

## Rezepte aus Frankreich (2013)

In Frankreich findet man sehr bodenständige regionale Küchen. So isst und trinkt man z. B. in der Bretagne vollkommen anders als im Elsass und ist sehr stolz darauf. So stolz, dass José Bové - ein bekannter französischer EU-Parlamentarier - sogar die Einrichtung von McDonalds fast food-Halle in Millau / Südfrankreich ramponierte, weil er der Meinung war, so etwas gehöre nicht nach Frankreich.

Die klassischen Rezepte aus Frankreich sind weit über die Grenzen bekannt. Crêpes oder Ratatouille beispielsweise, dürfen auch hierzulande in keinem Kochbuch fehlen. Die Zubereitung der Fischsuppe "Bouillabaisse" ist eines der traditionellsten französischen Rezepte aus der Provence, genauer aus Marseille. Oder auch ein "Coq au vin" aus der Bourgogne und ein Salat, der nicht aus Nizza stammt.

"Essen wie Gott in Frankreich", dieses Sprichwort steht ja auch bei uns für eine gute Küche. Damit sind in Frankreich aber nicht nur die "Nouvelle Cuisine" oder "Haute Cuisine" gemeint, sondern genau so die "Cuisine bourgeoise" - die bürgerliche Küche - mit herzhaften Vorspeisen und deftigen Nationalgerichten. Dazu passende Weine und natürlich auch französische Käse, wie etwa Camembert, Roquefort oder Caprice des Dieux und Gémont. Als Dessert könnte dann eine Crème Brûlée, ein Mousse au chocolat oder frisches Obst folgen.

Generell wird bei den Zutaten größter Wert auf Frische gelegt. Was nicht marktfrisch ist, kommt weder in die Küche, noch auf den Teller und es sind eben nicht nur die so genannten Gourmet-Gaumenkitzler wie Pâté foie gras, Escargot de Bourgogne, Cuisse de grenouille, also Froschschenkel oder Huître, Homard und Crevette.

Genau das ist ja das Spannende an französischer Küche; sei sie nun provenzalisch, bretonisch, elsässisch, normannisch, lyonnaisch, lothringisch oder sonst wie; jede Region hat ihren ganz speziellen Reiz und unterscheidet nicht nur zwischen Nudeln, Klößen und Kroketten o. ä. als Beilage, Kartoffeln zählen dort zum Gemüse und seltenere Gemüsesorten werden viel häufiger verwendet. Das "Esstier" Schwein spielt in Frankreich ebenfalls eine andere Rolle als bei uns. Seefisch-, Wild-, Lamm- und Geflügelgerichte sind weitaus öfter auf den Speisekarten zu finden, auch in einfachen Gaststätten.

In gemütlicher Runde bei leckerem Essen und einem guten Wein zusammen zu sitzen, das gehört eben einfach zur Lebensart der Franzosen und in diesem Sinne: Bon appétit!

## ***Salade Niçoise (als kleine Vorspeise)***

Dieser Salat, der erstmals Anfang der 1890er Jahre in der Zeitschrift *L'art Culinaire Français* in Paris erwähnt wurde, fehlt heute in keinem Kochbuch. Diese Zubereitung entstammt also nicht der provenzalischen Küche, auch wenn die Zutaten recht mediterran erscheinen. Eine besondere Rolle spielt dabei der Thunfisch. In vielen Rezepten kommt er aus der Dose, in Anderen wird frischer Thunfisch kurz angebraten und in Streifen geschnitten; in manchen Rezepten fehlt er ganz und wird durch Anchovis ersetzt. Wenn dann noch kleine schwarze Oliven und Kapern hinzu kommen, dann sind wir in der Nähe von Nizza, aber ein Original gibt es auch dort nicht.

Thunfisch und Anchovis geht nicht, gekochte Kartoffeln, Prinzessbohnen und Salatmarinade (Vinaigrette) auch nicht. Zumindest dann nicht, wenn es der Klassiker werden soll.

### **Zutaten für 4 Personen:**

4 reife Tomaten, in Spalten geschnitten  
1 Salatgurke, geschält, entkernt und gewürfelt  
1 rote Zwiebel, in dünne Halbringe geschnitten  
1 Kopf Romansalat, mundgerecht zerkleinert  
200 g geschälte dicke Bohnen, gekocht (ggf. aus der Dose)  
100 g kleine schwarze (Nizza-) Oliven  
1 geh. El. Kapern (gesalzene "Nonpareilles")  
4 hart gekochte Eier, geviertelt  
8 Anchovis-Filets, längs halbiert  
1 große halbierte Knoblauchzehe  
150 ml bestes natives Olivenöl  
4 El. gehacktes frisches Basilikum (oder glatte Petersilie)  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### **Tipp:**

Hart gekochte Eier (10 Minuten) lassen sich besser pellen, wenn in Eiswasser abgeschreckt die Schale kurz angeknackst wird.

### **Zubereitung:**

Reiben Sie eine ausreichend große Salatschüssel mit der Knoblauchzehe gut aus und füllen die Tomatenspalten in eine weitere Schüssel. Salzen Sie diese für ein paar Minuten, während Sie den Salat zubereiten. Geben Sie die Gurke, Bohnen, Zwiebel, den Blattsalat, die Oliven und Kapern in die Salatschüssel. Heben Sie das Olivenöl mit dem Basilikum (der Petersilie) mit etwas Pfeffer aus der Mühle unter die Zutaten und fügen die gesalzene Tomatenspalten ohne deren Flüssigkeit hinzu. Portionieren Sie den Salat und geben zum Schluss je 4 Eiviertel, die mit Anchovis-Filets belegt sind, auf den angerichteten Salat.

### **Hinweis:**

Falls Sie unentsteinte Oliven verwenden, sagen Sie es Ihren Gästen bitte rechtzeitig und wenn Sie anstelle der Anchovis Dosen-Thunfisch (360 - 400 g) nehmen möchten, dann nur in eigenem Saft / Aufguss konservierten Fisch (nicht in Öl)!  
Achten Sie darauf, dass der Salat nicht zu salzig wird. Bei der Verwendung von Anchovis in Salzlake, sollten die Filets kurz gewässert werden, milder sind Anchovis in Öl.

