



Deutsch-Französischer Freundeskreis Rheiderland

Weener - Les Pieux



Rezepte anlässlich des Menüessens vom 23. März 2019 im Altenzentrum Weener

1. Gang

Melonen-Käse Schiffchen

Petit bateau au melon et au fromage

Zutaten für 2 Personen (6 Stück)

6 Scheiben	runde Pumpernickel	1/10 -1/5	Cantaloupe-Melone (je nach Kugelausstechergröße)
1 Pack.	Weichkäse-Minis (z.B. Gérardmont) oder Weichkäse-Rolle	etwas	flüssigen Honig
6 Scheiben	Baguette-Salami	1 Zweig	Thymian

Zubereitung:

- Weichkäserolle in Scheiben schneiden. Bei Minis waagerecht halbieren
- Käsescheiben auf ein Stück Pumpernickel legen
- Salamischeiben einschneiden, überlappend falten, sodass ein Trichter entsteht und jeweils auf einer Käsescheibe (auf der Käseseite) platzieren
- Aus der Melone mit einem Kugelausstecher 6-12 (je nach Kugelausstechergröße) kleine Kugeln ausstechen
- Kugeln in einer Pfanne erwärmen und mit etwas flüssigem Honig beträufeln
- Thymian waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen, fein hacken.
- Kurz zu den Melonenkugeln geben
- Kugeln in den Salamischeiben anrichten.





Deutsch-Französischer Freundeskreis Rheiderland

Weener - Les Pieux



2. Gang

Salat Chita

Salade chita

Zutaten für 6 Portionen

200 g	Reis		
1	Fenchelknolle	3 EL	Weinessig
3	Tomaten (groß)	4 Tropfen	Pastis
2	Paprikaschoten (rot/gelb)	100 g	schwarze Oliven
1	milde Zwiebel		Salz und Pfeffer
3	Schalotten		

Zubereitung:

Den Reis gründlich waschen, in reichlich kochendes Salzwasser geben. 15 bis 18 Minuten (je nach Qualität) kochen lassen. Am besten versuchen: er soll noch „bissfest“ sein. Mit kaltem Wasser abschrecken, dann in einem Tuch trocknen. Den Fenchel waschen, in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten und Paprika waschen und trocken tupfen. Entkernen und kleinwürfelig schneiden.

Die Zwiebel schälen und hacken, ebenso die Schalotten. Mit Öl von den Oliven, Essig, Pastis, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Gut durchrühren, damit die Sauce homogen wird.

In eine tiefe Schüssel den Reis, den Fenchel, die Tomaten, die Paprika und die Oliven geben. Mit der Sauce übergießen und gut durchmischen.

Sehr kühl servieren.



Deutsch-Französischer Freundeskreis Rheiderland

Weener - Les Pieux



3. Gang

Apfel-Zwiebel-Suppe

Soupe à l'oignon et à la pomme

Zutaten für 4 Personen

120 g	Bacon	2	Lorbeerblätter
800 g	Gemüsezwiebeln	3 Stiele	Majoran
2	Äpfel		Salz, Pfeffer
2 EL	Butter	1 Bund	Schnittlauch
200 ml	Cidre	150 g	Käse Gruyère (oder Grana Padano)
½ l	Geflügelfond		Muskat

Zubereitung:

Bacon in feine Streifen schneiden und in einem großen Topf knusprig braten. Inzwischen die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Bacon aus dem Topf nehmen. Die Butter in den Topf geben und die Zwiebeln darin ca. 15 Minuten goldgelb dünsten. Äpfel und Bacon dazugeben und kurz mit dünsten. Mit Cidre ablöschen und die Suppe mit heißem Fond auffüllen. Lorbeer und Majoran zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe 15 Minuten bei starker Hitze kochen lassen.

Die Kräuter aus der Suppe nehmen. 2 Kellen Suppe (mit Einlage) mit einem Schneidstab fein pürieren und danach wieder in die Suppe geben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Käse fein reiben. die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Schnittlauch und Käse bestreut servieren.

Tipp: Verwenden sie am besten einen Topf mit großem Durchmesser, darin werden die Zwiebeln schneller braun. Möchten sie auf Alkohol verzichten, können sie statt Cidre Apfelsaft zur Suppe geben und statt Gruyère können Sie Grana Padano verwenden. Die Suppe lässt sich auch in ofenfesten Formen anrichten, mit Käse bestreuen und unterm Grill überbacken.

Geflügelfond selber kochen: Für 1 l Fond 100 g Möhren, 70 g Staudensellerie, 70 g Lauch und 2 kleine Zwiebeln Würfeln. 1 kg Hühnerklein kurz in 1-2 El heißem Öl andünsten. Das Gemüse zugeben und kurz andünsten. 100 ml Weißwein und 1 1/2 l kaltes Wasser zugießen und aufkochen. 2 Stunden offen bei milder Hitze kochen. Regelmäßig abschäumen. 1/2 Tl weiße Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und 1 Bund Petersilie dazugeben. Fond durchsieben und entfetten.



