



Kochabend vom 26. Oktober 2016

## **Souvenirs de la Bourgogne et de la Champagne**

*Erinnerungen ans Burgund und die Champagne*

von Ruedi Mohler

### ***Apéro***

**Jambon persillé, Terrine forestière, Terrine à l'ancienne**

Stückchen von Jambon persillé und Terrinen

### ***Vorspeise***

**Filets de plie sur lit de poireau à la dijonnaise**

Goldbuttfilets auf Lauchbett nach Dijoner Art

### ***Hauptgang***

**Épaule de veau rôtie au vin blanc**

Kalbsschulterbraten an Weißweinsauce

**Carottes à la "Marlène"**

Karotten nach "Marlène"

**Pommes sautées à la lyonnaise**

Bratkartoffeln auf Lyoner Art

### ***Fromage/Käse***

**Époisses, Langres, Chaource**

Käse aus der Champagne und dem Burgund

### ***Dessert***

**Poire au vin rouge de la Bourgogne**

Birne im Burgunder Rotwein

## Apéro

Champagne Senez

---

## Jambon persillé, Terrine forestière, Terrine à l'ancienne

Stückchen von Jambon persillé und Terrinen

### Zutaten für 4 Personen

1	Tranche Jambon persillé
1	Tranche Terrine forestière
1	Tranche Terrine à l'ancienne
1 - 2	Radieschen

### Zubereitung

Die Tranchen in gleichmäßige Stückchen schneiden.

Radieschen in Scheiben schneiden.

Die Stückchen mit den Radieschen-Scheiben dekorieren.

Mit Zahnstocher bestecken.

Auf einigen Tellern gemischt anrichten.

---

## Filets de plie sur lit de poireau à la dijonnaise

*Goldbuttfilets auf Lauchbett nach Dijoner Art*

**Zutaten für 4 Personen** (als Vorspeise, als Hauptgang Mengen ca. doppelt)

8	Goldbuttfilets à ca. 40 – 50 g
600 g	Lauch
1	kleine bis mittlere Schalotte
1,5 dl	Rahm
3 EL	grobkörniger Senf (Moutard de Meaux) oder Dijon-Senf
	Kochbutter
	Salz
	weißer Pfeffer (möglichst aus der Mühle)
	ein Hauch von Muskatnuß
1	Zitrone
	Weißwein

**Mise en place**

Backofen auf 220° vorheizen.

Lauch putzen. Beim Rüsten sind die dunkelgrünen, harten Teile wegzuschneiden. In der Länge halbieren, in ca. 4 mm breite Streifen schneiden, spülen, gut abtropfen oder auf Küchencrêpe trocknen.

Schalotte sehr fein hacken; mit dem Messer, denn mit dem Cutter wird sie bitter.

Ofenfeste Form leicht ausbuttern.

Fischfiets: parieren, allfälliges Fett sauber entfernen, unter laufendem kaltem Wasser waschen, in Küchenkrepp trocknen und beidseitig würzen (Zitronensaft, weißer Pfeffer, Salz zurückhaltend). Mit der Hautseite nach oben auslegen, aufrollen.

Rahm und Senf gut verrühren und abschmecken, ev. auch mit ein paar Tropfen Zitronensaft.

**Zubereitung**

Ausreichend Kochbutter in beschichteter Pfanne erhitzen. Gehackte Schalotten anziehen bis sie etwas Flüssigkeit lassen. Lauch zugeben und mitdämpfen. Wenn die Lauchflüssigkeit reduziert ist, wenig Weißwein zugeben. Wenn der Lauch noch Biß hat, vom Feuer nehmen und in die ofenfeste Form füllen. Fischrollen aufsetzen, Rahm/Senf-Masse gleichmäßig auf die Fischrollen und über den Lauch verteilen.

Im Ofen bei 200° ca. 20 Min. garen. Regelmäßig kontrollieren; sobald die Rahm/Senf-Masse oder die Fische leicht Farbe annehmen, sofort mit einer Alu-Folie abdecken.

**Anmerkung:**

*Dieses Rezept kann man auch für ein **Hauptgericht** verwenden. Mengen ca. doppelt. Es eignen sich folgende Fische: Flunder, Goldbutt, Rotzunge. Als Beilage empfehlen sich Salzkartoffeln, da sie im Teller noch etwas vom Lauch/Saucensaft aufnehmen. Zudem ergänzen sich Lauch und Kartoffeln immer.*

## Épaule de veau rôtie au vin blanc

*Kalbsschulterbraten an Weißweinsauce*

### Zutaten für 4 Personen

800 g	Kalbsschulter am Stück
2 – 3	Kalbsfußstücke
3 – 4	Knoblauchzehen
6 – 8	kleine Saucenzwiebeln
2 - 3	kleinere Stücke Sellerie
4	Stäbchen von Karotte
1	Zweig Petersilie
	Kochbutter
4 dl	Weißwein
	Gemüsebouillon (Konzentrat oder Pulver)
	u/o Rindsbouillon (Konzentrat oder Pulver)
	Salz
	Pfeffer (schwarz oder gemischt)
	Koriander (möglichst aus der Mühle)
	Paprika
6 cm	Knorr Bratensauce Extrakt (s'Wunder) oder ähnlicher Bratensaucen-Extrakt

### Mise en place

Backofen auf ca. 80° vorheizen. Fleischplatte- oder schüssel vorwärmen.

Kalbsfußstücke reinigen, spülen, in 3 - 4 Tassen leicht gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten blanchieren. Kalbsfüsse herausnehmen, Wasser über ein Sieb geben, um einen Drittel reduzieren und aufbehalten.

Kalbsschulter parieren, trocken tupfen, würzen mit Salz (zurückhaltend), Pfeffer, Koriander, Paprika.