### **Variationen:**

Eine Zubereitung à la Niçoise kennt viele Varianten: Radieschen, Prinzessböhnchen aus der Dose und eingelegte Artischockenböden, gekochte Kartoffelwürfel, Rucola usw. Nein, Ihrer Fantasie sind da keine Grenzen gesetzt, auch eine Vinaigrette mit Dijonsenf, Schalotten und Knoblauch ist möglich. Ja selbst Thunfisch und Anchovis. Dann ist es aber IHR Salat; ein "Salade du chef" oder "Salade de la maison"!

## ***Pâté de Campagne (Landpastete)***

Diese klassische, mit Fett umhüllte Landpastete stammt aus der Bretagne, kann aber als Grundzubereitung für viele andere Pasteten gelten. Sie schmeckt köstlich und ist einfach zu bereiten.

In ganz Frankreich stellen viele Metzger ihre eigene Pâté de Campagne her und das trifft übrigens auch für Belgien zu.

Nach einiger Erfahrung kann man die Rezeptur beliebig abwandeln; z. B. Schweinefleisch durch Wildfleisch bzw. Geflügel wie Ente oder Gans; die Pflaumen durch anderes Obst, Pilze oder Nüsse ersetzen sowie verschiedene Gewürze und Alkoholika (Armagnac, Calvados, Rot- oder Portwein etc.) ausprobieren.

### **Die Zutaten (ergibt ca. 1 kg, gekühlt etwa 1 Monat haltbar):**

250 g Schweinebauch (ohne Schwarte)

250 g mageres Schweinefleisch (Filet oder Keule)

250 g Kalbsleber und

60 g durchwachsenen Speck,

alles grob gewürfelt

1 Knoblauchzehe, gehackt

5 Wacholderbeeren, zerdrückt

schwarzer Pfeffer aus der Mühle, nach Geschmack

1 Tl. Salz

2 Tl. fein gehackter Thymian

75 ml trockener Weißwein

50 g entsteinte Backpflaumen, 2 Stunden in 5 El. warmem Cognac eingeweicht

und für die Pastetenform:

250 g durchwachsenen Speck ohne Schwarte, in dünne Scheiben (ca. 1 - 2 mm) geschnitten

3 dünne Scheiben unbehandelte Zitrone oder Orange

4 Lorbeerblätter

250 g Schweineschmalz, zerlassen

### **Zubereitung:**

Das Fleisch und den Speck durch die feine Scheibe eines Fleischwolfs drehen und mit den restlichen Zutaten gut vermischen. Zugedeckt 3 - 4 Stunden kalt stellen.

Die Pastetenform mit den Speckscheiben auskleiden. Die Fleischmischung frei von Luft einschlüssen in die Form füllen und glatt streichen. Den Speck darüber zusammen schlagen, mit den Zitruscheiben und Lorbeerblättern belegen. Mit dem Deckel oder einer doppelten Lage Alufolie verschließen.

Die Form in ein hohes Backblech stellen und dieses bis zur halben Formhöhe mit warmem Wasser füllen. Bei 160 °C in den vorgeheizten Ofen schieben und 1½ - 2 Stunden garen, bis sich die Pastete von der Form löst und von Flüssigkeit umgeben ist. Aus dem Backblech heben, abkühlen lassen, beschweren und über Nacht kalt stellen.

Zitruscheiben und Lorbeerblätter entfernen, die Pastete stürzen, vom Gelee befreien und in das zerlassene Schmalz setzen, dann 2 - 3 Tage kalt stellen.

Mit knusprigem Baguette, Cornichons oder Pickles und einem Glas guten Wein servieren.

## ***La Bouillabaisse***

Es gibt in der provenzalischen Küche - speziell in Marseille - wohl genau so viele Varianten dieses Gerichtes, wie es Lokale gibt, in denen sie serviert wird, die Bouillabaisse mit der "Rouille", einer Art Aioli, mal gelb oder rot und mehr oder weniger pikant.

Bei einem Törn entlang der Côte d'Azur, von Marseille nach Saint Raphaël, hatten wir an Land immer wieder eine Bouillabaisse bestellt. Manchmal war es jedoch nur eine "Soupe de poisson" (Fischsuppe) für Touristen. Die Üppigste in Cassis aber war eine echte Offenbarung und vielleicht die Inspiration zu Fernandels Song mit dem Refrain: "Ah! que c'est bon la Bouillabaisse ..."

Da wurde eine leckere Suppe gereicht, dazu mit Knoblauch angeröstete Croûtons und natürlich die safrangefärbte Rouille (siehe unten) einerseits und andererseits, zerkleinerte Filetstücke unterschiedlicher Fischarten mit Muscheln und Krustentieren.

Bastien, der Wirt, erklärte uns, dass diese Art die wahre Bouillabaisse Marseillaise sei; der Gast könne so selbst entscheiden, ob er eine Fischsuppe essen will oder von getrennten Tellern speisen möchte. Allerdings kann die Zusammenstellung - je nach Angebot auf dem Fischmarkt - unterschiedlich ausfallen, betonte er beim Anrichten am Tisch. Nun, das Rezept vom lieben Bastien möchte ich Ihnen nicht vorenthalten. Es wird aber ein längerer Beitrag und normalerweise sollte eine Bouillabaisse auch für einen größeren Personenkreis zubereitet werden, deshalb hier alles ohne Mengenangaben. Dazu ein Chardonnay aus dem Barrique:

### **Zutaten: [alternativ bei uns im Fischgeschäft]**

Man sagt, es sollten mindestens vier (eher mehr) verschiedene Sorten überwiegend "festkochende" Seefische, 1 - 2 Sorten Muscheln und Krustentiere sein, natürlich vorzugsweise aus dem Mittelmeer und das ist eben nicht ganz billig, also z. B. (kleinere Fische ganz, größere in Abschnitten bzw. Scheiben wie Kotelett oder Steak):

Rascasse (Drachenkopf) [Rotbarsch, Knurrhahn]

Araignée (Seespinne) [Taschenkrebs]

Galinette / Rouget grondin (roter Knurrhahn / [Rotbarbe])

Congre (Seeaal) [Meeraal, aber nicht Dornhai!]

