

Normannische Küche

Käsespieß auf gemischtem Salat

Brochette de Pont l'Évêque sur salades mêlées

Zutaten für 6 Personen

1 Pont-l'évêque, 2 säuerliche Äpfel, 1 Schälchen Kirschtomaten, 3 rote Zwiebel, Ein paar Thymian = Zweige, 1 El Beerenmischung (Pfeffer, Wachholderbeeren, Piment) Gemischter Blattsalat nach Jahreszeit, 2 El Nussöl, 1 El Apfelessig.

Zubereitung :

- ❖ Salate putzen, waschen und trocken schleudern.
- ❖ Äpfel waschen und in Würfel schneiden von der Größe der Kirschtomate
- ❖ Tomaten waschen, Zwiebel schälen und in 8 Stücke schneiden
- ❖ Käse würfeln und alles abwechselnd auf 6 Spieße stecken.
- ❖ Öl mit den Gewürzen mischen und die Spieße darin ca. 1 Stunde marinieren
- ❖ Spieße aus der Marinade nehmen und unter dem Grill kurz (ca 5 Min) überbacken)
- ❖ Marinade mit dem Apfelessig verrühren und mit Salz abschmecken
- ❖ Salat auf große Teller verteilen und die Marinade darüber träufeln
- ❖ Spieße auf dem Salat anrichten und sofort servieren.
- Die Spieße sind im Sommer zum Grillen geeignet
- Kleinere Spieße eignen sich sehr gut als Aperitif = Häppchen bei einem Empfang

Krabbenpastete

Tourte aux crabbe

Zutaten für 6-8 Stück.

2 Pakete Blätterteig, 400 g Königskrabben – Fleisch, 250g rosa Champignons
Je 1 Zwiebel und Schalotte und 1 Knoblauchzehe in kleine Würfel geschnitten
Etwas Butter, 100 ml Creme Fraiche, 1 El. gehackte Petersilie
Salz Pfeffer, etwas Muskatnuss 2 Eier

Zubereitung :

- ❖ Vom Blätterteig 12-16 kleine Kreise ausstechen je nach gewünschter Größe
- ❖ 6-8 Kreise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
- ❖ Zwiebel, Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen
- ❖ Die in Scheiben geschnittenen Champignons zugeben und mit andünsten
- ❖ Die Krabbenfüllung mit einem Ei und die anderen Zutaten mischen und abschmecken
- ❖ Auf die Blätterteig Kreise verteilen dabei den Rand frei lassen.
- ❖ Das Zweite Ei verquirlen und den Rand der Kreise damit einpinseln
- ❖ Die Zweiten Teigkreise auflegen und mit einer Gabel andrücken
- ❖ Die Törtchen mit dem restlichen Ei einpinseln und mit einem scharfen Messer in jedem Törtchen ein kleines Loch schneiden zum entweichen vom Dampf.
- ❖ Bei 180 C° ca. 20-25 Minuten goldgelb backen.

Als Aperitif = Häppchen oder Vorspeise servieren.

Normannische Küche

Apfel – Calvados Sorbet

500 g säuerliche Äpfel schälen entkernen und im Mixer Pürieren. Mit 250 ml Cidre und 80 g Zucker verrühren und einfrieren. Regelmäßig durchrühren. Wenn die Masse stockt 4 Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen, unter der Apfelmasse heben und frieren lassen. Das Sorbet portionieren, mit 2 cl Calvados begießen und sofort servieren.

Hechtfilet in Cidre Pochiert mit Calvados Äpfel

Filet de brochet poché au cidre

Zutaten für 6 Personen

900 g Hechtfilet mit Haut, Salz Pfeffer 1 El Zitronensaft
je 50 g Butter und Mehl
je ¼ l Cidre und Fischfond 1/8 l Sahne Salz Pfeffer
2 Äpfel in Spalten geschnitten 2 El Calvados

Zubereitung

- ❖ Hechtfilet in Portionsstücke schneiden, mit Zitronensaft marinieren und würzen
- ❖ Fisch auf der Haut 5 Minuten in der Butter anbraten und im Ofen bei ca. 80 °C fertig garen
- ❖ In der Pfanne, das Mehl in der Butter kurz anschwitzen und mit Cidre und Fischfond ablöschen
- ❖ Die Sauce mit der Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ❖ Äpfel in etwas Öl anbraten und mit dem Calvados flambieren.
- ❖ Fisch auf Teller anrichten mit der Sauce nappieren und die Apfelspalten darauf legen
- ❖ Mit Herzoginkartoffel als Beilage servieren

Herzoginkartoffel

Pommes Duchesse

1 kg mehlig kochende Kartoffel
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
4 Eigelb etwas Stärkemehl

- ❖ Kartoffel abbürsten und in der Schale weich dämpfen. Durch die Presse drücken und abschmecken. Das Eigelb und die Stärke unterrühren
- ❖ Mit einem Spritzbeutel Walnussgroße Rosetten auf ein Backblech spritzen und mit Milch oder Eigelb bestreichen
- ❖ Im vorgeheiztem Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

