



KOCHKISTE GOURMET – VIVE LA FRANCE



L'ENTRÉE

(Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten)

Maronensuppe mit Baguette

LE PLAT PRINCIPAL

(Zubereitungszeit: ca. 105 Minuten)

**Huhn in Honig-Senfsauce
mit Ofenkartoffeln und Feldsalat**

LE DESSERT

(Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten)

**Französische Käseauswahl mit
zweierlei Früchten und Baguette**

Folgende Produkte sind nicht in der KochKiste Gourmet enthalten,
sollten aber für die Zubereitung vorrätig sein:
2 EL Honig, Essig, Öl, 1 EL Butter, 150 ml Milch.



L'ENTRÉE MARONENSUPPE

Zutaten:

400 g Maronen
3 Schalotten
1 EL Butter
600 ml Gemüsebrühe
200 ml Schlagsahne
150 ml Milch
6 Zweige Thymian
Salz
Pfeffer
1 EL Öl
optional: etwas
Cayennepfeffer

Maronen fein hacken und 2 EL für das Topping zur Seite legen. Schalotten schälen und klein schneiden. Von den Thymian-Zweigen die Blättchen abzupfen.

Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten, die Maronen und den Thymian darin andünsten. Den Fond und die Sahne angießen und alles für ca. 15–20 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen.

Milch angießen und Suppe pürieren bis sie eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Wunsch kann etwas Cayennepfeffer dazugegeben werden.

Die zur Seite gestellten Maronen in einem Esslöffel Öl anbraten und die Suppe zum Servieren damit dekorieren. Dazu eine Scheibe Baguette reichen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten



LE PLAT PRINCIPAL – 1 HUHN IN HONIG-SENFSAUCE MIT OFENKARTOFFELN UND FELDSALAT

Zutaten:

1 Hähnchen
1 kg Kartoffeln,
vorw. festkochend
1 Bund Thymian
½ Bund Rosmarin
2 EL Oregano
8 Schalotten
5 Knoblauchzehen
2 Zitronen
1 ½ EL Senf
2 EL Honig
4 EL Olivenöl
50 ml Wasser
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Vorbereitung:

Hähnchen marinieren – mind. 3 Std. oder über Nacht

Das Huhn grob zerlegen und von jedem Teil die obere Haut zweimal quer einritzen. Für die Marinade von sechs Thymian-Stielen die Blätter abzupfen. Eine Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Den Knoblauch schälen und klein hacken. In einer Schüssel, das Wasser, Thymianblätter, Oregano, Zitronenabrieb und Zitronensaft, Knoblauch, Senf und Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer gut vermischen.

Die Hähnchenteile in eine Schüssel oder Auflaufform geben, mit der Marinade einreiben und den Rest darübergießen.

Die Rosmarinzwige und restlichen Thymianzwige dazwischen legen. Alles für mindestens drei Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Zubereitung:

Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das marinierte Hühnchen aus dem Kühlschrank nehmen und in eine große Auflaufform oder ein tiefes Backblech legen. Dabei die komplette Marinade verwenden.

Die Kartoffeln schälen und achteln. Die Schalotten schälen. Alles zusammen zum Hähnchen geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden und dazugeben. Alles für mind. 60 Minuten im Ofen garen.

Zubereitung inkl. Garzeit: ca. 105 Minuten



LE PLAT PRINCIPAL – 2 FELDSALAT

Zutaten:

200 g Feldsalat
1 Schalotte
1 TL Senf
1 EL Essig
2-3 EL Öl
Salz, Pfeffer

Während das Hähnchen und die Kartoffeln im Ofen garen, den Feldsalat waschen und putzen. Die Schalotte schälen und in Würfelchen schneiden. Eine Marinade aus 1 TL Senf, 1 EL Essig und 2-3 EL Öl sowie Salz und Pfeffer herstellen. Vor dem servieren mit dem Salat vermengen und als Beilage servieren.



LE DESSERT

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSSWAHL MIT ZWEIERLEI FRÜCHTEN UND BAGUETTE

Zutaten:
4 Französische Käse
2 Sorten Früchte

Alle Käsesorten schön auf einer Platte oder einem Brett anrichten. Die Früchte optisch ansprechend drumherum drapieren. Das Baguette in Scheiben schneiden und in einem Körbchen auf den Tisch stellen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Diese Käsesorten erwarten euch:

Brie de Meaux – Weichkäse

Die Reifezeit für die berühmteste Briesorte Frankreichs, hergestellt in und um die kleine Stadt Meaux, beträgt bis zu acht Wochen. Sein kräftiges, würziges Aroma mit nussigen Noten war lange Zeit dem Französischen Königshof vorbehalten.

Comte, 10-12 Monate gereift – Hartkäse

Ein in Frankreich sehr beliebter Rohmilchkäse aus der Region Franche-Comté. Er wird auch „König der Bergkäse“ genannt. Neben einer Vielzahl von Geschmacksnuancen, bestechen besonders seine nussigen Noten.

Morbier – halbfester Schnittkäse

Aus Rohmilch, mit geschmeidig cremiger Konsistenz. Besonderes Kennzeichen ist die Ascheschicht, die sich horizontal durch den Käse zieht. Sein mild würziger Geschmack liegt irgendwo zwischen jungem Comte und Vacherin.

Tommette de Yenne – Schnittkäse

Der besondere Rohmilchkäse aus den Savoyen. Dieser Käse, der in feuchten Kellern aus Naturstein für mindestens drei Wochen reift, entwickelt eine gräuliche Rinde, die unterschiedlich farbige Ausprägungen aufweisen kann. Sein Geschmack variiert von fruchtig-aromatisch bis erdig-pilzig.