Chapon / Scorpène (roter Drachenkopf / Skorpion- bzw. Steinfisch) [z. B. Petermännchen, Dorade]

Saint Pierre (Petersfisch) [Wolfsbarsch]

Lotte [Seeteufel]

Langouste [Languste / Hummer]

Cigale de mer (Bärenkrebs) [Languste oder Kaisergranat]

ggf. Moule bleue, Moule commune [Miesmuschel] und

kleine Fische nach Wahl für die "Soupe de roche" (s. Zubereitung).

### **Ferner:**

Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln, Fenchelknolle, Lauch (Porree) oder Frühlingszwiebel, Bouquet garni, Petersilie, Lorbeerblatt, Knoblauch, Olivenöl, Safran, etwas Tomatenmark, Salz, Pfeffer aus der Mühle und ein Gläschen Pastis (Ricard Pastis de Marseille).

### **Die Rouille:**

Sie ist die traditionelle Begleiterin der Bouillabaisse. Falls Sie in einem Restaurant viel davon bekommen sollten, können Sie eher davon ausgehen, dass es sich um eine Fertigsoße handelt. Oder um eine mit Cayennepfeffer und Tomatenmark "angereicherte"

Knoblauchmajonäse (Aïoli).

Eine "echte" Rouille wird frisch im Mörser hergestellt; Knoblauchzehen, kleine rote Chilischoten, weich gekochte Kartoffel, ein paar Safranfäden und gutes Olivenöl werden zu einer cremigen Paste verrieben, mit Fischfond in die gewünschte Konsistenz gebracht und mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer abgeschmeckt - oui, c'est tout!

### **Zubereitung:**

Fangfrischer Fisch und Meeresfrüchte (keine TK-Ware!) werden küchenfertig vorbereitet (ausgenommen, ggf. entschuppt und kurz gewaschen). Man rechnet insgesamt etwa 300 - 400 Gramm Frischgewicht pro Person.

Wir beginnen aber mit der "Soupe de roche", der "Felsensuppe", die Basis einer Bouillabaisse, wobei die üblichen, kleinen und bunten, an der französischen Felsenküste gefangenen, Lippfische und Zackenbarsche bei uns kaum erhältlich sind und durch Reste (Karkassen usw.) vom Fischhändler zusammen mit ein paar Shrimps ersetzt werden können (also zusätzlich etwa 150 - 200 g pro Person).

Dazu benötigen wir einen ausreichend großen Topf mit Deckel, indem in etwas sehr heißem Olivenöl klein gewürfelte Zwiebel, Knoblauch und geviertelte Tomaten mit etwas Tomatenmark angeröstet werden. Dann kommen die zerkleinerten Fischreste und Shrimps hinzu und werden so lange verrührt (etwa 15 Minuten) bis ein Brei entsteht. Mit heißem Wasser (ca. 350 ml pro Person) ablöschen und ca. 1 Stunde geschlossen köcheln lassen. Nun folgen klein geschnittener Lauch und Fenchel, Petersilie, das Bouquet garni und Lorbeerblatt. 15 Minuten weiter köcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken, schließlich den Fischfond passieren und durch ein Sieb streichen.

Jetzt kommen die Kartoffeln (2 dickere Scheiben pro Person) sowie nach und nach die (ganzen) Fische bzw. Fischteile je nach Größe und Garzeit hinzu. Alles ca. 15 weitere Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor dem Servieren Muscheln und Krustentiere zufügen.

Fische, Muscheln (ungeöffnete entfernen!), Krustentiere und Kartoffeln am Ende der Kochzeit aus dem Fischfond nehmen.

Fischfond mit Salz, Pfeffer, Safran und einem Schuss Pastis würzen. Die nun fertige Suppe und die anderen Zutaten mit den Kartoffeln separat anrichten.

Die Fische werden am Tisch filetiert und die gefüllten Suppenteller mit den - mit der Rouille bestrichenen - Croûtons garniert.

### ***Die Ratatouille (ein Gemüse-Eintopf)***

Jetzt geht es weiter, mit einem aus der Gegend um Nizza stammenden und bekannten Gemüsegericht, das nicht nur in Frankreich populär ist.

Eine Besonderheit ist daran eigentlich, dass diese klassisch geschmorte und ursprünglich provenzalische Zubereitung warm oder auch kalt serviert werden kann; pur als Hauptgericht oder als Beilage zu Fisch und Fleisch.

Ähnliche Zubereitungen sind auch in anderen Ländern wie z. B. Italien bekannt, teilweise mit Oliven, getrockneten Tomaten, ja sogar mit Kapern, auch Kapernäpfeln; mit vorher in Öl gebackenen Auberginen oder - besonders lecker - ganzen Schalotten.

#### **Die Zutaten für 4 Personen als fleischloses Hauptgericht:**

1 kg wirklich reife Tomaten\* (z. B. die Sorte Roma)

500 g Auberginen

500 g Zucchini

500 g Zwiebeln

500 g grüne Paprikaschoten\* (oder gemischtfarbig)

250 g braune Champignons

4 Zehen Knoblauch, fein gehackt

ca. 100 ml natives Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zitronensaft

½ Bund frische Petersilie und Basilikum

1 Tl. getrocknete Kräuter der Provence

Vorbereitend das Gemüse gründlich putzen bzw. waschen.

\* Die Tomaten kurz mit kochendem Wasser überbrühen, enthäuten, entkernen und vierteln.

Wenn man diese Tomaten nicht bekommt, nimmt man besser die entsprechende Menge geschälte Dosentomaten.

Die Paprikaschoten dreiteilen, von den Innenhäuten / Kernen befreien und im Backofen grillen, bis sich die Haut schwarz färbt, abkühlen und dann die Haut vorsichtig abziehen

#### **Zubereitung:**

Die vorbereiteten Paprikaschoten in Streifen schneiden, mit den in Ringe geschnittenen Zwiebeln in erhitztem Öl kurz anschmoren, die Tomaten-Viertel, die in Scheiben geschnittenen Champignons sowie die in Streifen oder Würfel geschnittenen Auberginen und Zucchini hinzugeben und alles gemeinsam halb weich dünsten.

Dann mit dem Knoblauch, der gehackten Petersilie, Salz, Pfeffer und den Kräutern der Provence gut vermischt in eine feuerfeste Form füllen, mit etwas blanchiertem Basilikum belegen, mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln und gedeckelt im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Umluft 200 °C) in ca. 15 Minuten fertig garen.

