

# Rindertatar mit mariniertem Ingwer und geröstetem Bauernbrot

**Zutaten:** für 4 Personen

## **Für das Tatar:**

- ½ Zwiebel
- 1 EL Öl
- 1 kleine Essiggurke
- 1 EL Kapern
- 3 eingelegte Sardellenfilets
- 1 gestr. EL eingelegter Ingwer
- 500 g Rindfleisch (aus der Oberschale)
- 2 EL mildes Olivenöl
- 1 EL Tomatenketchup
- 1 EL süßsaure Chilisauce
- einige Spritzer Zitronensaft
- 1 Msp. Paprikapulver (edelsüß)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Zucker

## **Für das Brot:**

- 4 EL Olivenöl
- 4 Scheiben Bauernbrot



## **Zubereitung:**

Für das Tatar die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei milder Hitze glasig dünsten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Die Essiggurke, die Kapern und die Sardellen fein hacken. Den eingelegten Ingwer ebenfalls fein hacken.

Das Rindfleisch von Fett und Sehnen befreien und durch den Fleischwolf drehen. Das Hackfleisch mit Zwiebel, Essiggurke, Sardellen, Kapern, Ingwer, Olivenöl, Ketchup und Chilisauce in einer Schüssel mischen. Das Rindertatar mit dem Zitronensaft, dem Paprikapulver, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker herzhaft würzen.

Für das Brot das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun rösten.

Einen Metallring jeweils auf einen Teller setzen, ein Viertel der Hackfleischmasse darin verteilen und den Ring abziehen. Das Tatar mit dem gerösteten Bauernbrot anrichten

## **Mein Tipp!**

Wenn man das Rindertatar einige Stunden im Voraus zubereiten möchte, sollte man es bis zum Servieren mit Alufolie abdecken und kühl und dunkel aufbewahren. Das Tatar dann vor dem Servieren nochmals kräftig abschmecken.

## Bauernsuppe (Soupe paysanne)



### Zutaten für 4 Portionen

- 1 dicke Knackwurst(ch)t
- 1 Porree, 3-4 Möhren
- 4 EL Brokkoli (meiner war Tiefgefroren)
- 2 Schalotten
- 120 g Schinkenspeck
- 100 ml Weißwein
- 100 g Orge Perlé (Graupen)
- 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt
- etwas Rosmarin
- 10 g Butter
- Salz (ein bisschen) und Pfeffer

### Zubereitung

Die Schalotten schälen und klein schneiden . . . die Möhren auch . . . ( in kleinen Stückchen, weil sie so schneller gar werden).

Die Schalotten und den Speck mit etwas Butter anbraten bis es glasig wird, und dann mit dem Weißwein ablöschen. Den Porree putzen, waschen und klein schneiden. Dann den Brokkoli grob schneiden wie die Knackwurst, und alles in die Suppe geben mit den Nelken, Lorbeer, Rosmarin und ein bisschen Pfeffer. Das Ganze mit Wasser abdecken und 10 Minuten kochen.

Kurz vor dem Servieren, den "Orge Perlé" (Graupen) mit in die Suppe geben und 4 Minuten (für mich, oder gemäß Verpackung) köcheln lassen.

## Hähnchenbrust à la Normande, mit Camembert Sauce

### Zutaten für 3 Personen

- 350-400 g Hähnchenbrust Filet
- 1 Camembert
- 200 ml Schlagsahne (35% Fett)
- 2 Schalotten
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz und Pfeffer
- 20 g Butter



### Zubereitung

Die Hähnchenbrust in Stückchen schneiden und in der Pfanne mit der Butter kross von jeder Seite anbraten und kurz köcheln lassen . . .

In der Zeit den Camembert in kleine Stücke schneiden . . .

Das Fleisch zur Seite stellen (mit Alupapier abdecken) und in der gleichen Pfanne die klein geschnittenen Schalotten anschwitzen . . .

Dann das Innere von dem Camembert mitgeben (ein bisschen von der Kruste zur Seite stellen für das Gratinieren) und schmelzen. Die Sahne dazu geben und das Ganze schmelzen lassen. Mit Pfeffer, Muskatnuss und Salz abschmecken.

In einer Auflaufform das Fleisch geben, die Camembert Sauce darauf gießen, und ein bisschen von den Camembert-Krusten-Stückchen darauf verteilen. Ein klein bisschen Pfeffer noch dazu geben. Die Form kommt jetzt in den Backofen zum Schmoren für 20 Minuten bei 180-190°C Umluft (am Ende habe ich es 2 Minuten unter den Grill gestellt, um ein schöne Farbe zu bekommen).