Deutsch-Französischer Freundeskreis Rheiderland

Weener - Les Pieux



4. Gang

Normannische Loch

Trou normand

Zutaten für ca. 12 Portionen

- 6 Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und al dente kochen
- 1 l Guten Apfelsaft (naturtrüb) auf $\frac{1}{3}$ reduzieren (durch kochen)
- 24 cl Calvados oder Apfelsaft

Beides nach dem abkühlen getrennt einfrieren

Wichtig: Damit sich beim Apfelsaft keine Eiskristalle bilden können, muss der eingekochte Saft immer wieder gerührt werden (nach der ersten und zweiten Stunde, dann öfter (alle 20 – 30 Minuten); insgesamt ca. 6 Stunden)

Die Apfelstücke sollten auch ab und zu umgerührt werden, damit sich kein großer Apfel-Eisklotz bildet. Das erleichtert die Entnahme bei der Weiterverarbeitung.

Zubereitung:



- Am Vortag die **Apfelstücke** und den **Apfelsaft** miteinander vermengen. $\frac{1}{3}$ davon trennen und alles wieder einfrieren.
- Am nächsten Tag die $\frac{1}{3}$ Portion auftauen (antauen) und pürieren, damit ein cremiges Sorbet entsteht.
- Kurz vor dem Servieren die **Apfelstücke** und das Apfel-Sorbet in einer Schüssel miteinander vermischen, in Gläsern anrichten und in die Mitte ein Loch eindrücken. **Calvados** (oder **Apfelsaft**) bei Tisch in das Loch einfüllen.



Deutsch-Französischer Freundeskreis Rheiderland

Weener - Les Pieux



5. Gang (Hauptgang)

Hühnchen mit Calvados & Cidre

Poulet vallée d'Auge

Zutaten für 4 Personen

4	Hähnchenteile (Filet oder Schenkel)		Salz
2	Zwiebeln		Peffer
2-4	Knoblauchzehen	4 cl	Calvados
	Butter	3 EL	Creme fraiche (40%)
1 EL	Öl		
	Butter	4	Äpfel
	Zucker		

Bugette

Dieses klassische französische Rezept stammt aus der Normandie und könnte somit auch sehr gut Huhn á la Normandie heißen. Man flambiert in Calvados und der Cidre bringt weiteres fruchtiges Apfelaroma hinzu.

Zubereitung:

Öl und Butter zusammen in der Pfanne schmelzen und darin die gewürzten Hähnchenteile goldgelb anbraten. Dann die klein geschnittenen Zwiebeln mit dem Knoblauch dazugeben und kurz mit schmoren lassen. Den Calvados angießen, erwärmen und damit die Hähnchenteile flambieren. Deckel auflegen und gar schmoren lassen. Vor dem servieren Creme fraiche unterrühren und evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

In einer anderen Pfanne die Butter mit dem Zucker leicht karamellisieren lassen. Die Äpfel vierteln, Kerngehäuse und Schale entfernen und in dem Karamell schmoren lassen. Zum Hähnchen servieren.

Dazu ein Stück Baguette reichen.





Deutsch-Französischer Freundeskreis Rheiderland

Weener - Les Pieux



6. Gang (Dessert)

Apfelgrütze mit Eierlikör

Parts de pomme à la liqueur au jaune d'oeuf

Zutaten für 4 Portionen

350 ml	Cidre brut oder Apfelsaft	4 EL	Vanillepuddingpulver
0,5 TL	Zimt	250 ml	Milch
2 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale	6 EL	Eierlikör
5 EL	Zucker	100 ml	Schlagsahne
500 g	säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)		
4 EL	Vanillepuddingpulver		

Zubereitung:

Cidre brut, Zimt, Bio-Zitronenschale und Zucker aufkochen. Äpfel schälen, entkernen und Würfeln. Zum Cidre geben und zugedeckt ca. 6-7 Minuten dünsten. 2 EL Vanillepuddingpulver mit etwas Wasser verrühren, unter die Äpfel rühren, 1 Min. kochen lassen, beiseite stellen und abkühlen lassen. Milch aufkochen. 2 EL Vanillepuddingpulver und 1 EL Zucker mit etwas Wasser verrühren, unter Rühren zugeben. 1 Min. kochen lassen. Von der Herdplatte nehmen, Eierlikör und Schlagsahne unterrühren. Abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Grütze und Eierlikörsauce in Gläser füllen. Mit Zimtzucker bestäubt servieren.

7. Gang

Käse – Kaffee - Kuchen

Fromages – café - gâteaux

Ohne Rezepte

