

# Rezepte zum Dîner des Rois 2002

## Crème d'asperges « Paul Bocuse »

### Zutaten:

300 g Kartoffeln (mehligkochende Sorte), 500 g Spargel, 2 mittelgroße Porreestangen, 100 g Butter, 10 cl Creme fraiche, grobes Salz, Pfeffer aus der Mühle, Schnittlauch oder Kerbel

Den Porree putzen, die Kartoffeln und Spargelstangen schälen, von letzteren die Spitzen abschneiden und beiseite legen. Das Gemüse waschen und abtrocknen. In einem Topf die Hälfte der Butter zerlaufen lassen, Porree und Spargel zugeben, salzen und rund 10 Minuten dünsten.

Die Kartoffeln zugeben, mit Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Nach 35 Minuten Kochzeit mit dem Pürierstab cremig rühren, die Spargelspitzen hinzufügen und noch 15 Minuten kochen lassen.

Gegen Ende der Kochzeit die Creme fraiche und die restliche, in Stückchen geschnittene Butter unterrühren. Auf die Teller verteilen, mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit Schnittlauch oder Kerbel verzieren. Bon appétit!

□

## Poulet Sauté Vallée d'Auge

GEBRATENES HUHN MIT CALVADOS UND SAHNESAUGE

### Zutaten für 4 Personen:

Ein 1 bis 1,2 kg schweres Brathuhn (in Stücke geschnitten), 6 EL Butter, 2 EL Pflanzenöl, Salz, Weißer Pfeffer,  $\frac{1}{3}$  Tasse Calvados oder einfacher Apfelschnaps,  $\frac{1}{4}$  Tasse Hühnerbrühe, frisch, aus der Dose oder aus Würfeln, 2 EL kleingeschnittene Schalotten oder Frühlingszwiebeln,  $\frac{1}{4}$  Tasse kleingeschnittener Sellerie, 1 Tasse geschälte, entkernte und grobgeschnittene Kochäpfel,  $\frac{1}{2}$  TL getrockneter zerriebener Thymian, 1 Eigelb,  $\frac{1}{2}$  Tasse süße Sahne, Brunnenkresse oder Petersilienstängel

Man bräunt das Huhn in 4 EL Butter und dem Öl in einer schweren Pfanne von 20 bis 25 cm Durchmesser oder in einem Bräter. Dann gießt man alles Fett bis auf einen dünnen Film ab, legt die Geflügelstücke in die Pfanne zurück und würzt mit Salz und Pfeffer. Der nächste Schritt ist, das Huhn - abseits von der Herdplatte - mit Calvados oder einem einfachen Apfelschnaps zu flambieren.

Experten gießen den Calvados über das Fleisch und zünden ihn an. Eine zuverlässige Technik ist es, den Calvados erst in einem kleinen Topf leicht zu erwärmen, ihn mit einem Streichholz anzuzünden und ihn nach und nach brennend über das Huhn zu gießen. Dabei bewegt man die Pfanne hin und her, bis der Alkohol verbrannt ist. Danach löscht man mit der Brühe ab und kratzt mit einem Holzlöffel allen Bratensatz von der Pfanne los. Zur Seite stellen.

In einem anderen Topf - oder einer Pfanne - lässt man die restlichen 2 EL Butter auf mäßiger Hitze zergehen und dünstet darin die Schalotten, Äpfel, den Sellerie und Thymian unter gelegentlichem Rühren mit einem Holzlöffel etwa 10 Minuten, bis alles weich, aber noch nicht braun ist. Über das Hühnerfleisch verteilen, stark erhitzen und die Brühe zum Kochen bringen.

Die Pfanne gut zudecken und das Huhn auf kleiner Flamme weitergaren, wobei man es alle 7 bis 8 Minuten mit dem Bratensaft begießt. Sobald das Fleisch weich ist (nach ungefähr 30 Minuten), nimmt man es aus der Pfanne und richtet die Stücke attraktiv auf einer großen, vorgewärmten feuerfesten Platte an. Diese wird leicht mit Aluminiumfolie zugedeckt und bei 125° im Backrohr warmgehalten, während man die Sauce zubereitet.

Der Inhalt der Pfanne wird durch ein feines Sieb in den Topf passiert. Dabei drückt man fest mit dem Rücken eines Löffels auf das Gemüse, um all seinen Saft herauszupressen. Dann lässt man die Sauce eine Minute lang sich setzen und schöpft danach soviel Fett wie möglich von der Oberfläche ab. Die Sauce muss nun auf starker Hitze unter gelegentlichem Rühren gekocht werden, bis sie auf  $\frac{1}{2}$  Tasse reduziert ist (2 bis 3 Minuten).

Mit einem Schneebesen mischt man Eigelb und Sahne in einer Schüssel und schlägt allmählich die heiße Sauce löffelweise darunter. Danach gießt man die Sauce in den Topf zurück und erhitzt sie unter ständigem Rühren 2 oder 3 Minuten, bis sie eine sahnige Konsistenz erreicht hat. Die Sauce nicht zum Kochen kommen lassen, da sie sonst gerinnt. Wenn sie zu heiß zu werden droht, den Topf für einige Sekunden vom Feuer heben und unter Rühren abkühlen. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten überzieht man jedes Stück Huhn mit Sauce und dekoriert die Platte mit Sträußchen von Brunnenkresse oder Petersilie.

□

□

## Salades aux gésiers de canards, aux croûtons et à la vinaigrette (huile de noix et vinaigre aux framboises)

### Zutaten:

Verschiedene Salate (Friseesalat, grüner Salat, Lollo rosso/bianco, Feldsalat, Eichenlaubsalat, etc.), Gésiers de canards (Entenmägen) aus der Dose oder frisch, Walnussöl, Himbeeressig, Salz, Pfeffer, Croûtons.

Die Salate waschen und klein schneiden. Wasser gut ausschleudern. In eine Salatschüssel geben.

Eine Vinaigrette aus Walnussöl und Himbeeressig im Verhältnis 3 : 1 herstellen, mit Salz und Pfeffer (aus der Mühle) abschmecken. Aus geschmacklichen Gründen keinen Senf und keinen Knoblauch hinzugeben. Die Vinaigrette über den Salat gießen und vermischen.

Die Entenmägen in kleine Streifen schneiden und in einer Pfanne leicht erhitzen, nicht braten. Vorher das in der Dose befindliche Schmalz zum größten Teil abnehmen. Warm über den Salat geben und vorsichtig unterrühren, damit der Salat nicht zusammenfällt.

Zum Schluss mit Croûtons, die es fertig aus der Tüte gibt, überstreuen. Diese lassen sich allerdings auch leicht selbst aus altem, trockenem Weißbrot herstellen.