

***Gratinierter
Crottin de Cavignol
mit
Feigen Nelken Kompott***

Zutaten für 4 Personen

1 Kg enthäutete, halbierte frische Feigen
je 100 ml roter Portwein, Rotwein und Madeira,
15 Nelken 3 Lorbeerblätter
150 g Zucker
2 El Paniermehl
2 Teel. Gehackter Thymian,
1 fein gehackte Knoblauchzehe,
4 El. Olivenöl,
2 längs halbierter junger Crottins de Chavignol(französischer Ziegenkäse)
alter Balsamico und Thymianblätter als Garnitur.

Zubereitung:

Feigen mit Port. und Rotwein Madeira, Nelken und Lorbeer in einen Topf geben, über Nacht ziehen lassen. Feigen herausnehmen, Sud aufkochen, auf 100 ml reduzieren, durch ein Sieb geben. Zucker karamellisieren, Feigen hinzufügen. Mit reduziertem Sud ablöschen. Abkühlen lassen. Paniermehl, Thymian, Knoblauch und Olivenöl mischen. Die 4 Crottin- Hälften damit bestreichen. 2 – 3 Minuten im Ofen gratinieren bis der Käse weich ist.

Anrichten:

Feigenkompott in Form eines Rechtecks auf den Teller streichen, Käse in die Mitte setzen.

Mit Balsamico- Tropfen und Thymianblättchen garnieren.

Tipp.

Statt eines Crottins de Chavignol kann auch ein La Buche de Chavoux genommen werden

Gedämpfter Kabeljau Im Kartoffelsud mit Fleur – de – Sel

Zutaten für 4 Personen

4 Kabeljaufilet ohne Haut, ca. 150 g
Fleur – de – Sel

Für den Kartoffelsud
500 g kleine Kartoffeln
½ l Geflügelbrühe
2 Zweige Majoran
Meersalz
2 EL schwarze Oliven
4 EL bestes Olivenöl
2 EL Pinienkerne

1. Die Kabeljaufilet waschen und Trockentupfen. Die Filets ungesalzen einzeln in Klarsichtfolie einrollen, diese Röllchen dann in Alufolie wickeln.
Wichtig: Die Rollen müssen fest sein, damit sie später ihre Form behalten. Im vorgeheizten Dampfgarer bei 80° ca. 10 bis 12 Minuten dämpfen. (Oder bei 80° im Wasserbad 10 bis 12 Minuten garen.) Der Kabeljau soll im Kern noch glasig sein.
2. Für den Kartoffelsud die Kartoffeln waschen, schälen und längs vierteln. Mit der Geflügelbrühe und 1 Majoranzweig in einen Topf geben. Aufkochen lassen, mit Salz würzen und die Kartoffeln darin bissfest garen. Die Kartoffeln im Sud warm halten.
3. Zum Fertigstellen des Kartoffelsuds den Majoranzweig entfernen. Den Kartoffelsud nochmals erhitzen, die Oliven und die Blätter von 1 Majoranzweig dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Zum Anrichten den Kartoffelsud auf 4 Teller verteilen. Die Kabeljaurollen mit einem scharfen Messer halbieren und die Enden abschneiden. Vorsichtig die Folien entfernen. Die Rollen von allen Seiten mit dem Fleur – de – Sel würzen und auf die Kartoffeln geben. Mit gerösteten Pinienkernen und ein paar abgezupften Majoranblättern garnieren.

Apfelomeletten

Mit

Zimtrahm

Ca 4 – 5 Portionen

1 dl Milch
½ dl Creme fraiche
25 g Butter
2 Eigelbe
125 g Mehl
2 Eiweisse steif geschlagen
3 EL Zucker
3 grosse Äpfel
Bratbutter

Zimtrahm
2 dl Rahm
½ TL Zimt
2 EL Zucker

1. Die Milch, die Creme fraiche und die Butter in ein Pfännchen geben und etwa handwarm werden lassen. Beiseite stellen, bis die Butter geschmolzen ist. Die Eigelbe unterrühren.
2. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Langsam unter Rühren die Milchmischung dazu giessen und zu einem dicken Teig mischen.
3. Die Eiweiss schaumig aufschlagen. Dann langsam löffelweise den Zucker einrieseln lassen und alles so lange weiter schlagen, bis eine glänzende, schneeweisse Masse entstanden ist. Den Eischnee unter den Teig ziehen.
4. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse mit einem Apfel Ausstecher herausholen und die Früchte in ½ cm dicke Scheiben schneiden.
5. In einer beschichteten Pfanne etwas Bratbutter erhitzen. 1 Esslöffel Teig Hineingeben und 1 Apfelscheibe drauflegen. Langsam auf der einen Seite goldgelb backen, dann wenden und die Apfelomelette Fertigbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, dann bis zum Servieren im 100 ° heissen Ofen warm stellen.
6. Den Rahm halb steif schlagen. Zimt und Zucker mischen, beifügen und kurz Weiterschlagen. Den Rahm zu den Apfelomeletten servieren.