

## **Gratinierte Jakobsmuscheln mit Butter-Mandeln**

Aus der Bretagne

Rezept für 4 Personen

4 Jakobsmuscheln, am besten mit der Schale

40g Butter

10g fein geschnittene Zwiebeln

10g gehobelte Mandeln

10g Semmelbrösel

Fleur de Sel

Rohr auf die maximale Kraft in der Grillfunktion (300C) vorheizen.

Jakobsmuscheln von Ihrem Fischhändler öffnen lassen oder selbst öffnen. Dafür benötigen Sie ein scharfes, spitzes Messer und müssen den seitlichen Muskel erwischen und dann mit Hebelwirkung die Schale öffnen. Man kann natürlich auch fertige Jakobsmuschelnüssen und Jakobsmuscheln Schalen separat kaufen. Alternativ kann man die Jakobsmuschel in eine kleine Auflaufform oder Teller legen.

Die Jakobsmuschelnuss sorgfältig unter wenig Wasser putzen, von dem Roggen (« Corail ») trennen und abtrocknen mit Küchenpapier. Der Roggen kann wunderbar als Basis für feine Fischsaucen benutzt werden. Die Jakobsmuschelnuss in die Schale legen, leicht angebratene (ohne Färbung) Zwiebeln, Butter, Semmelbrösel und Mandeln darüber geben. In das Rohr für 3 Minuten unter den Grill backen (300C). Schalen vorsichtig mit Schutzhandschuh auf einen kleinen Teller legen. Mit Fleur de Sel leicht würzen und sofort servieren.

Die Jakobsmuscheln werden vor allem an den Küsten der Bretagne und der Normandie nachhaltig gefangen : nur Muscheln über 11cm dürfen nur an bestimmten Tagen gefangen werden. Sie werden traditionell in Frankreich in den Monaten mit « r » also September bis April gegessen. Sie sind eine herrliche, subtile Vorspeise an Festtagen! Unser Rezept kann man bevor die Gäste ankommen vorbereiten und im letzten Moment in das Rohr schieben. Es eignet sich perfekt als kleines Amuse-Bouche zum Sekt oder Champagner!

--

## **Trou normand – Apfelsorbet mit Calvados**

Aus der Normandie. Rezept für 4 Personen

Zutaten

1 Granny Smith Apfel

400g Apfel Sorbet (oder Vanille Eis)

8cl Calvados

4 Trinkgläser (circa 20cl)

Vorbereitung

Die 4 Gläser in den Tiefkühler geben.

Den Apfel in eine feine « Julienne » schneiden. Apfel mit der Haut in circa 10 duenne Scheiben schneiden. Die Scheiben stapeln und in circa 10 dünne Stäbe schneiden.

Geeiste Gläser aus den Tiefkühler nehmen. In jedes Glas ein Esslöffel Apfelsorbet geben, ein ¼ Apfel in « Julienne » Stäbe drauf legen und mit 2cl Calvados begiessen.

Diese aus der Normandie stammende Speise wird in Frankreich als erfrischendes Intermezzo zwischen zwei der oft vielen Gängen eines Essen serviert, z.B. zwischen Vor- und Hauptspeise oder zwischen Hauptspeise und Käse. Das Eis und der Calvados regen den Appetit an, bzw. verschaffen Platz im Magen, daher der Name « Trou normand », übersetzt « das normannische Loch ».

--

## **Quiche mit Comté-Bergkäse**

Aus dem Osten (Lorraine-Franche Comté)

Rezept für eine grosse Quiche von 28cm Durchmesser (6-8 Personen)

Zutaten für den Mürbeteig (« pâte brisée »)

250g Mehl  
125g Butter  
5g Salz  
Wasser (oder 1 Ei)  
Eine Tarte Form von 28cm

Zutaten für die Füllung

25cl Milch  
25cl Obers  
4 Eier  
6 getrocknete Marillen  
6 Walnüsse geschält  
200g Comté-Bergkäse  
Eine Prise Muscatnuss  
Eine Prise Thymian  
Salz

Vorbereitung

Das Mehl anhäufen und einen Krater hineindrücken. Die Butter in Stückchen, das Salz und das kalte Wasser (oder das Ei) hineingeben. Alles zusammenkneten aber nicht zu sehr kneten.

