



Meine französische Landküche

Natürlich. Einfach. Genial.

vgs
EGMONT

Trish Deseine

12







ZIEGENKÄSE MIT BALSAMICO-KARAMELL

Gebratener Ziegenkäse auf Bauernbrot hat sich zu einem echten französischen Klassiker entwickelt. In dieser etwas filigraneren Version ist der Salat weit bedeutender als beim Original, denn ich liebe Salatherzen. Die Sache mit dem Karamell ist im Grunde eine Spielerei, macht aber viel Spaß und ist ideal, wenn Sie sich sehr kreativ fühlen oder Ihre Gäste besonders erfreuen wollen. Es sieht sehr hübsch aus, und der knusprige Essigkaramell passt hervorragend zu dem cremigen Käse und dem frischen Salat.

4 Personen

100 g Zucker
2 EL guter Aceto Balsamico
4 kleine Salatherzen
2 kleine, milde Ziegenkäse (in Scheiben geschnitten)

Den Zucker mit 2 EL Wasser in einen Stieltopf geben und das Ganze langsam erhitzen. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, den Sirup aufkochen und ohne Umrühren etwa 5 Minuten kräftig „blubbern“ lassen, bis er anfängt zu karamellisieren. Sobald dies der Fall ist – meist beginnt es an den Rändern –, den Topf hin und her schwenken, damit der Zucker gleichmäßig karamellisiert. Wenn die Masse schön hellbraun ist, den Topf vom Herd nehmen, den Aceto Balsamico hineingießen und das Ganze noch einmal schwenken. Achtung, die Mischung wird an diesem Punkt zischen und spritzen! Wenn sie sich ein wenig beruhigt hat, den Essig unter den Karamell rühren. Falls sich Klumpen bilden, den Topf noch einmal auf den Herd stellen.

Während Sie die Teller vorbereiten, den Karamell abkühlen lassen.

Die Salatblätter auf den Tellern verteilen und den Ziegenkäse obenauf legen.

Sobald der Karamell noch flüssig, aber schon fest genug ist, um Fäden zu ziehen, einen Holzlöffel nehmen (oder einen Metalllöffel, falls Sie nicht ganz so geschickt sind) und die Fäden kreuz und quer über den Salat und den Käse ziehen.

Das Ganze sofort servieren.



FLAMMKUCHEN (TARTE FLAMBÉE)

Nein, dies ist keine Tarte, die man in Grand Marnier trinkt und dann flambiert, sondern eher eine dünne, elsässische Pizza. Der Flambée-Teil des Namens stammt von der alten Zubereitungsart, bei welcher der Kuchen noch auf Kohlen gebacken wurde und das Fett des Specks öfter einmal in Flammen aufging. Sie können einen eigenen Teig herstellen oder auch fertigen Blätterteig verwenden. Idealerweise nehmen Sie aber fertigen Pizzateig, den Sie noch ein wenig mehr ausrollen können, damit er schön dünn und knusprig wird. Wenn Ihnen danach ist, verzieren Sie doch einmal den Rand des Bodens mit einem Zopfmuster.

Vielleicht kommt es Ihnen zu viel vor, aber als Hauptmahlzeit sollten Sie pro Person einen Flammkuchen servieren – mit jedem Bissen wollen Ihre Gäste sowieso mehr! Ich erinnere mich noch genau an den armen Koch eines kleinen Gasthauses im Elsass, der mit unserer ausgehungerten Meute nach einer ausgelassenen Party alle Hände voll zu tun hatte.

Pro Person

2 mittelgroße, süße Zwiebeln
 2 EL Öl
 6–8 EL Crème fraîche
 Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
 1 Pizzaboden (fertig)
 150 g Speckwürfel

Den Ofen auf 200 °C (Gas Stufe 6) vorheizen.

Die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden und in Öl anschwitzen, bis sie weich sind. Die Crème fraîche hinzugeben, gut umrühren und das Ganze anschließend mit Pfeffer abschmecken.

Die Mischung auf dem Pizzaboden verteilen, die Speckwürfel gleichmäßig darüber streuen und den Flammkuchen 10–15 Minuten im Ofen backen, bis der Speck brutzelt, die Crème fraîche Blasen wirft und der Teigrand goldbraun ist.

Je nach Geschmack können Sie als Beilage Salat servieren. Flammkuchen schmeckt am besten, wenn er ganz heiß ist.

COQ AU VIN

Es ist eine wahre Schande, dass ein Gericht, welches als Gipfel der französischen Kochkunst begann, zu einer beliebten Mahlzeit in Einkaufszentren und auf Autobahnraststätten verkommen ist. Natürlich – das versteht sich wohl von selbst – hat das, was dort serviert wird, mit dem Original außer dem Namen nicht mehr viel gemeinsam. Ursprünglich stammt das Gericht aus dem Burgund, und Puristen würden niemals Wein, der nicht aus dieser Region stammt, in den Topf gießen. Ich verwende jedoch gern den sonnenverwöhnten guten Rhône-Wein. Wichtig ist, den besten Wein zu nehmen, den Sie sich leisten können, und sogenannten Kochwein um jeden Preis zu vermeiden. Ich gebe auch gern einen guten Schuss Cognac hinzu, damit der Geschmack noch intensiviert wird. Am liebsten verwende ich für dieses Rezept Poitrine Fumée – geräucherten Schweinebauch –, aber in große Würfel geschnittener Räucherspeck funktioniert auch.