Eine gut zubereitete Ratatouille passt als warme Beilage besonders zu gebratenem / gegrilltem Fisch und Lammfleisch jeder Art; kalt ist sie eine Art Salat oder auch eine schmackhafte Vorspeise.

## ***Coquilles Saint-Jacques gratinées***

Dieses Rezept für frische Jakobsmuscheln ist eigentlich nur in der Saison von Oktober bis Mai möglich. Das reine Muskefleisch gibt es aber auch als TK.

Alljährlich findet im April an der bretonischen Küste das Jakobsmuschelfest statt. Es ist der Monat der Muschelernte und was liegt da näher, als ein Rezept aus der Bretagne einmal auszuprobieren. Beispielsweise diese Zubereitung für eine elegante und leckere Vorspeise. Im Unterschied zu unseren Gewohnheiten wird dort allerdings der lachsfarbene Rogen (franz. Corail) als besondere Delikatesse mitgegessen und zusammen mit dem Muskefleisch in den gesäuberten unteren, tiefer gewölbten Muschelschalen dekorativ serviert.

Übrigens: Wenn die Muschelschalen nach dem ersten Gebrauch gut gesäubert werden, lassen sie sich als dekorative Serviertellerchen für ähnliche Zwecke weiter verwenden!

### **Die Zutaten für 4 Personen:**

8 frische Jakobsmuscheln in der Schale \*

reichlich frisch geriebener Parmigiano-Reggiano bzw. der mildere Grana Padano oder französischer Comté

8 Scheibchen kalte gesalzene Butter

ca. 4 cl "Eau de vie de cidre" (ähnlich Calvados), Pfeffer aus der Mühle, etwas natives Olivenöl und frisches, noch warmes Baguette.

\* Im Gegensatz zu Austern lassen sich Jakobsmuscheln leichter öffnen, da sie sich meist nicht komplett schließen, sondern am Scharnier ein kleiner Spalt offen bleibt. Durch diesen Spalt schiebt man ein flaches Messer, sodass die Klinge nahe an der flachen Oberschale entlang geführt wird, bis der Schließmuskel durchtrennt ist und sich die Muschel öffnet. Dann löst man den Muskel vollständig und entfernt - außer dem Rogen - alles andere; den Bart (die fleischige Membran um den Muskel) als auch den kleinen zähen Nebenmuskel und das schwarze Säckchen am Rogen.

### **Zubereitung:**

Nach gründlichem Spülen unter kaltem Wasser wird das Muskefleisch und ggf. der Rogen (wer ihn nicht mag, lässt ihn weg) wie folgt zubereitet.

Man würzt zuerst die gereinigten tiefen Schalen mit Pfeffer und legt das Fleisch darauf. Auf das Fleisch kommt großzügig der geriebene Käse, je 2 - 3 Tropfen Olivenöl, ½ Tl. Eau de vie und ein Scheibchen Butter.

Bei großer Hitze 3 - 4 Minuten goldbraun überbacken und jeweils mit einer Zitronenscheibe garniert, sofort servieren. Das frisch geschnittene Baguette in einem Körbchen mit auf den Tisch stellen.

Dazu könnte z. B. der bretonische Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, aber zum Käse auch ein leichter Rotwein aus anderen Regionen Frankreichs gereicht werden.

## ***Coq au vin***

Die französische Küche kennt unzählige Zubereitungen von Geflügel und hier ist es ein echtes Nationalgericht - Hahn in Wein, in Rotwein gekocht. Es sollte tatsächlich ein Hahn und keine Henne sein, sagen die Originalrezepte.

Hier handelt es sich um "Coq au vin de Bourgogne", also nach Burgunder Art, eine klassische Zubereitung. Es gibt aber praktisch in jeder französischen Weinbauregion Coq au vin, d. h. Rezepte unter Verwendung der lokalen Weine, versteht sich. Im Elsass beispielsweise "Coq à l'alsacienne" in Riesling gegart. Allgemein wird - wie in Frankreich üblich - zum Coq au vin gern frisches Baguette gereicht und der Wein getrunken, der auch für den Hahn verwendet wurde.

**Die Zutaten für 4 Personen:**

1 ganzer Hahn \* (ca. 1.200 - 1.500 g)  
0.7 l Spätburgunder / Pinot noir (auch als Getränk dazu!)  
125 g Speckwürfel vom durchwachsenen Speck  
1 Lorbeerblatt / 1 Zweig Thymian  
ca. 6 El. Öl / 1 El. Butter  
1 mittlere Zwiebel, gehackt  
1 - 2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt  
2 Tomaten, enthäutet, entkernt und geviertelt  
1 geh. El. Mehl  
200 ml Hühnerbrühe (notfalls Instant-Brühe)  
12 Schalotten  
½ Fenchelknolle in Streifen geschnitten  
250 g weiße Champignons in Scheiben  
ggf. 1 guter Schuss Cognac  
Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle,  
1 Tl. Tomatenmark sowie frisches Baguette.

\* Wenn Sie keinen Hahn bekommen, verwenden Sie am besten 4 vom Fett befreite und zerteilte Hähnchenschenkel ohne Haut. Am Tag vor der Zubereitung den Hahn waschen, zerteilen (bzw. die Schenkelteile) und über Nacht im Wein mit dem Lorbeerblatt und Thymianzweig marinieren.

**Zubereitung:**

Die Fleischteile trocken tupfen und in einer Pfanne mit 3 El. Öl von allen Seiten mit den Speckwürfeln anbraten, dann beiseite stellen.  
In einem geeigneten Topf 3 El. Öl mit der Butter erhitzen, die Zwiebel, den Knoblauch und das Tomatenmark darin anbraten, die Tomaten zufügen, das Mehl darüber streuen und kurz mitrösten. Nun mit der Marinade das Ganze ablöschen, die Brühe angießen und alles auf die Hälfte einkochen lassen. Dann die geschälten halbierten Schalotten, den Fenchel, die Champignonscheiben und Fleischteile in den Topf geben und bei geschlossenem Deckel in ca. 45 Minuten bei mittlerer Wärmezufuhr fertig garen.  
Den Thymianzweig und das Lorbeerblatt entfernen, das Gericht mit einer Prise Zucker, Salz, Pfeffer (und dem Cognac) abschmecken und mit dem Baguette anrichten.

