



KOCHKISTE GOURMET – VIVE LA FRANCE



L'ENTRÉE

(Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten)

Maronensuppe mit Baguette

LE PLAT PRINCIPAL

(Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten)

Pilz Bourguignon mit Kartoffelpüree
dazu 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 Sojasauce, 2 EL Mehl, 1 TL Senf (optional).



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 PILZ BOURGUIGNON

Zutaten:

1 kg gemischte Pilze
12 Schalotten
3 Karotten
3 Knoblauchzehen
100 g Cranberry-Saft
450 ml Gemüsebrühe
80 g Butter
1 EL Honig
8 EL Öl
1 EL Tomatenmark
2 EL Mehl
1 EL Sojasauce
½ Bund frischer Thymian
½ Bund frischer Rosmarin
3 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer

Die Schalotten schälen und der Länge nach halbieren.

Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Pilze putzen und je nach Form in Würfel oder Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und hacken.

Die Hälfte der Butter und 4 EL Öl in einen großen Topf geben und die Pilze nach und nach anbraten. Danach die Pilze in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Im gleichen Topf die Karotten und Schalotten in der restlichen Butter anbraten und den Knoblauch dazugeben. Tomatenmark und Mehl dazugeben und vermischen. Mit dem Cranberry-Saft ablöschen und die Gemüsebrühe dazugeben. Aufkochen lassen und dabei umrühren.

Die Sojasauce, Thymian, Rosmarin, Lorbeerblätter und den Honig hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die bereits angebratenen Pilze dazugeben und alles bei niedriger Hitze für ca. 30 Minuten schmoren lassen.

Vor dem servieren die Kräuterstängel und Lorbeerblätter entfernen und zusammen mit dem Kartoffelpüree und dem Feldsalat servieren.

Zubereitungs- und Garzeit: ca. 90 Minuten



LE PLAT PRINCIPAL – 2 KARTOFFELPÜREE UND FELDSALAT

Zutaten Kartoffelpüree:

1 kg mehlig Kartoffeln
ca. 450 ml Milch
1 EL Butter
Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Zubereitung Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser kochen bis sie weich sind. Danach das Wasser abschütten und die Kartoffeln mit Milch fein stampfen und dann mit der Butter cremig rühren. Mit Salz und evtl. etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Zutaten Salat:

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

Zubereitung Feldsalat:

In der Zwischenzeit 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.