



Kochabend vom 1. September 2017

La Cuisine Alsacienne

von Joël Ringenbach

Apéro

Flàmmeküeche
«Tarte flambée»

Vorspeise

Saumon soufflé „Auberge de l'III“
Rezept von Familie Haebelin

Hauptgang

Baeckeoffe
«Le four du boulanger»
Grüner Salat

Dessert

Birne en Rotwii
«Piores au vin rouge»

Apéro

Elsässer Flammkuchen (4 Teigböden gekauft oder selbst gemacht)

4dl	Sauerrahm
1	Grosse Zwiebel in ½ oder ¼ Scheiben
150g	Speckstreifen
	Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Sauerrahm (gewürzt), Speckstreifen und Zwiebeln auf dem Teigboden verteilen, pfeffern.
Ofen vorheizen und 5-8 Minuten bei 250 °C backen



Vorspeise**Saumon soufflé****Zutaten für 8 Personen**

800g	Lachsfilets ohne Haut
150g	Butter
4	Schalotten
½	Flasche Riesling Trocken (Elsässer)
¼l	Fischfond
	Für die Sauce:
¼l	Saucerahm
½	Zitrone
	Salz, Pfeffer
	Für die Farce:
250g	grätenfreies Hechtfleisch
4	Eier
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
¼l	Vollrahm

Zubereitung (ca. 60 Minuten)**Die Farce:**

- Hechtfleisch mit dem Cutter fein hacken
- Hechtfleisch mit 2 ganzen Eiern und 2 Eigelb in den Mixer geben, salzen, pfeffern und mit einem Hauch von frisch geriebener Muskatnuss würzen.
- Mixer laufenlassen und langsam die eiskalte Sahne nach und nach zugießen
- Farce in Schüssel füllen und kaltstellen (am besten kurz ins Gefrierfach)
- In der Zwischenzeit die 2 verbliebenen Eiweiße zu sehr steifem, schnittfestem Schnee schlagen (5-10 Minuten mit dem Handmixer)
- Zunächst nur die Hälfte des Eischnees zur Auflockerung unter die gekühlte Farce heben, dann den Rest mit einem Gummischaber leicht einziehen, so dass eine schaumige Masse entsteht

Die Medaillons:

- Lachsfilets in 8 Medaillons schneiden
- Hechtschaum auf den Medaillons verteilen und kuppelförmig aufwölben
- Tiefes Backblech mit reichlich Butter ausstreichen und mit fein gehackten Schalotten bestreuen
- Farcierte Medaillons auf das Backblech setzen
- Riesling und Fischfond angießen und 15-20 Minuten im auf 180° vorgeheizten Ofen garen. Der Lachs soll nicht ganz durch, das Soufflé aber ganz aufgegangen und fest sein, ohne dass es beim Herausnehmen noch zusammenfällt.
- Medaillons mit der Bratschaufel vorsichtig herausnehmen und auf eine vorgewärmte Servierplatte setzen. Behutsam mit Alufolie bedecken und wieder in den ausgeschalteten Ofen schieben

Die Sauce:

- Den Fond vom Backblech in einen Topf abgießen und bei großer Hitze zum Kochen bringen
- Sahne zugießen und die Sauce reduzieren, bis sie dicklich wird
- Vom Feuer nehmen und eisgekühlte Butter nach und nach in Stückchen zugeben und einschwenken
- Mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken

Anrichten:

- Sauce neben soufflierte Medaillons auf die Servierplatte gießen. Ggf. mit Blätterteig-Fleurons und/oder Tomaten-Concassée dekorieren.



Blätterteig-Fleurons

Ausgewallter Blätterteig (3mm dick) mit Förmchen ausstechen und mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen (200°) ca. 10 Minuten backen.



Concassée de tomates

Zutaten für 8 Personen

800g	Tomaten
50g	Schalotten
2	Knoblauchzehen
1	Kräuterbouquet
1dl	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
1EL	Zucker

Zubereitung (ca. 45 Minuten)

Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren und die Haut ablösen, Halbieren und Kerne herauslösen. Tomaten klein würfeln.

