

Pommeau als Apéritif

Der Pommeau ist eine normannische Spezialität aus Calvados und Cidre. Man benötigt dazu geriebenen Apfel, den man in Calvados mariniert, und beim Anrichten mit Cidre aufgießt. Das Mischungsverhältnis sollte etwa 1:4 bis 1:6 (Calvados : Cidre) sein. Sehr gut gekühlt servieren. Die Gläserländer mit Zucker dekorieren.

Salade au chèvre chaud – Salat mit warmem Ziegenkäse

Préparation : 10 minutes, Cuisson : 4 minutes, pour 4 personnes

1 frisée ou une autre salade / 2 fromages de chèvre frais / 4 tranches de pain de mie / 10 cl. de vinaigre (de Xérès de préférence) / 2 gousses d'ail / 2 échalotes / 4 cuillerées à soupe d'huile de noix / Sel, poivre du moulin / Ciboulette fraîche.

Partager chaque fromage en deux dans l'épaisseur et placer chaque moitié sur une demi-tranche de pain. Placer sous le gril du four jusqu'à ce que le fromage fonde et dore. Pendant ce temps, faire bouillir 4 minutes à la poêle: le vinaigre, l'ail et l'échalote hachés. Ajouter l'huile, le sel et le poivre. Verser le tout sur la salade préparée et parsemer de ciboulette. Disposer chaque toast chaud sur une assiette et servir immédiatement avec la salade.

1 Kopf Friséesalat oder ein anderer Salat, 2 frische Ziegenkäse, 4 Scheiben Toastbrot, 0,1 l. Sherry-Essig, 2 Knoblauchzehen, 2 Schalotten, 4 Esslöffel Walnussöl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, frischer Schnittlauch

Den Käse in Scheiben schneiden und eine Scheibe auf eine halbe Scheibe Toastbrot legen. Unter den Grill legen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist. Während dieser Zeit in der Pfanne den Essig, den Knoblauch und die gehackten Schalotten 4 Minuten erhitzen. Dann das Öl, das Salz und den Pfeffer hinzufügen. Die Sauce über den vorbereiteten Salat gießen und mit Schnittlauch dekorieren. Den heißen Toast auf einem Teller anrichten und sofort mit dem Salat servieren.

Noisettes de Porc aux Pruneaux (für 4 Personen)

SCHWEINEFILET AN PFLAUMEN UND SAHNESAUCE

2 Dutzend große, getrocknete Pflaumen, 1 Tasse herber Weißwein, 6 noisettes vom Schwein (gut geputztes und entbeintes Ende des Lenden-Stücks, gebunden und in knapp 4 cm dicke Stücke geschnitten)¹, Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Mehl, 2 EL Butter, 1 EL Pflanzenöl. ½ Tasse Hühnerbrühe, frisch, aus der Dose oder aus Würfeln, ½ Tasse süße Sahne, 2 TL roter Johannisbeergelee, einige Tropfen Zitronensaft

In einem 2 bis 3 Liter fassenden, emaillierten Topf weicht man die Pflaumen bei Zimmertemperatur in Wein ein, wendet sie gelegentlich und lässt sie 4 Stunden - wenn möglich länger - stehen. Dann werden sie auf mäßiger Hitze etwa 10 Minuten gekocht, bis sie gar sind. Abgießen und Pflaumen und Wein getrennt aufheben.

Die *noisettes* mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und alles Mehl bis auf einen dünnen Flor abklopfen. In einer schweren Bratpfanne von 25 bis 30 cm Durchmesser - oder in einem Bratentopf - zerlässt man die Butter auf mäßiger Hitze. Sobald der Schaum verschwindet, werden die *noisettes* gebraten, ungefähr 3 Minuten auf jeder Seite, bis sie eine kräftige goldbraune Farbe haben. Dann nimmt man sie aus der Pfanne und legt sie auf einen Teller.

Nachdem die *noisettes* gebraten sind, gießt man fast alles Fett aus der Pfanne ab und lässt nur einen dünnen Fettfilm auf dem Boden. Man fügt den Wein, in dem die Pflaumen gedünstet werden, hinzu und lässt ihn ohne Deckel sprudeln, bis er fast ganz verkocht ist. Nun die Hühnerbrühe zugießen und wieder zum Kochen bringen. Die *noisettes* zurück in die Pfanne legen, zudecken und auf kleiner Hitze etwa 30 bis 40 Minuten schmoren lassen oder bis sie weich sind, wenn man sie mit der Spitze eines scharfen Messers ansticht. Mit einer Küchenzange hebt man dann die *noisettes* in eine vorgewärmte Schüssel, schneidet die Fäden weg, deckt sie zu oder stellt sie in einen auf 120° geheizten Ofen, um sie dort warm zu halten.

Die in der Pfanne zurückbleibende Brühe wird sorgfältig entfettet. Man gießt die Sahne zu und lässt die Sauce aufkochen. Dabei rührt und kratzt man allen Bratensatz los, der in der Pfanne sitzt. So lange rühren, bis die Sauce dick genug ist, um den Rücken eines Löffels zu überziehen. Dann werden die Pflaumen, der Gelee sowie der Zitronensaft untergezogen und alles zusammen erhitzt. Man rührt dabei ständig und behutsam, bis der Gelee aufgelöst ist und die Pflaumen heiß sind. Nun wird noch abgeschmeckt und die Würzung kontrolliert. Mit einem Schaumlöffel nimmt man dann die Pflaumen heraus und umlegt damit die *noisettes*. Die Sauce verteilt man mit einem Löffel über *noisettes* und Pflaumen und serviert so das Gericht.

Tarte Tartin nach dem Rezept von Rosemarie Lange

In einer Tortenform ca. 50g Butter und 50g Zucker im Backofen bei 175° karamellisieren lassen. 6-7 Äpfel (Cox Orange oder Boskop) schälen, achteln und auf die Karamellschicht verteilen.

Für den **Rührteig** werden benötigt: 100g Butter oder Margarine, 150g Zucker, 1 Vanillezucker, 1 Pr. Salz, 3 Eier, 200g Mehl, 2 TL Backpulver.

Den Rührteig auf die Apfelschicht verteilen. Bei 175° je nach Backofen 30-40 Minuten backen. Sofort stürzen. Warm servieren, evtl. aufwärmen.

Die Rezepte für Aioli und Tapenade sind bekannt und auf unserer Website nachlesbar.

¹ Man kann auch Schweinefilet dazu nehmen und es in Stücke oder Scheiben schneiden.