***Soupe à l'oignon (Zwiebelsuppe)***

Nun geht es weiter mit der französischen Küche und einer klassischen Suppe, die sehr heiß gelöffelt wird.

Diese Suppe - auch "Soupe d'oignons aux Halles" genannt - wurde bereits im 18. Jahrhundert für die Händler, Kunden und Besucher der (alten) Markthallen in Paris zubereitet und ist als Vorspeise oder "Zwischendurch" beliebt wie eh und je.

Neben den bekannten Standardrezepten (1) gibt es u. a. die "Edelversionen", à Strasbourg (2) und die Soupe à l'oignon gratinée (3) - natürlich auch hier, zum Ausprobieren.

Achten Sie aber darauf, dass Sie sich an der heißen Suppe nicht den Mund bzw. die Zunge verbrennen!

**Die Grundzutaten für ca. 4 - 6 Personen (1):**

800 g Gemüsezwiebeln (~ 3 Stück)  
1½ l Rindsbouillon (ggf. Instant-Brühe nach Anweisung)  
3 El. Rapsöl (oder Butter)  
alternativ 1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
Salz, Zucker und Pfeffer aus der Mühle, nach Geschmack  
1 El. fein gehackte Petersilie  
alternativ 1 Schuss trockener Weißwein (oder Sherry)

Eine andere Variante verwendet zusätzlich 2 Eigelbe mit 60 ml Sahne verrührt unter die fertige Suppe gehoben, nachdem sie durch ein Sieb passiert wurde. Auch die Zugabe von 1 El. Mehl ist üblich, siehe Zubereitung.

### **Zusätzlich für die Soupe l'oignon à Strasbourg (2):**

Pro Suppentasse\* ca. 2 El. in Butter angeröstete Croûtons (oder Fertigware). Bei der üppigeren Variante wird 1 Eigelb in die Suppentasse\* gegeben und dann erst aufgefüllt,

### **oder für die Soupe à l'oignon gratinée (3):**

Pro Suppentasse\* je 1 Scheibe in Butter angeröstetes Baguette ca. 1½ cm dick, und je 1 bis 1½ El. geriebener Hartkäse (Le Gruyère, alter Gouda, Emmentaler etc.)

\* Suppentassen mit 300 - 400 ml Inhalt.

### **Zubereitung:**

**(1)** Die Zwiebeln pellen, halbieren, in feine Halbringe schneiden und in Öl (Butter) anbräunen. Dann (ggf. Knoblauch zufügen, evtl. mit Mehl bestäuben und kurz mitrösten) mit Wein (Sherry) ablöschen, mit der Rindsbouillon (Instant-Brühe) auffüllen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Petersilie zugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und sofort servieren.

**(2)** Die "Straßburger Art" wird (ggf. mit einem Eigelb) mit den - wenn möglich noch heißen und darüber gestreuten - Croûtons serviert.

**(3)** Für die gratinierte Suppe toasten wir beidseitig (!) in Butter die entsprechende Anzahl Baguettescheiben (es geht notfalls auch Toastbrot) an, legen sie flächendeckend auf die Suppe, bestreuen mit reichlich geriebenem Käse und gratinieren im vorgeheizten Backofen oder Grill, bis der Käse eine goldbraune Farbe hat.

Wie auch immer zubereitet (gebunden / ungebunden, durchpassiert oder nicht), wird die Suppe sehr heiß mit knusprigem Baguette serviert und dazu vielleicht noch ein Glas trockener Weißwein gereicht.

## ***Homard Thermidor***

Der Homard Thermidor ist ein international beliebtes warmes Hummergericht für besondere Anlässe und wurde wohl in einem Restaurant nahe dem Theater Comédie Française in Paris "erfunden", wo gerade das Theaterstück "Thermidor" des französischen Dramatikers Victorien Sardou gespielt wurde.

Die Küstenbereiche, vor allem der Bretagne, sind die französischen Fanggebiete für den "bretonischen" Hummer. Die sommerlichen Tagesfänge der nachhaltigen Hummerfischerei mit den traditionellen "Petits bateaux", den kleinen Booten der Fischer, finden reißenden Absatz. Die Krebstiere werden lebend verkauft und sollten noch am gleichen Tag (kopfüber) in reichlich wallendem Wasser mit einer guten Portion Meersalz mindestens 3 Minuten vorgekocht werden; die vollständige Garzeit bei 500 Gramm beträgt etwa 10 - 12 Minuten. In Frankreich werden übrigens die Hummer oft durch einen Messerstich in den Kopf getötet - bei uns ist das nicht zulässig!

Weitere Zubereitungen sind z. B. "Homard à l'Armoricaine" und nicht etwa à l'Américaine, denn diese Zubereitung hat nichts mit Amerika zu tun; à l'Armoricaine kommt aus dem Keltischen und bedeutet "nach Art der Bretonen". Auch "Homard de Bretagne grillé à la plancha", also gegrillter Hummer, ist - neben vielen anderen - eine für diese Region typische Variante. Dabei bedeutet "la plancha" das Grillen auf einer geschlossenen Metallfläche bei etwa 300 - 350 °C, also recht hoher Temperatur.

### **Zutaten für 4 Personen, zuerst für die Soße:**

1 Schalotte, fein gehackt

2 El. Butter

1 El. Mehl

125 ml Sahne

125 ml Milch

80 g geriebener Gruyère (Greyerzer)

1 Tl. Dijon-Senf

Salz und Pfeffer aus der Mühle, ggf. etwas Cayennepfeffer

4 cl Cognac und natürlich 2 Hummer à ca. 500 g, fertig gekocht, sowie 2 Ei. Butter zum Überbacken.

Als Begleitung wäre standesgemäß Champagner fällig, aber ein Crémant oder Blanc de Blancs (trockener Chardonnay) tut es sicher auch.

### **Zubereitung der Soße:**

In einem kleinen Topf in der Butter die Schalotte anschwitzen, das Mehl zufügen und ca. 1 Minute mitschwitzen, die Sahne und Milch angießen und unter ständigem Rühren klumpenfrei kurz zum Kochen bringen.

