



Escargots

Weinbergsschnecken
in Knoblauch-Kräuter-Butter

FÜR 4 PERSONEN

24 Schnecken
escargots

120 g Butter, leicht gesalzen
de beurre légèrement salé

1 Bund Petersilie
botte de persil

1 Knolle Knoblauch
tête d'ail

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Fleur de sel, poivre du moulin

30 g Semmelbrösel/Paniermehl, fein
de chapelure fine

4 Schneckenpfannen oder
ofenfeste flache Förmchen mit
ca. 8 cm Durchmesser

Die Butter 5 Stunden vor Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen und weich werden lassen. Petersilie und Knoblauch sehr fein hacken und mit der Butter, Salz und Pfeffer gut verrühren.

Die Schnecken in die Schneckenpfannen oder die Förmchen geben, etwas Butter in die Mitte der Förmchen/Schneckenpfannen setzen, die Brösel darüberstreuen. Die Schnecken für ca. 10 Minuten im auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen garen.



Weinempfehlung: Brocard, Chablis Premier
Cru, Les Vaillons.

Poulet basquaise

Baskisches Huhn



FÜR 4 PERSONEN

1 ganzes Huhn am besten vom Bauernmarkt
poulet

700 g rote Paprikaschoten
de poivrons rouges

3 Zwiebeln
oignons

3 Knoblauchzehen
gousses d'ail

1 kg frische Tomaten
de tomates fraîches

Olivenöl zum Braten, also kein extra vergine
Huile d'olive

1 Bouquet garni (2 Zweige Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 3 Lorbeerblätter, in ein Lauchblatt gehüllt und zusammengebunden)
bouquet garni

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Sel, poivre du moulin

Chilipulver (Piment d'Espelette)

Piment d'Espelette

* Sie können den Geschmack mit etwas Rohschinken aufpeppen: einfach zu den gewürzten Hühnerteilen in die Pfanne geben.

Das Huhn in 8 Teile schneiden, die Paprikaschoten waschen, entkernen und in lange Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden, Knoblauch zerdrücken. Die Tomaten schälen: Dafür mit dem Messer je ein kleines Kreuz in die Tomaten schneiden, diese dann 1–2 Minuten in kochendes Wasser legen; die Schale löst sich wie von selbst. Das Gehäuse und die Kerne entfernen und das Tomatenfleisch in Stücke schneiden.

Zwiebeln, Paprikastreifen und Knoblauch im erhitzten Olivenöl langsam anbraten (ca. 5 Minuten), danach Tomaten und Bouquet garni hinzugeben und 20 Minuten abgedeckt auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Währenddessen die Hühnerteile mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. In einer weiteren Pfanne Öl erhitzen und die Hühnerteile rundherum anbraten.

Wenn die Sauce fertig gekocht ist, die Hühnerteile einlegen und weitere 35 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Weinempfehlung: G. Bertrand, Syrah Réserve, Languedoc-Roussillon.

Tarte Tatin

Karamellierte Apfeltarte

Unbedingt
ausprobieren!

FÜR 1 TARTE
 10 Äpfel (feste Sorte, z.B. Gala, Topaz)
pommes
 60 g Butter
de beurre
 100 g Zucker (Feinkristallzucker)
de sucre
 200 g Blätterteig (aus dem Kühlregal)
de pâte feuilletée
 200 ml Schlagobers/Schlagsahne
de crème Chantilly

* Ein absolutes Lieblingsrezept!
 Das ist das Beste, was Sie sich an einem
 Sonntagnachmittag oder während eines
 abendlichen Heißhungeranfalls auf Süßes
 «antun» können.

Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien.
 Die Butter in einer beschichteten Pfanne, die auch in Ihren Backofen passt, auf dem Herd schmelzen lassen, den Zucker gleichmäßig hineinstreuen und warten, bis er karamellisiert. «Pfanne nicht anfassen», so lautet das oberste Gesetz, damit der Zucker schön karamellisieren kann! Die Pfanne sofort vom Herd nehmen, sobald eine schöne Bräune entstanden ist, und die Äpfel eng nebeneinander hineinlegen. Die Pfanne mit den Äpfeln für 20 Minuten in den auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen stellen. Wieder herausnehmen und den Blätterteig darauflegen. Überstehende Ränder einklappen. Die Tarte anschließend weitere 20 Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen, 10 Minuten etwas abkühlen lassen, stürzen. Sollte nach dem Stürzen Karamell in der Pfanne bleiben, einfach dazugießen, wo die Tarte noch Lücken aufweist! Ganz abkühlen lassen und mit dem geschlagenen Obers servieren.