

Frankreich zu Besuch ☺



Kochabend vom Freitag 18. Juli 2014
Küchenchef Beat Kummer

Menü

Tarte flambée

Salade de langoustine au Noilly Prat
Tournedos à la bérnaise
Gratin dauphinois
Tarte Tatin

Weisswein: Pouilly-Fumé 2012

Rotwein: Château Laffitte Laujac 2012

Tarte flambée:

1 Flammenkuchenteig
Belag:
250 g Halbfettquark
200 g Crème fraîche
1 Ei
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 EL Mehl
200 g Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten
Butter zum Dämpfen
150 g geräucherter Speck, in feine Streifen geschnitten



Pizzablech mit Backpapier belegen, Teig darauf stürzen. Für den Belag Quark, Crème fraîche, Ei und Mehl verrühren, würzen. Zwiebeln in Butter ca. 5 Minuten dämpfen. Quarkmasse bis auf einen ca. 1,5 cm breiten Rand darauf streichen. Zwiebeln und Speck auf dem Teig darauf verteilen. Im unteren Teil des auf 270 °C vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen (für heute auf dem Grill backen)

Salade de langoustine au Noilly Prat (4 Pers)

1 Salatmischung
4 Langoustinen
1 Grapefruit rosé
1 Avocado
Noilly Prat
Dijon-Senf
Walnussöl / Olivenöl
Feigenessig
Salz & Pfeffer



Langusten schälen, Avocado halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Grapefruit filetieren und den Saft auffangen.

Vignairette: Salz, Pfeffer & etwas Senf verrühren und Feigenessig, nach belieben zufügen. Wenn sich das Salz aufgelöst hat mit Walnussöl im Verhältnis 3:1 verrühren

Die Langusten in etwas Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Noilly Prat ablöschen. Salat anrichten, mit etwas Vignairette beträufeln, mit Avocadoscheiben, Grapefruits und Langusten garnieren.

Tournedos à la bérnaise

4 g Tournedos je ca. 120 g Tournedos würzen und auf Grill nach Wunsch grillieren
Salz & Pfeffer

Bérnaise :

1 dl Weisswein
2 EL weisser Balsamico



1 Schalotte gehackt
4 weisse Pfefferkörner zerdrückt
1 Estragonzweig
¼ Teel. Salz
2 Eigelb
100 g kalte Butter
1-2 Essl. Estragon gehackt
Salz, weisser Pfeffer

Für die Sauce alle Zutaten bis und mit Salz in einer Pfanne auf 2 Essl. Einkochen, absieben. Flüssigkeit in eine Schüssel geben, leicht auskühlen lassen. Eigelb unter die Reduktion rühren. Im 80°C Wasserbad zu einer luftigen, cremigen Masse schlagen. Pfanne von der Platte nehmen. Butter unter Rühren beifügen bis die Sauce cremig ist. Aus dem Wasserbad nehmen mit Estragon Salz und Pfeffer abschmecken

Gratin dauphinois (4 Personen)

1-2 Knoblauchzehen halbiert
800 – 1 kg mehligere Kartoffeln geschält in Scheiben gehobelt
4 dl Milch
3 dl Halbrahm
1 - 1 ¼ Teel. Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
50 g Sbrinz AOC gerieben



Form mit Knoblauch ausreiben, bebuttern. Knoblauch nach Belieben in Scheiben schneiden und mit den Kartoffeln in die Form schichten.

Milch, Rahm, Salz und Gewürze mischen, über die Kartoffeln giessen. Mit Käse bestreuen. Im unteren Teil des Auf 200°C vorgeheizten Ofens 50 – 60 Minuten backen.

Tarte Tatin(4 Pers)

1 ausgewallter runder Blätterteig

Caramel:

50 g Zucker
50 g Butter
Zitronensaft, einige Tropfen
1 dl Rahm



In einer weiten Pfanne Zucker, Butter und Zitronensaft unter Rühren auf mittlerem bis kleinem Feuer langsam zu hellbrauner Caramel schmelzen. VORSICHT: die Hitze nicht zu hoch stellen, da die Butter-Zucker-Mischung sonst verbrennt. Den Rahm dazugeben und glatt rühren. Die Caramelcreme in das Kuchenblech verteilen.

Tartes:

4 Äpfel z.B Golden, Delicious oder Boskop
½ Zitrone Saft

Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in eher grosse Schnitze schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln und kranzförmig in das Blech mit dem Caramel einschichten.

Den Teig am Schluss auf die Äpfel legen und leicht nach unten drücken.

Die Tarte Tatin im auf 200°C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille ca. 20 Minuten backen.

Herausnehmen und sofort eine Platte oder Teller darauflegen und stürzen. Warum und nach Belieben mit Crème fraîche oder 1 Kugel Vanilleglace geniessen.

Die Tarte kann etwa 1 ½ Std im Voraus zubereitet werden und gekühlt aufbewahrt werden.

EN GUETE