## Gratin Dauphinois - Kartoffelgratin



### Zutaten für 3 Personen

- 600-700 g Kartoffeln
- 2 EL getrocknete Morcheln
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- Salz und Pfeffer
- 400-500 ml Sahne (oder 250 ml Sahne und 250 ml Milch)
- etwas Butter für die Backform und
- 1 Knoblauchzehen zum Abreiben der Auflaufform.

### Zubereitung

Die getrockneten Morcheln mixen, und dann in die Sahne geben mit dem Lorbeerblatt, den Nelken, Salz und Pfeffer. Ein Prise Muskatnuss zugeben. Das Ganze zum Kochen bringen und dann 2 Minuten ziehen lassen. In der Zeit die Kartoffeln schälen und in dünnen Scheiben schneiden. Die Auflaufform mit Butter schmieren (und nach Geschmack mit Knoblauch reiben). Dann die Kartoffeln Scheiben flach verteilen. Aus der Sahne das Lorbeerblatt und die Nelken herausfischen, und die Sahne auf die Kartoffeln gießen. Ich gieße immer die Sahne so, dass sie die Kartoffeln abdeckt. Jetzt gehen die Förmchen in den Backofen und werden bei **190-200°C Umluft** 40-45 Minuten gebacken.

## Original Eclairs – nach Lea Linster

**Zutaten:** für 8 Portionen

### Eclairs

- 125 ml Wasser
- 125 ml Milch
- 100 g Butter
- 10 g Zucker
- Salz
- 200 g Mehl
- 4 Eier

### Crème pâtissière

- 500 ml Milch
- 125 g Zucker
- 4 Eigelb
- 80 g Mehl
- 125 g Sahne
- 2 EL Mokkaikör
- 2 TL Instant-Kaffeepulver

### Mokka Zuckerguss

- 150 g Puderzucker
- 2 TL Instant-Kaffeepulver



### Zubereitung

Für die **Eclairs** mache ich zunächst einen Brandteig. Dafür erhitze ich einen achter Liter Wasser, einen achter Liter Milch, 100 Gramm Butter, eine gute Prise Salz und zwei Teelöffel Zucker (10 Gramm). Sobald es kocht, tue ich 200 Gramm Mehl (gesiebt) mit einem Ruck hinein. Sofort mit einem Holzkochlöffel rühren, bis ein glatter Teig entsteht, der sich leicht vom Topfboden lösen lässt. Den Teigkloß in eine Schüssel geben und nacheinander vier bis fünf Eier unterrühren. Der Teig muss in langen, dicken Spitzen vom Löffel laufen, dann ist er richtig. Ich fülle die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle, lege zwei Backbleche mit Backpapier aus und spritze etwa 12 Zentimeter lange und zwei bis drei Zentimeter dicke Teigstreifen darauf.

Die Eclairs im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad voll aufgehen lassen, das dauert sechs bis acht Minuten. Die Temperatur auf 180 Grad herunterschalten und die Eclairs weitere 15 bis 20 Minuten backen, bis die Teigstreifen außen kross und innen noch etwas weich sind. Die Eclairs abkühlen lassen und mit dem Kochlöffelstiel ein kleines Loch auf einer Seite des Eclairs bohren.

Dort fülle ich meine **Crème pâtissière** hinein: Dafür brauche ich einen halben Liter Milch, 125 Gramm Zucker und 4 Eigelb. Erst verrühre ich drei Esslöffel von der Milch und 40 Gramm vom Zucker mit den Eigelb und 80 bis 90 Gramm Mehl zu einer glatten Masse. Die restliche Milch koche ich mit dem restlichen Zucker auf. Etwas von der heißen Milch zur Eicreme geben, verrühren und alles in die heiße Milch rühren. Kurz aufkochen lassen, dabei mit dem Schneebesen weiterrühren. Vom Herd nehmen. Nun noch zwei Esslöffel Mokkaikör und einen bis zwei Teelöffel Instant-Kaffeepulver unterrühren, mit Klarsichtfolie abdecken und erkalten lassen. Zum Schluss die Creme noch durch ein Haarsieb streichen, 125 Gramm geschlagene Sahne unterheben und mit dem Spritzbeutel in die Eclairs füllen.

Als Krönung kommt mein **Mokka-Zuckerguss** auf die Eclairs: Dafür rühre ich 150 Gramm Puderzucker, einen bis zwei Teelöffel Instant-Kaffeepulver und einen bis zwei Esslöffel heißes Wasser glatt und überziehe die Eclairs schön dünn damit.