

Petatou (Kartoffelaufauf)

Zutaten für 4 Portionen

250	g	Kartoffeln festkochend
25	g	schwarze Oliven (entsteint)
1		Schalotte
2	EL	Sherry-Essig
3	EL	Olivenöl
100	g	Ziegenfrischkäse (Rolle)
3	Zweige	Thymian
1/4	Bund	Petersilie
1/4	Bund	Estragon oder Basilikum
100	g	Crème fraîche
1		Eigelb
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln schälen und ca. 1 cm groß würfeln. In kochendem Salzwasser bissfest garen. Oliven grob hacken, Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln.

Essig und Öl verrühren, Schalotten und Oliven hinzufügen und das Dressing mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Kartoffeln abgießen und das Dressing über die heißen Kartoffeln gießen. Ca. 30 min. ziehen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Kräuter abzupfen und hacken. Unter die Kartoffeln mischen. Ziegenkäse in 4 Scheiben schneiden. Crème fraîche und Eigelb verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln in feuerfeste Gläser (oder Auflaufform) füllen und leicht andrücken. Je 1 Scheibe Ziegenkäse auflegen und mit der Crème bestreichen.

Auf ein Blech stellen und auf der zweitobersten Schiene ca. 10 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 250 °C Oberhitze stellen und die Petatous goldbraun gratinieren.

Achtung! Aufpassen, das geht sehr schnell!

Aus dem Ofen holen und nach Belieben mit Kräutern garniert servieren.

Geflügellebercreme

Zutaten für 6 Portionen

125	g	frische Geflügelleber (z.B. Hähnchenleber)
0,5	EL	Pflanzenöl
100	ml	Portwein
65	g	Schlagsahne
50	g	weiche Butter
0,5	TL	Pökelsalz
1,5		Oangen
1	EL	Zucker
1	Zweig	Thymian
1	Blatt	Gelatine
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Geflügellebern waschen, trocken tupfen und in einer großen, breiten Pfanne in heißem Öl rundum etwa 4 Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit 2 - 3 EL Portwein ablöschen und in einen Mixer geben.

Sahne aufkochen, zusammen mit der weichen Butter zur Leber in den Mixer geben. Pökelsalz hinzufügen, kräftig würzen und fein pürieren. Nochmals abschmecken und in ein heiß ausgespültes Porzellangefäß oder Einmachglas geben. Gefäß mit Deckel oder Folie verschließen und die Geflügellebercreme 3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Inzwischen aus den Orangen den Saft auspressen und mit restlichem Portwein (ca. 70 ml) Zucker und Thymian auf ca. 100 ml einkochen lassen. Gelatine lt. Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Reduktion auflösen. Etwas abkühlen lassen und auf der fest gewordenen Geflügellebercreme verteilen. Nochmals mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Nach Belieben z. B. als Aufstrich auf geröstetem Weißbrot genießen.

Kühl und gut verschlossen gelagert ca. 1 Woche haltbar.

Kabeljau mit Champagnerzwiebeln

Zutaten für 4 Portionen

700	g	Kabeljau
30	g	Schinken (roh)
2	EL	Senf (feinkörnig)
1/2		Zitrone
2		Kohlrabi
150	ml	Sahne
2		rote Zwiebeln
1	Glas	Champagner (oder Sekt)
6	EL	Butter
1	Prise	Muskat
		Salz und Pfeffer, etwas Dill

Zubereitung

Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden. In 2 EL Butter dünsten, 4 EL Wasser angießen, 5 Minuten köcheln, Sahne angießen, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. In eine Auflaufform geben.

Den Fisch waschen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen. Schinken fein hacken, in 2 EL Butter 3 Minuten braten. Fisch zugeben, unter Wenden 6 - 8 Minuten braten, Senf einrühren. Herausnehmen und in die Auflaufform setzen, im vorgeheizten Ofen bei 180 °C in 10 Min. fertig garen.

Zwiebeln in feine Ringe schneiden, in 2 EL Butter 7 Min. dünsten, mit Champagner ablöschen, würzen. Auf den Fisch geben und mit gehacktem Dill bestreuen.

Als Beilage Weißbrot oder Nudeln.

Moelleux au chocolat (Warme Schokoladenkuchen)

Zutaten für 4 Portionen

100	g	Zartbitterschokolade (mind. 70% Kakaoanteil)
60	g	Butter
1	EL	Orangenlikör (nach Belieben)
2		Eier
1		Eigelb
1/2		Vanilleschote (Mark)
50	g	Zucker
1	EL	Mehl, gehäuft
		Butter und Zucker für die Förmchen

Zubereitung

Schokolade in Stücke brechen, mit der Butter in Stückchen in eine Schüssel geben. Über dem heißen Wasserbad schmelzen, gelegentlich durchrühren. Nach Belieben jetzt den Likör zugeben. Schüssel vom Topf nehmen und leicht abkühlen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Förmchen dünn mit Butter ausstreichen und mit Zucker bestreuen.

Eier, Eigelb, Vanillemark und Zucker in einer großen Rührschüssel dick und cremig weiß aufschlagen – das kann gut 8 bis 10 Minuten dauern. Die Masse soll richtig Volumen gewinnen, fluffig und fast so fest wie Eischnee sein.

Lauwarme Schokolade zur Eiermasse geben und vorsichtig mit dem Teigschaber in kreisenden Bewegungen gründlich unterheben. Mehl unterheben. Teig in die Förmchen füllen (nicht ganz voll machen!) In den Ofen stellen und 12 – 14 Minuten backen. Die Törtchen sollen ca 1 cm hoch aufgehen, außen eine leichte Kruste bilden, innen aber noch flüssig sein. Aus dem Ofen nehmen, am besten in den Förmchen auf Teller stellen und sofort servieren.

Wer Gäste einlädt kann den Teig bis zu 8 Std. im Voraus zubereiten und zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Dann verlängert sich die Backzeit um ca. 2 Minuten.