Normannische Küche

Normannischer Hühner Suppentopf

La poule au blanc est une recette traditionnelle de Normandie

Zutaten für 6-8 Personen

1 größeres Suppenhuhn von ca 2 Kg
1 Knollensellerie, Je 2 Zwiebel, Möhren, Porréestangen, Stängel Sellerie, Weiße Rübchen
Salz, Nelken, Wachholderbeeren, Lorbeerblätter, Pfefferkörner,

Für die Sauce

Je 100 g Butter und Mehl , 1 Liter Bouillon, 20 Cl Sahne und Cidre
2 Eigelb, Salz, Pfeffer, 1 St. Estragon,

Zubereitung

- ❖ Huhn in einem Topf mit kaltem Wasser bedeckt zum kochen bringen und ca. 1 1/2 bis 2 Stunden kochen lassen.
- ❖ Das Gemüse putzen waschen und in regelmäßige Würfel schneiden
- ❖ Nach der Hälfte der Kochzeit das Gemüse und die Gewürze zum Huhn geben
- ❖ Huhn aus dem Fond nehmen etwas abkühlen lassen, aus den Knochen brechen und das Hühnerfleisch klein schneiden
- ❖ Den Fond passieren, Gemüse und Fond auffangen.

Für die Sauce :

- ❖ Butter schmelzen und das Mehl zugeben
- ❖ Unter Rühren goldgelb anschwitzen und mit der Brühe auffüllen
- ❖ Aufkochen und unter ständigem rühren ca. 5 Minuten kochen lassen
- ❖ Eigelb mit Sahne und Cidre verrühren und in die Sauce geben
- ❖ Mit Salz pfeffer und Estragon abschmecken.
- ❖ Hühner Fleisch und Gemüse in der Sauce vorsichtig erhitzen ohne zu kochen.
- ❖ Mit gehacktem Estragon bestreut servieren.

Überraschungsomelet mit roter Fruchtsauce

Omelette surprise au coulis de fruits rouges

Zutaten

4 Eier, 4 EL Wasser warm, 150 g Zucker, 1 Pk. Vanillezucker, 1 Prise Salz
80 g Mehl, 80 g Speisestärke, Margarine/Öl z. Einfetten
5 Eier, 250 g Zucker, 4 Prisen Kirschwasser, 200 g Vanille-Eis

Zubereitung

Biskuitteig:

- ❖ Eigelb und Zucker schaumig rühren. 2/3 des Zuckers, den Vanillezucker und das Salz rein geben, rühren, bis eine cremige Masse entsteht.
- ❖ In einer anderen Schüssel das Eiweiß steif schlagen und den restlichen Zucker langsam dazugeben. Den Eischnee langsam auf die Creme gleiten lassen, Mehl und Speisestärke drüber geben. Vorsichtig unterheben.
- ❖ Ein Backblech mit Backpapier auslegen und einfetten. Die Masse ca. 1 cm dick draufgeben. Bei 180 Grad (Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen Blech rausnehmen. Stürzen. Pergamentpapier entfernen und abkühlen lassen. Dann in Form schneiden

Normannische Küche

Baiserteig:

Eiweiß steif schlagen (SEHR STEIF!). Zucker nach und nach zugeben.

Omelette:

Eine Biskuitplatte in die feuerfeste Form legen, mit der Hälfte des Kirschwassers beträufeln, Eis draufgeben, zweite Teigplatte drauflegen, mit Kirschwasser beträufeln.

Die Baisermasse drauf verstreichen. In den vorgeheizten Ofen bei 250 Grad 10 Minuten auf der oberen Schiene überbacken und herausholen. Nachdem das Omelette aus dem Ofen kommt, sollte es sehr schnell gehen und sofort servieren.

Rote Fruchtsauce

Sauce au fruits rouges

1 Kilo gemischte Beerenfrüchte Frisch oder Tiefgekühlt
0,7 L Rotwein, 500 Gramm Zucker ,50 Gramm Speisestärke (Maizena)

Zubereitung :

Speisestärke in etwas Rotwein glatt rühren, Beerenfrüchte mit dem restlichen Rotwein und Zucker aufkochen. Speisestärke ein rühren und aufkochen, abkühlen lassen Zum Omelette servieren

Normannisches Gebäck mit Äpfel und Calvados

Clafoutis au Pommes

Zutaten

200 g Mehl, 100 g Puderzucker, 100 g Butter, 1 Ei, 1 kg Äpfel = Reinette oder Boskoop,
2 Eier, 100 g Puderzucker 100 g Sahne 1/2 Glas Calvados

Zubereitung

Aus Mehl, Butter, Zucker, und Ei einen Mürbeteig herstellen und 30 Minuten ruhen lassen. Teig ausrollen und in eine Tortenform legen. Äpfel schälen Kerngehäuse entfernen, in Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Sahne, Eier und Zucker verrühren, Calvados zugeben und auf die Äpfel gießen. 20-25 Min. bei 180 C° backen Kurz vor Ende der Garzeit die Tarte mit braunem Zucker und Zimt bestreuen und leicht unter dem Grill karamellisieren. Auskühlen lassen, Portionieren und mit Puderzucker bestreut servieren

BÜFFET DIENST WATERBENNET



CATERING

BÜFFETS

PARTYSERVICE

KOCHKURSE

Meesters Joseph

Montzener strasse 51

B-4850 Moresnet

Tel 0032(0)87/787692

Mobil 0032(0)494548008

Mail :waterbennet@skynet.be
