

Rezepte: (4 Personen)

Salat de Tomates (Tomatensalat mit Ei)

Zwei Fleischtomaten 1 hartgekochtes Ei Zwiebel, Petersilie Salz, Pfeffer, Olivenöl, Essig	Tomaten, das halbe Ei und die Zwiebel in Scheiben schneiden, schichtweise anrichten. Die andere Hälfte des Eis fein würfeln und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Über die Tomaten gießen. Am Schluß mit fein gehackter Petersilie bestreuen.
--	---

Ragout Fin (Kalbsragout)

375 g Kalbfleisch 1 kleine Kalbszunge 200 g Champignons 60 g Butter, 60 g Mehl 1 Sardellenfilet, 2 Eigelb 1 Bund Suppengrün Salz, Zitronensaft, Kapern	Das Fleisch mit Suppengrün garen. Zunge abziehen. Fleisch in Würfel schneiden, Mehl und Butter hell anschwitzen mit $\frac{1}{4}$ l Kochbrühe ablöschen. 10 Minuten kochen lassen. Mit Zitronensaft, Salz, gehacktem Sardellenfilet, Kapern würzen. Die Eigelb, die geschnittenen Champignons und das Fleisch hineingeben.
--	--

Ratatouille (Provenzialischer Gemüsetopf)

2 große Zwiebeln 4 Paprikaschoten (2 rote, 1 gelbe, 1 grüne) 1 große Zucchini 1 große Aubergine 4 Tomaten Thymian, 1 Lorbeerblatt, 4 Knoblauchzehen 250 g Champignons 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer	Zwiebeln würfeln und mit 3 EL Olivenöl andünsten. Die Aubergine in Würfel schneiden, mit Salz bestreuen und 30 Min. stehen lassen. Die Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben und weiter dünsten lassen. Die Zucchini in Scheiben schneiden, die Aubergine abtropfen lassen. Zum übrigen Gemüse geben. Die Tomaten, entkernen würfeln und in den Topf geben. Thymianblätter, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer und gepreßten Knoblauch hinzufügen. 10 Min. zugedeckt garen. Die Champignons unter fließendem Wasser abspülen. Den Fuß abschneiden und zu dem Rest geben. Nochmals 10 Min. garen. Warm oder kalt servieren
--	--

Coq au vin (Hahn in Rotwein (Burgund))

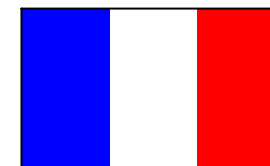
2 Hähnchen je ca. 1 kg 150 g kleine Champignons 10 kleine frische Zwiebeln 100 g mageren Speck 4 Schalotten 6 EL Olivenöl 6 EL Mehl 1 l Burgunder Rotwein 6 EL Cognac 2 Knoblauchzehen 1 Kräuterstrauß (Lorbeer, Rosmarin, Thymian, Petersilie) 1 Messerspitze Muskat Salz und Pfeffer aus der Mühle	Die Pilze kurz waschen und den Stiel kürzen. Die Zwiebeln abziehen und halbieren. Den Speck in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die Schalotten fein hacken. Die Hähnchen unter fließend Wasser abspülen und in Stücke schneiden (4 Brüste ohne Knochen, 4 Schenkel und 4 Flügel). Die Teile in Salz und Mehl wenden. Olivenöl in einer großen Kasserolle erhitzen, darin den Speck, die Pilze, die Zwiebeln und Schalotten anbraten, danach herausnehmen. Die Hähnchenteile von allen Seiten im selben Topf ca. 15 min. anbraten, mit Cognac übergießen und flambieren. Warten bis das Feuer aus ist, sodann den Rotwein angießen. Den Kräuterstrauß den gehackten Knoblauch, etwas Salz u. Pfeffer sowie Muskat zufügen. Zu- decken und ca. 30 min. köcheln lassen. 2 bis 3 EL Olivenöl darübertropfen. Danach die Speck-Gemüsemischung zufügen und 1 Std. weiter kochen lassen Kräuterstrauß entfernen. Hähnchenteile mit der Gemüsemischung in einer vorgewärmten Platte anrichten, den Wein nochmals kräftig aufkochen lassen bevor er über die Hähnchenteile gegossen wird..
--	--

Crepes Suzettes (Flambierte Orangenpfannkuchen)