Den Topf vom Herd ziehen, den Käse (4 Esslöffel übrig lassen) und Senf zufügen und mit einem Schneebesen rühren bis der Käse geschmolzen ist. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer (ggf. Cayennepfeffer und Cognac) abschmecken und beiseite stellen.

Den Backofen auf OH 200 °C (Umluft 180 °C) oder den Grill vorheizen.

### **Zubereitung der Hummer:**

Von den Hummern die Scheren und Beine durch Abbrechen entfernen und die Hummerkörper von der Oberseite mit einem scharfen Messer hinter dem Kopf zum Schwanz hin der Länge nach tranchieren, danach werden sie in Kopfrichtung aufgeschnitten und halbiert. Mit einem kleinen Löffel den Magensack hinter dem Kopf entfernen.

Das Schwanzfleisch entnehmen, die schwarzen Därme mit einer Pinzette entfernen und das Fleisch in Scheiben schneiden. 12 Scheiben werden benötigt, das restliche Fleisch würfeln.

In einigen Rezepten werden die Scheren zum Öffnen mit einer Hummerzange ganz gelassen und mit den Beinen kalt serviert. Wir aber schlagen die Hummerscheren an ihrer dicksten Stelle beidseitig mit dem Messergriff soweit an, dass man das Fleisch problemlos heraus nehmen kann, schneiden dieses in kleine Würfel und geben es mit dem übrigen Schwanzfleisch in die noch warme Soße.

Die Hummerschalen außen und innen säubern und gleichmäßig mit der Soße füllen, jeweils 3 Scheiben der Schwanzstücke darauf legen, mit dem restlichen Käse bestreuen und ein paar Butterflöckchen darüber verteilen.

Die Hummerhälften auf einem Backblech im Ofen ca. 10 - 15 Minuten gratinieren, dann mit den Beinen und frischem oder getoastetem Baguette servieren.

## ***Crème brûlée und Mousse au chocolat***

Die französische Küche (Cuisine française) gilt als die einflussreichste europäische Küche schlechthin und ist wesentlicher Bestandteil der französischen Kultur.

In Frankreich ist selbst in kleinen Bistros ein mehrgängiges Menü üblich und besteht in der Regel aus einer Vorspeise, dem Hauptgang und schließlich einem Dessert, einer Tasse Kaffee oder Obst. Dabei bieten die Tagesmenüs (beispielsweise für Büroangestellte) für jeden Gang eine Auswahl von mindestens zwei Gerichten an.

In größeren Restaurants wird überwiegend à la carte gegessen, wobei oft auch 5- oder 7-gängige Menüs im Angebot sind. Dazu wird fast immer (ohne Mehrkosten!) frisches Baguette und stilles Wasser gereicht.

Nachdem wir schon einige Rezepte für Vorspeisen, Suppen und Hauptgerichte kennen gelernt und probiert haben, folgen nun zwei typisch französische Standard-Desserts.

Ein weiteres Dessert wäre sicher eine Crème caramell, die der Crème brûlée sehr ähnlich ist, aber im Gegensatz zur harten karamellisierten Schicht, mit Karamellsoße gestürzt serviert wird. Besonders die Crème brûlée wird in speziellen feuerfesten Förmchen serviert, die flach sind und einen Durchmesser von ca. 15 cm haben, damit die leckere karamellisierte Oberfläche möglichst groß ist.

### **Die Zutaten für 4 Personen, für die Crème brûlée:**

270 ml Sahne

125 ml Milch

60 g weißer Zucker und 70 g brauner Zucker

3 kleine Eigelbe

½ Vanilleschote (Mark)

### **... und für die Mousse au chocolat:**

200 g Vollmilkschokolade  
3 Eier  
40 g Vanillezucker  
150 ml Sahne  
4 cl Cognac  
und vielleicht alternativ etwas Eierlikör

### **Zubereitung der Crème brûlée:**

Die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillemark schaumig rühren, dann Milch und Sahne dazu geben. Alles in kleine Förmchen füllen. Die Creme-Förmchen in ein Wasserbad stellen und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 45 Minuten backen. Danach kalt stellen. Vor dem Servieren die Creme mit dem braunen Zucker bestreuen, mit einem Flambierbrenner karamellisieren und sofort genießen.

### **Zubereitung von der Mousse au chocolat:**

Die Eier trennen, Eiweiß mit dem Zucker zu Schnee schlagen, die Sahne steif schlagen und beides in den Kühlschrank stellen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und langsam im Wasserbad (bain marie) schmelzen und beiseite stellen. Nun im gleichen Wasserbad die Eigelbe mit dem Vanillezucker zu einer schaumigen Masse rühren, mit dem Cognac aromatisieren und die Rührschüssel aus dem Wasserbad nehmen (!). Jetzt die geschmolzene Schokolade unter die Ei-Masse rühren, dann erst die Schlagsahne und schließlich den Eischnee unterheben. Die fertige Mousse in eine Schüssel füllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren sollte man gekühlte Teller verwenden und mit einem Eisportionierer die Moussekugeln darauf setzen. Ein Schuss Eierlikör "au sommet" wäre das Tüpfelchen auf dem I.

## ***Tournedos Rossini von der Ente***

Tournedos Rossini nennt man eine klassische, edle Zubereitungsart von kleinen gebratenen Fleischschnitten, die mit einer Scheibe gebratener Gänsestopfleber belegt werden. Gekrönt wird das Gericht mit gehobelter Trüffel und einer Madeirasauce. Benannt wurde diese Zubereitung nach dem Opernkomponisten Gioachino Antonio Rossini.

Das Rezept stammt aus der Region Midi-Pyrénées im Süden Frankreichs, zwischen den Pyrenäen im Süden und dem Zentralmassiv im Nordosten gelegen, die seit 1960 mit der Hauptstadt Toulouse die größte Region des Landes ist. Kulinarisch ist diese Region vor allem durch die Gänse- oder Entenstopfleber und Geflügel aus dem Gers und Lot, der Lämmerzucht in Quercy und schwarze Trüffel, Truffade und Aligot bekannt, eine Art Bauernfrühstück bzw. ein Kartoffelpüree mit Käse. Ferner durch Käse wie Roquefort, Rocamadour oder Laguiole, die schwarzen Schweine der Gascogne, den älteren Bruder des Cognac: Armagnac, sowie Weine aus Gaillac oder Madiran.