4–6 Personen

125 g Butter
Olivenöl
1 Freilandhuhn, etwa 2 kg
2 Knoblauchzehen (geschält, plus extra für Baguettescheiben)
20 Perlzwiebeln (geschält, aber nicht eingelegt)
200 g Poitrine Fumée (in Stücke geschnitten)
Cognac
2 Flaschen Rotwein
1 Bouquet garni
Salz und schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
250 g Champignons
1 Baguette

Die Hälfte der Butter und etwas Öl in einem schweren Topf erhitzen und darin das Huhn zusammen mit dem Knoblauch, den Zwiebeln und dem Poitrine Fumée anbraten.

Den Cognac über das Huhn gießen und das Ganze vorsichtig flambieren! Anschließend gut umrühren und den Rotwein sowie das Bouquet garni hinzufügen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Huhn einmal aufkochen lassen und dann etwa 3 Stunden bei kleiner Hitze sehr sanft köcheln, bis es gar ist.

Unmittelbar vor dem Servieren die Champignons in der restlichen Butter anbraten und mit in den Topf geben.

Das Baguette in Scheiben schneiden, und diese mit einer halben Knoblauchzehe einreiben. Dann die Scheiben mit etwas Olivenöl beträufeln und im Ofen goldbraun rösten. Die Baguettescheiben auf dem Coq au Vin servieren.





WALNUSSTARTE

Die meisten meiner französischen Freundinnen haben mindestens eine Nusstorte in ihrer Rezeptsammlung – entweder etwas Klebrig-Süßes wie eine Pekannuss-Pie oder eine trockenere Version wie diese hier, die auf gemahlene Mandeln basiert. Diese Torte ist eine Liebesgeschichte zwischen Kaffee und Walnüssen. Sie passt gut als Gebäck zu Tee oder Kaffee, kann aber auch als Dessert dienen. Von allen Nüssen findet man in meiner Speisekammer am ehesten Walnüsse, weil sie sich ewig halten.

8–10 Personen

250 g fertiger Mürbeteig
 130 g Butter
 100 g Zucker
 3 Eier
 100 g Mehl (gesiebt)
 50 g Mandeln (gemahlen)
 140 g Walnüsse (grob gehackt)
 10 Walnusshälften

Den Ofen auf 180 °C (Gas Stufe 4) vorheizen.

Den Teig dünn ausrollen und eine Springform (22 cm Durchmesser) mit abnehmbarem Boden damit auslegen. Überstehenden Teig abschneiden. Die Form in den Kühlschrank stellen und währenddessen die Füllung vorbereiten.

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren.

Die Eier nacheinander untermischen, dann löffelweise das Mehl und die gemahlene Mandeln dazugeben. Alles sorgfältig verrühren.

Die gehackten Walnüsse unterheben.

Die Form aus dem Kühlschrank nehmen, die Füllung hineingießen und das Ganze mit den Walnusshälften dekorieren.

Die Torte etwa 20 Minuten backen, bis die Oberseite goldbraun ist. Man kann prüfen, ob der Kuchen fertig ist, indem man ein Holzstäbchen hineinsticht. Beim Herausziehen sollten keine Teigreste daran kleben bleiben. Die Torte vor dem Servieren abkühlen lassen.

- 104 originelle, köstliche und leicht umzusetzende Rezepte
- Infos zu den verschiedenen Zutaten und Zubereitungsarten

- Ein kreativer, innovativer Umgang mit der französischen Küche
- Eine Starautorin mit Bucherfolgen in vielen europäischen Ländern (»Verrückt nach Schokolade«)



»Sie hat die Frauen wieder mit dem Kochen versöhnt, das schlechte Gewissen der Schokoladenfans erleichtert und die Medien in Aufruhr versetzt ...« Elle

»Ihre Kochbücher sind Bestseller und entzücken alle, die kleine Abendessen im Freundeskreis lieben«. L'Express Mag



Die Irin Trish Deseine hat es mit ihrer unkonventionellen, frischen Aneignung der französischen Küche als Kochbuchautorin und Kolumnistin in Frankreich zu höchstem Renommee gebracht. Für ihre dort veröffentlichten Kochbücher wurde sie mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Gourmand World Cookbook Award und – als erste Nichtfranzösin – mit dem Prix La Mazille. Ihre erste Kochsendung »Trishs Paris Kitchen«, eine RTÉ/BBC-Koproduktion, wird 2009 in Großbritannien ausgestrahlt. Die vierfache Mutter lebt in Frankreich.

ISBN 978-3-8025-3665-6



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

www.vgs.de

vgs
EGMONT