Teig : 125 g Mehl 1 Prise Salz 1 verschlagenes Ei 300 ml Milch 1 EL Öl Soße : 50 g Butter 50 g Kristallzucker abgeriebene Orangenschale sowie Saft von 2 Orangen 4 EL Grand Marnier (Orangenlikör)	Mehl und Salz in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde machen. Dahinein das Ei und unter ständigem Schlagen erst die Hälfte der Milch, dann das Öl und schließlich die restliche Milch hinzugeben und 30 Minuten ruhen lassen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und etwas Teig hineingeben. Die Pfanne kippen, dass der Teig sich gleichmäßig verteilt. Wenn die Unterseite goldgelb ist, die andere Seite bräunen. Die Crêpes auf einem Teller ablegen und abdecken. Für die Orangensoße die Butter in einer Pfanne schmelzen, den Zucker, die Orangenschale und den Orangensaft zufügen und erhitzen. Jeden Crêpe auf $\frac{1}{4}$ falten, durch die Soße ziehen und auf eine erwärmte Platte legen. Den Grand Marnier in die Pfanne gießen, sanft erwärmen, über die Crêpes gießen und flambieren.
---	---



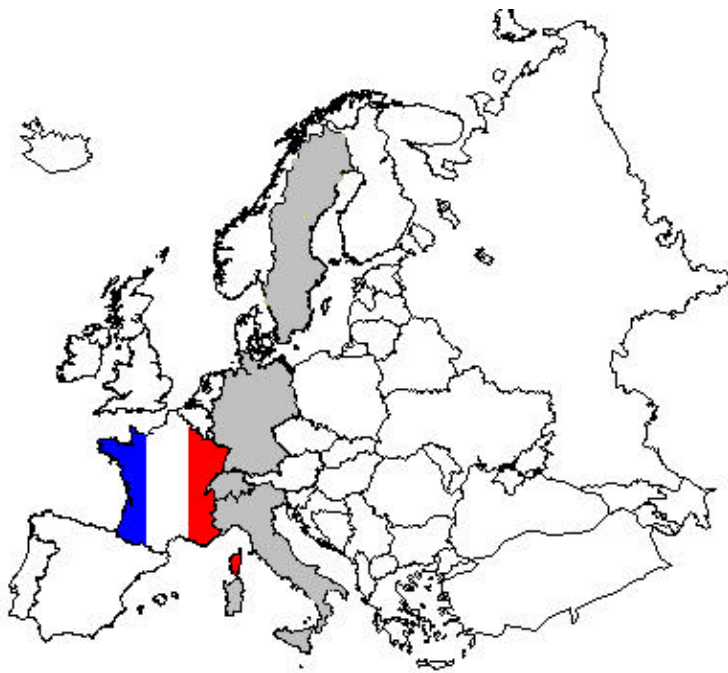
5. Station



Frankreich

15.05.2001





Land und Leute

Fläche: 543.964 km² Einwohner: 56 Mio.
Hauptstadt: Paris Gliederung: 22 Regionen, 96 Departements
Währung: 1 Französischer Franc = 100 Centimes

Die französische Küche ist nicht mehr so populär wie manch andere, hat aber unsere Küche und unser Verständnis von gutem Essen geprägt. Die Franzosen selbst legen viel Wert auf ihre Küche und ihr Essen und nehmen sich viel Zeit dafür. Wer von uns sitzt schon von halb acht bis um neun beim Abendessen? Man lebt nicht, um zu arbeiten, sondern man arbeitet um zu leben. Die typische französische Küche gibt es eigentlich nicht, sondern jede Region hat ihre Spezialitäten, und die sind so verschieden wie die Landschaften. Von den Küstenregionen mit Meeresfrüchten und Fisch über die ausgedehnten Wälder mit Wild und Pilzen, die uns vertraute elsässische Küche, Bresse Huhn, bis zur Provence mit Knoblauch, Gewürzen und Kräutern. Nicht zu vergessen die Weine, Liköre, Champagner, Cidre und Aperitive und zur Abrundung die Tausende von Sorten Käse. Charles de Gaulle sagte einmal: „Wie kann man ein Volk regieren, das alleine über 300 Camembertsorten kennt? Die „Grande Nation“ mit Ihrer Großen Küche, wer schätzt Sie nicht? Laßt uns essen wie die Könige oder leben wie Gott in Frankreich!

Bon appétit! Alfred Brodt, Wolfgang Schick und Ulrich Braxmaier

Apéritif

Kir Royale

Salat des tomates

Sauternes
Cru de Braneyre
1998

Ragout Fin

Claudie Oliver
Côtes du Rousillon
1999

Ratatouille

Coq au vin

Réserve du Vigneron
Côteaux du Lanquedoc
1999

Fromage

Crêpes Suzettes

Café

Cognac