Schalotten hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten dazugeben und einige Minuten nicht zu heiss anziehen lassen. Tomatenwürfel dazugeben, Salzen, Pfeffern und Zucker dazugeben sowie auch das Kräuterbouquet hineinlegen und den Knoblauch dazu pressen. Auf mittlerer Hitze 30 Minuten offen köcheln lassen.



Hauptgang

Bäckeoffe « *le four du boulanger* »

Baeckeoffe, auch *Baeckoffe* oder *Baeckeoffa* (dt. ‚Bäckerofen‘), ist ein alemannisch-[elsässisches](#) Gericht.

Das Gericht erhielt seinen Namen vom Backofen des Bäckers. Dorthin brachten früher die Frauen des Dorfes ihre Terrinen, wenn ihnen die Arbeit wenig Zeit ließ und um die Restwärme seines Ofens auszunutzen. Wenngleich dieser Eintopf früher eines der typischen Gerichte der Elsässer war, wird er heute wegen des hohen Aufwandes immer weniger zubereitet.



Zutaten für 6 Personen

600 g	Schweineschulter in Würfel von 4-5cm
600 g	Schulter vom Rind in Würfel von 4-5cm
600 g	Lammschulter in Würfel von 4-5cm
2	Schweinsfüsse (vom Metzger halbiert)
250 g	Lauch
300 g	Karotten
2 kg	Bintjekartoffeln (mehlig kochende Kartoffel)
200 g	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
3	Lorbeerblätter
2	Nelken
6	Wacholderbeeren
75 cl	Riesling Trocken (Elsässer)
30 g	Salz
1 g	Pfeffer
	Für den Teig
400 g	Mehl
2,5 dl	Wasser

Zubereitung: ca. 45 Minuten / Marinade 24 Stunden

Koch-/Backzeit: 4 Stunden bei 190°C kalt-Start

Am Vortag Vorbereitung für die Marinade:

- Den weissen Teil des Lauchs halbieren und in Stücke von 2cm schneiden
- Geschälte Karotten in Scheiben von etwa 4mm schneiden, Knoblauchzehen halbieren
- Den Weisswein in eine grosse Schüssel giessen und alles Fleisch, Lauch, Karotten, Knoblauch, Lorbeerblätter, Nelken und Wacholderbeeren dazugeben
- Die Schüssel mit Klarsichtfolie zudecken und für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen

5 Stunden vor dem Servieren:

- Die Kartoffeln schälen und in ca. 4mm dicke Scheiben schneiden
- Die Zwiebeln hacken, mit den Kartoffeln mischen und mit Salz und Pfeffer würzen

In die Form einschichten:

- Zuerst 1/3 der Zwiebeln und Kartoffeln auf den Boden legen
- Mit einem Sieb die Hälfte Fleisch und Gemüse aus der Marinade nehmen und auf die Kartoffeln legen, gleichmässig salzen
- Weiter mit dem nächsten Drittel Zwiebeln/Kartoffeln
- Die nächste Schicht mit Fleisch, Gemüse und der Marinade sowie gleichmässig salzen
- Beendet wird das Ganze mit dem Rest Zwiebeln und Kartoffeln.



Der Teig:

- Mehl und Wasser mischen und zu einem Teig zusammenfügen. Den Teig zu einer langen Rolle formen und auf den Rand der Terrineform legen. Nun den Deckel daraufsetzen damit die Form gut verschlossen ist.

Bäckeoffe in den Ofen einschieben und bei 190°C ca. 4 Stunden backen.



Dessert

Birne en Rotwi

Zutaten für 6 Personen

6	Birnen eher harte Sorte
75 cl	Côtes-du-Rhône
10 g	Zucker
1	Vanilleschote halbiert
2	Stangen Zimt
1	Scheibe Zitrone
1	Scheibe Orange
50 g	Mandelsplitter

Zubereitung (ca. 60 Minuten)

- Birnen schälen
- Den Wein erhitzen und Zucker, Vanilleschoten, Zimtstangen, Zitronen- und Orangenscheibe beifügen
- Die Birnen im Wein für 15 bis 20 Minuten pochieren
- Birnen herausnehmen und auskühlen lassen
- Den Wein absieben und beim Servieren über die Birnen gießen

Mit einer Kugel Vanilleglacé, Mandelsplitter und Biskuit (Russische Zigaretten) servieren



Impressionen



