit einem Schwingbesen umrühren. Milch hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und umrühren bis die Masse homogen ist. Die Oliven in kleine Stücke schneiden und unter das Kartoffelpüree mischen.

Anrichten: Auflaufform mit Kabeljau in die Mitte des Teller und das Kartoffelpüree drum herum geben.

Getränkertipps: Rotwein z.B. 2013 Cabanon, Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Gratin de pomelos au gingembre / Grapefruit Ingwer Gratin

Zubereitungszeit 30 Min, Garzeit 20 Min

4 *rosa Grapefruits*
2 El *Ingwer, frisch gerieben*
60 g *Butter*
100 g *Puderzucker*
1 El *Maisstärke, Maizena*
2 *Eier*
2 *Eigelbe*
2 dl *Rahm*

Ofen vorwärmen auf 180 Grad C.

Grapefruits schälen und filetieren. Über einer Schüssel arbeiten, um den ausfliessenden Saft zu sammeln.

Ingwer schälen und fein raspeln. In eine Pfanne mit dem Rahm geben. Aufkochen lassen und 15 Minuten ziehen lassen.

Die Butter mit dem Puderzucker in einer Schüssel verquirlen. Die Maisstärke, die ganzen Eier und die Eigelbe dazu, dann den Rahm und den Saft der Grapefruits hinzu.

Die Grapefruitfilets in kleine, mit Butter bestrichene Backformen einlegen. Die Mischung darüber giessen und 20 Minuten backen.



Getränke: Kaffee und Dessertwein z.B. Banyuls, französischer Süsswein aus Frankreich, Stadt Banyuls-sur-Mer, Vin Doux Naturel.