### **Die Zutaten für 4 Personen:**

2 Entenbrüste (mit Fett á ca. 400 g)  
4 Scheiben Entenstopfleber á 80 g (besser wäre ja wohl normale Entenleber, aber eben nicht original)  
200 ml Portwein, 200 ml Madeira  
200 ml braune Soße (Fertigprodukt, ausnahmsweise)  
1 schwarze Trüffel aus der Périgord  
400 g Topinambour (Bio-Laden, ähnl. Süßkartoffel)  
4 größere Brokkoli-Röschen  
100 g kalte Butter  
250 ml Milch  
etwas Olivenöl  
geriebener Thymian, Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Entenbrüste jeweils in vier gleiche Teile schneiden, überschüssiges Fett bis auf etwa 2 mm entfernen und so aneinander legen, dass das Fleisch von der Fettschicht umgeben ist, dann mit Holzspießen fixieren. Nun die Topinambur schälen und in heißem Öl in einem Topf kurz anbraten, danach Salz, Pfeffer, ½ Tl. gerebelten Thymian und die Milch hinzu fügen. Die Topinambur sollten im Topf gerade mit Flüssigkeit bedeckt sein (ggf. ein wenig Wasser zugeben) und mit Deckel ca. 20 Minuten gar kochen.

In einem weiteren Topf die Brokkoliröschen 4 - 5 Minuten "mit etwas Biss" in Salzwasser kochen.

Parallel dazu lassen wir in einem weiteren Topf den Portwein und Madeira etwa auf die Hälfte reduzieren, fügen die braune Soße hinzu und verrühren alles mit der kalten Butter. Dabei das Salzen und Pfeffern nicht vergessen!

Die Trüffel in 8 dünne Scheiben schneiden und in die zubereitete Soße geben. In einer Pfanne mit heißem Öl, die mit Salz und Pfeffer gewürzten Tournedos ca. 5 Minuten auf jeder Seite rosa anbraten, dann in Alufolie wickeln und warm halten. Aus der Pfanne das Fett abgießen und die Entenleberscheiben auf jeder Seite etwa 1 Minute anbraten.

Von den Tournedos die Spieße entfernen, dann endlich kann alles auf den Tellern angerichtet werden: Pro Teller ein Tournedos, darauf eine Entenleberscheibe, zwei Trüffelscheibchen und alles mit der Madeira-Soße übergießen. Die Tournedos rundum mit Brokkoliröschen und Topinambur garnieren.

Wenn Sie Gäste zum Essen einladen, beginnen Sie doch mit einem Floc de Gascogne (als Aperitif).

Eine Vorspeise ist wegen der Entenleber nicht unbedingt notwendig, eventuell wäre ein "Assiette de crudités" - also Salat- bzw. Rohkostteller - denkbar.

Beenden Sie das Mahl mit Melonenscheiben aus Lectoure oder süßen Chasselas-Trauben aus Moissac. Bei der Verdauung hilft vielleicht ein Armagnac.

Der Wein zum Essen? Beispielsweise ein weißer Vin de Pays Côtes de Gascogne aus derselben Region.

### ***Baeckeoffe (ein elsässer Eintopf)***

Das Elsass (Alsace), die kleinste Region Frankreichs auf dem europäischen Festland, mit den zwei Departements Bas-Rhin (Strasbourg) und Haut-Rhin (Colmar), ist u. a. für kulinarische Spezialitäten wie "Sürkrüt" (Choucroute bzw. Sauerkraut), Flammkuchen (Tarte flambée) und Elsässer Zwiebelkuchen (Tarte à l'oignon), den "intensiv duftenden" Münsterkäse, Stopfleber-Pasteten (Foie gras d'Oie et de Canard), Coq au vin mit Riesling, Bière d'Alsace, L'eau de vie (Lebenswässerchen = Schnaps aus verschiedenen Obstsorten) und Crémant d'Alsace (Schaumwein) bekannt. Eine weitere Spezialität soll hier beschrieben werden: Baeckeoffe, das elsässische Eintopf-Hauptgericht schlechthin, das in einem speziellen Keramiktopf mit Deckel bei niedriger Temperatur langsam gegart wird.

### **Zutaten für 4 Personen:**

250 g Schweineschulter (ohne Knochen)

250 g Lammschulter (ohne Knochen)

250 g Rinderbrust

500 g Kartoffeln

2 Karotten

½ Stange Lauch

125 g Zwiebeln

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 El. frisch gehackte Petersilie

½ Tl. gerebelter Thymian

2 Lorbeerblätter

½ l Riesling

Salz & Pfeffer aus der Mühle

**Anmerkung:**

Der Name Baeckeoffe (d. h. Bäckerofen) stammt noch aus früherer Zeit, in der die Hausfrauen das vorbereitete Gericht zum Garen in Bäckereien trugen, um die Restwärme in den Backöfen zu nutzen. Dabei wurde auch ein Ring aus Teig (Mehl und Wasser) zwischen dem speziellen Keramiktopf und seinem Deckel verwendet, damit das Aroma erhalten blieb.

**Zubereitung:**

Alles Fleisch in grobe Würfel (ca. 3 x 3 cm) schneiden, Karotten und Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben, das Lauch putzen und in Ringe schneiden sowie die Zwiebeln grob würfeln.

In die Keramikform (Baeckeoffe-Form) eine Schicht gemischtes geschnittenes Fleisch legen, salzen und pfeffern, dann eine Schicht aus Karotten, Lauch und Kartoffeln darüber geben, darauf etwas Zwiebeln und Knoblauch.

Jetzt kommt wieder eine Schicht Fleisch mit Salz und Pfeffer und eine weitere Lage Gemüse wie zuvor. Diesen Vorgang wiederholen wir, bis die Form gefüllt ist (aber nicht randvoll!). Zuletzt folgen die gehackte Petersilie, der Thymian und die Lorbeerblätter. Nun den Wein angießen und den Topf mit Deckel über Nacht kalt stellen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 160 °C vorheizen und das Gericht in ca. 2½ bis 3 Stunden darin fertig garen.

Serviert wird Baeckeoffe mit frischem Baguette, einem Salat der Saison und natürlich, wie könnte es anders sein, mit einem Riesling, Silvaner oder guten Edelzwicker aus dem Elsass.