Eine Kugel formen und 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Das Rohr auf 170C vorheizen.

Schnell ausrollen und in die Tarte Form geben. Mit Backpapier belgen und mit Kirschkernen beschweren. Für 10min bei 170c backen.

In der Zeitnot kann man natürlich auch fertigen Mürbeteig kaufen.

Die Eier schlagen und mit Milch, Obers, Muscatnuss, Thymian, Salz vermischen.

Die getrockneten Marillen in eine feine Julienne schneiden : jede Marille der länge nach in 5- 6 Streifen schneiden. Die geschälten Walnüsshälften in 3, 4 Stücke schneiden und den Walnussstaub und Splitter entfernen.

Auf den vorgebackenen Mürbeteig die Marillen und die Walnüsse geben, dann den Käse, dann die Ei-Obers-Milch Masse drauf geben.

Die Quiche auf 170C circa 45min backen. Ein guter Trick um zu prüfen, ob sie fertig ist, besteht darin ein Messer in die Mitte zu stecken. Falls keine feuchte Masse dran kleben bleibt, ist die Quiche fertig.

In Frankreich essen wir die Quiche am liebsten lauwarm, als Amuse-Bouche, Vorspeise oder Hauptgericht mit frischem Mesclun-Salat. Man kann sie jedoch auch wunderbar heiss oder kalt servieren. Unsere Kreation ist nur eine von vielen möglichen Variationen, in Frankreich hat jede Familie ihr eigene Quiche Rezepte !

--

### **Enten Gratin « Parmentier » mit karamelisierten Cherry-Tomaten und knusprigem Speck**

Aus dem Südwesten (Périgord)

Rezept für 4 Personen

Zutaten

4 Flügentenkeulen  
400g Kartoffeln (weichkochend)  
400g Süsskartoffeln  
20cl Milch  
100g Butter  
25cl Orangensaft  
1 Orange

1 Zwiebel  
1 Sellerie Knolle  
250g Cherry-Tomaten  
20g Ahornsirup  
Thymian  
4 Speckstreifen (Bacon oder Tiroler Bauchspeck)  
Semmelbrösel  
5 cl Olivenöl  
Nelken  
Pfeffer  
Salz

#### Vorbereitung

In den Schmortopf 20g Butter und 5cl Olivenöl die Zwiebel und die Sellerie leicht anbraten. Die Flügelenkeulen dazu geben und anbraten bis sie leicht Farbe bekommen. Den Orangensaft dazu giessen, eine Orange gepickt mit Nelken dazu geben, Pfeffer, Salz. 2 Stunden langsam köcheln lassen. Abkühlen lassen. Das Fleisch von dem Knochen und der Haut lösen und in grobe Streifen zerpfücken.

Die Cherry-Tomaten mit etwas Olivenöl und Ahorn Sirup begiessen und mit Thymian für 15min bei 160C backen.

Die Kartoffeln und Süsskartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Durch eine Kartoffelpresse drücken oder zerstampfen. Mit Milch und Butter vermengen.

In einer Auflaufform, eine 1cm Purée, dann 2cm Schicht Fleisch, dann 2cm Purée schichten. Mit Semmelbrösel und die restliche, in Würfel geschnittene Butter bestreuen. In den Ofen bei 200C 25min backen, ggf. noch 5min länger bei 250C. Am Ende sollte die Gratinoberfläche goldbraun sein. Mit gegrillten Speckstreifen, den karamelierten Cherry-Tomaten und Mesclun Blattsalat servieren.

Unsere Gratinkreation beruht auf den « Parmentier de Canard » Gratin, wie er im Südwesten vorbereitet wird. Man kann diesen Gratin auch wunderbar anstelle der Ente mit Rinderfarschiertem (Parmentier de Bœuf) oder mit zerpfückten Bœuf Bourguignon oder mit Gulasch kochen. Das Purée kann man auch nur aus Kartoffel stampfen, oder aus Kartoffel und Sellerie. Es ist ein herzhaftes Gericht, ideal für die Resteverwertung und erwärmend für den Winter.