Saucenzwiebeln schälen, halbieren.

Knoblauchzehen schälen, halbieren, "germe" entfernen.

Sellerie schälen und kleine Würfel schneiden.

### Zubereitung

Kalbsschulter in Kochbutter allseitig anbraten (Butter darf nicht braun werden). Nach ca. 5 Min. Kalbsfüsse, Saucenzwiebeln, Knoblauch und Sellerie zugeben. Alles anziehen, Knochen wenden, aber nichts braun werden lassen. Weißwein zugeben und aufkochen, Blanchierwasser nach und nach zugeben je nach Flüssigkeitsbedarf.

Zudecken und auf mittlerem Feuer ca. 1 Std. 15 Min köcheln lassen. Kalbsschulter und Kalbsfüsse alle 15 Minuten wenden, Sauce umrühren, mit Rinds- u/o Gemüsebouillonextrakt würzen und falls nötig mit Wein u/o Blanchierwasser ergänzen.

Am Ende der Garzeit Fleisch in gleichmäßige Tranchen schneiden und in vorgewärmte Platte legen.

Zwiebelstücke aus der Sauce herausheben. Sauce mit Bratensauce-Extrakt zu einer leicht sämigen Sauce eindicken, abschmecken, aufkochen und kochend heiß über das Fleisch geben.

---

## Carottes à la "Marlène"

*Karotten nach "Marlène"*

### Zutaten für 4 Personen

600 g	möglichst frische Karotten (gääli Rüebli)
1	kleinere bis mittlere Schalotte
50 g	Kochbutter
	Salz
	weißer Pfeffer

### Zubereitung

Karotten schälen, am oberen Ende allfällig grünen Kern wegschneiden. Karotten in relativ feine Scheiben (2 mm) schneiden.

Schalotte sehr fein hacken; mit dem Messer, denn mit dem Cutter wird sie bitter.

Im Kochbutter gehackte Schalotte anziehen; Butter darf nicht braun werden.

Karottenscheiben zugeben, einmal wenden und dann sofort zudecken, denn der entstehende Dampf wird für das Garen benötigt.

Hitze so wählen, daß die Karotten ganz leicht köcheln, immer etwas Dampf entsteht und die Karotten so ihren Saft abgeben. Überwachen, daß nichts anbrennt. Hin und wieder umrühren, aber schnell arbeiten, damit man sofort wieder den Deckel aufsetzen kann.

Hitze unter Kontrolle halten, Garzeit ca. 30 Min.

Gegen Ende der Kochzeit mit etwas Salz und weißem Pfeffer würzen.

Auf **keinen Fall**:

- Wein oder andern Alkohol zugeben!!!
- Kein Aromat und kein Maggi!!
- Das Gericht lebt von der Aromatik des eigenen Saftes.

## Pommes sautées à la lyonnaise

*Bratkartoffeln auf Lyoner Art*

### Zutaten für 4 Personen

600 g	gekochte oder rohe Kartoffeln
2	mittlere, blonde Zwiebeln
	Kochbutter
1	Knoblauchzehe
½ Bund	Petersilie, vorzugsweise persil plat, auch italienischer genannt
	Salz
	weißer Pfeffer (möglichst aus der Mühle)

### Mise en place

Kartoffeln schälen, in Bratscheiben schneiden.

Zwiebeln schälen und so schneiden, daß längliche Streifen entstehen; fein schneiden.

Knoblauchzehe schälen, halbieren, "germe" entfernen und sehr fein mit dem Messer hacken.

Petersilie waschen, gut abtropfen, mittelfein hacken und bereitstellen.

### Zubereitung

Kartoffelscheiben in Butter anbraten und während ca. 30 Min. garen lassen.

Nach 25 Min. gehackten Knoblauch zugeben.

In wenig Butter die länglichen Zwiebelstreifen hellgelb werden lassen.

Gegen Ende der Garzeit Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebelstreifen unter die Kartoffeln ziehen und in einer tiefen Schüssel anrichten.

In der Schüssel die Petersilie unterziehen.

---

## Fromages de la Champagne et de la Bourgogne

*Käse aus der Champagne und dem Burgund*

- Epoisses affiné au Marc de Bourgogne
  - Chaource
  - Langres
- } mit Trauben garnieren

## Poire au vin rouge de Bourgogne

*Birne im Burgunder Rotwein*

### Zutaten für 6 Personen

6	Birnen
4 dl	Rotwein, möglichst Burgunder
1	Zimtstengel
75 g	Zucker
1 Msp	frisch gemahlene Muskatnuß
1 Msp	Ingwerpulver
1	Orange
1	Zitrone
	Zimtpulver
	Schlagrahm

### Mise en place

Von der Orange und der Zitrone die Schale abreiben und aufheben.  
Anschließend je auspressen und den Saft aufheben.

Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel in gleichmäßige, eher dicke Schnitze schneiden.

### Zubereitung

Rotwein, Zimtstengel, Zucker, Muskatnuß, Ingwerpulver, Abrieb der Zitronen- und Orangenschalen sowie den Saft aufkochen und auf kleinem Feuer ungedeckt gute 5 Minuten köcheln lassen.

Birnenschnitze in den Glühweinsud geben und zugedeckt weichkochen; Dauer ist zwischen 5 und 25 Minuten, je nach Sorte; überwachen.

Birnen mit Schaumkelle sorgfältig herausheben und schön anrichten.

Den Birnensud zu einem leichten Sirup einkochen, dann durch ein Sieb auf die Birnen geben.

Dazu wird Schlagrahm, der mit etwas Zucker und ein wenig Zimtpulver aromatisiert wurde, zu den Birnen aufgesetzt.