**Quiche lorraine (Lothringer Specktorte)**

Die klassische Quiche lorraine stammt zwar dem Namen nach aus Lothringen, ist aber international beliebt. Sie wird meist warm als Vorspeise oder kleines Zwischengericht (Tarte á la crème bzw. Quiche á la lorraine) verzehrt und schmeckt auch kalt serviert.

Weitere Varianten sind z. B. Quiche vosgienne (aus den Vogesen mit recht pikantem Käse), Quiche alsacienne (aus Elsass, überwiegend mit Zwiebeln) oder auch süß, mit Apfel- oder Birnenbelag.

Im Gegensatz zum dünnen Hefe-Brotteig-Flammkuchen (Tarte flambée) aus dem Elsass, vom Backblech und grundsätzlich ohne Käse, wird eine Quiche immer in einer runden Backform gebacken und wie eine Torte aufgeschnitten.

**Zutaten für 4 - 6 Personen,****für den Teig:**

125 g Mehl

75 g Butter

1 Ei

1 Tl. Backpulver,

**... und für den Belag:**

125 g Speck (durchwachsen u. geräuchert)

2 mittlere Zwiebeln

3 Eier

200 g geriebener Gruyère (Greyerzer) oder Gouda

250 g Crème fraîche

Salz und Pfeffer aus der Mühle

ggf. Muskat nach Geschmack.

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

**Zubereitung:**

Aus Mehl, Butter, Ei, Backpulver und 1 guten Prise Salz einen Mürbeteig bereiten, ausrollen, in eine gefettete Backform (Ø 26-28 cm) legen und einen 1.5 - 2 cm hohen Rand andrücken. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Backofen 10 Minuten vorbacken.

Den Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett (!) kurz anbraten, dann die gewürfelten Zwiebeln zufügen, glasig andünsten und beides gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

In einer Schüssel 3 Eier, den Käse und Crème fraîche mit Salz und Pfeffer (ggf. auch Muskat) verquirlen, über den Speck-Zwiebelbelag gießen und im Backofen ca. 40 Minuten fertig backen.

Warm oder kalt serviert passt hervorragend ein frischer Weiß-, Rosé- oder auch Rotwein dazu.

### ***Pastete, Rillettes & Confit***

Traditionell wird in Frankreich vor allem das Fleisch von Enten, Gänsen (aber auch von Schweinen, Kaninchen und Wild) verwendet. Bei Geflügel handelt es sich oft um Brust- und Keulenfleisch, das bei der Produktion der Stopfleber (Foie gras) anfällt. Im Unterschied zu **Pasteten**, bei denen das Fleisch erst durch den Fleischwolf muss (siehe Rezept am Anfang), sind diese Zubereitungen von grober Konsistenz.

Bei einer **Rillettes** wird das Fleisch mehrere Stunden mit viel Fett im eigenen Saft bei mäßiger Wärme gekocht, bis es "vom Knochen fällt". Danach wird das Fleisch grob faserig zerpflückt, in Gläser gefüllt und mit einer Fettschicht bedeckt. Erkalte hat sich eine feste, aber noch streichfähige Masse gebildet, deren Haltbarkeit gekühlt etwa sechs Monate beträgt. In französischen Geschäften findet man häufig auch frische Rillettes mit wenig Fett zum alsbaldigen Verbrauch als Brotbelag oder Vorspeise.

Eine **Confit** (confire = einkochen, gilt auch für Gemüse und Obst) ist ebenfalls in Fett gekochtes und so haltbar gemachtes Fleisch, also der Rillettes recht ähnlich. Hier wird jedoch das Fleisch vorher gepökelt und in groben Stücken verwendet (etwa vergleichbar mit unserem Schmalzfleisch), dann mit einer dicken Fettschicht meist in Keramikgefäße gefüllt. Außerdem werden - je nach Rezept - verschiedene Gewürze mitgekocht. Confit kann zusätzlich gebraten verzehrt werden.

Beide Zubereitungen werden im Handel auch als Konserve in Dosen oder Gläsern angeboten. Im Norden bevorzugt man Schweinefleisch, aber hier nun eine Rillettes aus Entenfleisch und -fett, ein beliebtes Rezept aus dem Périgord, im südwestlichen Frankreich.

#### **Zutaten für ca. 2 Twist-Off Gläser à 500 Gramm:**

- 2 Entenkeulen (à ca. 400 g)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Tl. Salz
- 1 Tl. Zucker
- 2 Gewürznelken
- 1 El. gerebelter Thymian
- 4 - 6 schwarze Pfefferkörner
- 1 Bio-Orange
- 300 g reines Schmalz (vom Schwein ohne Grieben)

#### **Zubereitung:**

Von den Entenkeulen zuerst die Haut ablösen, dann das Fett entfernen und aufbewahren. Das Lorbeerblatt in einer trockenen Pfanne anrösten, dann mit Salz, Zucker, Pfeffer, Nelke und Thymian im Mörser zerstoßen und die Entenkeulen damit einreiben, mit dem restlichen Gemisch bestreuen und in Frischhaltefolie eingewickelt ca. 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Die Bio-Orange heiß waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Das abgetrennte Entenfett würfeln und in einem Topf bei milder Hitze auslassen. Danach Schmalz, Orangenschale und -saft zufügen. Die Keulen im Gelenk teilen, abtupfen und ins heiße Fett geben. Bei schwacher Hitze ca. 2 Stunden köcheln, bzw. bis sich das Fleisch von den Knochen löst.

Die Knochen entfernen und das Fleisch mit zwei Gabeln faserig zerzupfen, dann die Masse in heiß gespülte Gläser füllen, mit dem Fett randvoll füllen und sofort verschließen. Gekühlt ist diese Rillettes etwa 6 Monate haltbar; einmal angebrochen sollte sie jedoch alsbald verzehrt werden.

Probieren Sie einmal eine Variante, die mit einer fein gewürfelten, kurz im Entenfett angeschwitzten Schalotte sowie einem kleinen Schuss Sherry oder auch Armagnac (zum Schluss) abgeschmeckt wurde.

***Wenn Ihnen die Rillettes gut gelungen ist, wäre sie in einem ansprechenden Gefäß bestimmt ein nettes Geschenk für gute Freunde und Bekannte?***

\*\*\*