



**Kochabend vom 21. November 2014**

**«ein französische Nationalgericht»  
von Paul Stöcklin**

Apéro  
Pikante Prussiens

Vorspeise  
Foie gras

Hauptgang  
Coq au Vin de Bourgogne

Dessert  
gemischte Käseplatte



## Apéro

### Pikante Prussiens (für 6 Personen als Apérogebäck)

60	gr	Rauchschinken		
3	Stengel	Peterli		im Cutter pürieren
3	Stengel	Basilikum		
3	Stengel	Thymian		
2	Stück	Knoblauch		
1	wenig	Zitrone	abgerieben	
3	Esslöffel	Balsamico		
2	Esslöffel	Pestosauce*		
1	Stück	Blätterteig	rechteckig	aufschlagen
4	Tranchen	Rauchschinken	darauf verteilen	(obere und untere Hälfte je zwei Tranchen)

Längsseiten von beiden Seiten zur Mitte einrollen.

20 Min. in den Tiefkühler legen

Rolle herausnehmen und in gut 1/2 cm. Dicke Scheiben schneiden.

Diese auf ein Blech mit Backpapier belegtes Blech geben.

Backofen auf 230 Grad vorheizen (Umluft) , Blech in der Mitte einschieben und ca. 12 Min. backen (Goldbraun müssen sie sein)

ergibt ca. 36 Stück

\* oder selbst herstellen

Grundrezept: Kochblätter Zingge vom  
16.09.2003



## Vorspeise Foie gras

etwas vorher aus dem Kühlschrank nehmen  
(der Geschmack entwickelt sich besser)

50	gr	foie gras du canard	je in Portionen schneiden
20	gr	foie gras d'oie à l'armagnac	
4-5	Rosen	garniert mit Nüsslalat	Sauce darüber träufeln
1	Teelöffel	Confiture de Thubarbe Orange	
1	Teelöffel	Confit d'oignons framboise	
1	Scheibe	exotische Frucht nach Wahl oder frischen Feigen (1/4)	
1	halbieren	Cherietomate	
	etwas	Aceto Balsamico crema	garnieren
2	Scheiben	dazu servieren: Toastbrotsscheiben	



## Hauptgang

### Coq au Vin de Bourgogne

8	Stück	Pouletbeine (vorher aus dem Kühlschrank nehmen)	halbieren	würzen und mit Senf einstreichen (von Hand einreiben)
etwas		Mehl (bestäuben) Gewürz einwirken lassen (ca. 1 Std.)	erst kurz vor dem anbraten	
etwas		Bratfett	erhitzen	nicht zuviel !!
etwas		Pouletstücke (ev. portionenweise) Rotwein	anbraten ablöschen	
			aus der pfanne nehmen beiseite stellen	
125	gr	Speckwürfel	in der gleichen Pfanne anbraten	
1	Prise	Zcker	begeben	
0.5	dl	Cocnac	begeben, flambieren	
6	Stück	Chalotten	halbieren	mitdünsten
2	Stück	Knoblauchzehen	in dünne Scheiben schneiden und mitdünsten	
		Pouletstücke ebenfalls in die Pfanne geben		
Rest	0,75 dl	Wein, kräftig (Burgunder)	dazugeben, aufkochen 1/4 Std. köcheln lassen	

2	Stück	grosse Rüebli	5 cm. Stengel schneiden begeben
		Salz, Pfeffer	abschmecken
		alles 1/2 Std. köcheln (zugedeckt) lassen	
		10 Min. vor dem servieren	
250	gr	frische Champignon	in Scheiben schneiden zugeben
125	gr	Bratspreck	Streifen schneiden anbraten zugeben oder garnieren
		Butter/Mehl Gemisch	einrühren, Sauce binden
		ev. nochmals abschmecken nach Art des jeweiligen Küchenchefs	

Grundrezept aus dem Kochbuch der Zingge von 1972 - 1982 (031973)

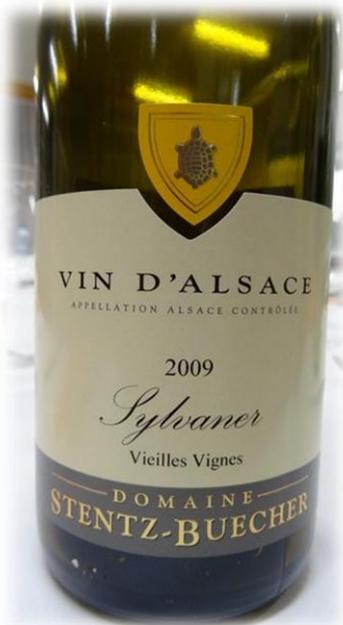
gesamte Kochzeit nicht über eine Stunde, ansonsten das Fleisch vom Knochen fällt  
Gericht am Vorabend kochen und vor dem servieren aufwärmen, gibt dem Gaznen  
einen abgerundeten Geschmack.



Dessert  
Gemischte Käseplatte (nach Lust & Laune)



# Weinempfehlung



Impressionen

