



les Secrets de Lolo

" Sublimier la banalité, ensoleiller la simplicité "

Ateliers culinaires, cuisinière à domicile, Art de la maison dans votre quotidien

Burgundische Resteküche – Lolos Geheimnisse

Die Rezepte des Kochkurses mit Laurence Radouan vom 24. März 2018 bei den „Pfannenfreunden“, Marchgrabenplatz 1, 80805 München

Tartines crème moutarde/Brotschnitten mit Senfcreme

Vermischen Sie Dijonsenf und Crème fraîche im Verhältnis 1:2. Bestreichen Sie damit Brotscheiben von altbackener Baguette. Bestreuen Sie sie mit geriebenem Käse (Comté oder Emmentaler) und überbacken Sie die Schnitten im Ofen.

Tartines chèvre-miel/Brotschnitten mit Ziegenkäse und Honig

Bestreichen Sie altbackene kleine Baguettescheiben dünn mit Honig. Belegen Sie diese Schnitten dick mit Ziegenfrischkäse. Im Ofen backen, bis das Brot knusprig ist und der Ziegenkäse an den Rändern hellbraun wird.

Tipp: Den Ziegenkäse mit gehacktem frischem Rosmarin bestreuen.

Gougères de Lolo/Lolos Käsewindbeutel

Je nach gewünschter Menge drei Rezeptvorschläge. Die Zubereitung bleibt immer die gleiche.

25 cl Wasser	31 cl Wasser	37 cl Wasser
75 g Butter	93 g Butter	112 g Butter
1 Prise Salz	1 Prise Salz	1 Prise Salz
125 g Mehl	156 g Mehl	187 g Mehl
110 g geriebener Comté	137 g geriebener Comté	165 g geriebener Comté
4 Eier	5 Eier	6 Eier

Sie können auch Emmentaler und Comté halb-halb mischen.

In einer Kasserolle Wasser, Salz und die in Stücke geschnittene Butter zum Kochen bringen. Sobald die Butter komplett geschmolzen ist, die Kasserolle vom Herd nehmen und die entsprechende Menge Mehl auf einmal und unter ständigem Rühren hineingeben (keinesfalls mit einem Sieb hineinsieben!). Solange rühren, bis ein Kloß entsteht und der Teig einen Film am Topfboden bildet (abbrennen – daher: Brandteig).

Wenn der Teig glänzt, ein Ei hineingeben und sofort unterrühren. Nach und nach (!) die restlichen Eier unterarbeiten, sobald der Teig das Ei komplett aufgenommen hat. Zum Schluss den Käse unterrühren.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit zwei Teelöffeln kleine, walnussgroße Häufchen setzen. Bei 220 °C zwanzig Minuten backen. Die Gougères sollen innen noch feucht sein. Noch warm servieren.

Man kann auch die rohen, ungebackenen Gougères einfrieren und zu einer anderen Gelegenheit fertigbacken. Zum Zubereiten die gefrorenen Gougères auf ein Blech setzen und im vorgeheizten Ofen backen (nicht vorher auftauen).

Variation: Kleine Teighäufchen aufs Blech setzen, jeweils eine gewürzte und gegarte Weinbergschnecke in der Mitte platzieren und mit etwas Brandteig bedecken. Backen wie oben.

Tourte à la viande/Fleisch-Tourte

Mürbteig von Lolo:

250 g Mehl, 90 g Butter, ½ TL Salz, 3 kleine Suisses (Ziegenfrischkäse; ersatzweise 180 g Frischkäse oder 140 g Quark mit 40 g Crème fraîche vermischt).

Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Für die Füllung:

800 g Fleischreste, 200 g geräucherter Bauchspeck oder geräucherte Wurstreste (z. B. Salami), 2 bis 3 Eier, 1 großes Glas Rotwein, 2 EL Crème fraîche, 1 Zwiebel, 1 Bouquet garni (Kräutersträußchen aus 1-2 Zweigen Thymian, Petersilie, Lorbeer), Salz und Pfeffer aus der Mühle

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Die feingeschnittene Zwiebel in einer Sauteuse mit etwas Butter anschwitzen. Die Fleischwürfel hinzufügen und einige Minuten alles zusammen garen.

In einem Mixer pürieren. In die Sauteuse zurückgeben und mit dem Wein vermischen. Das Bouquet garnis hinzufügen, dann salzen und pfeffern. Kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Vom Herd nehmen und die Eier und die Crème fraîche einarbeiten.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Eine Tarteform oder eine Kuchenform mit dem Teig auskleiden und die Fleischmischung hineingeben. Mit dem restlichen Teig abdecken und an den Rändern gut zusammendrücken. Ein paar kleine Löcher in den Teig schneiden, damit der Dampf abziehen kann. Mit Teigstreifen dekorieren und die Oberfläche mit einer Mischung aus Eigelb und Wasser bestreichen. Im Ofen bei 200 °C für ca. 40 Minuten garen.

Variation: Wenn Sie Ihre Tourte lieber süß und salzig mögen, können Sie unter die Fleischmischung ein paar Zwetschgen mischen.

Oeufs en meurette / Eier in Rotweinsauce

200 g Speckstreifen (Wammerl), 1 Zwiebel, 2 Stangen Lauch, 1 Schalotte, 2 Karotten, 2 Knoblauchzehen, 200 g weiße Champignons, 1 bouquet garni ((Kräutersträußchen aus 1–2 Zweigen Thymian, Petersilie, Lorbeer), pro Person 2 frische Eier (je frischer, desto leichter lassen sie sich pochieren, am besten einen oder zwei Tage nach dem Legedatum), Butter, pro Person 1

Scheibe Landbrot, 2 bis 3 l Rotwein (Bourgogne rouge oder Beaujolais), 1 EL Zucker, 1 Glas Weinessig, Salz, Pfeffer

Zwiebel, Schalotte, Karotten, Lauch putzen, schälen und in feine Streifen schneiden. In wenig Butter andünsten. Den Wein hinzufügen, ebenso das Bouquet garni und die ganzen Knoblauchzehen. Zwei bis drei Stunden leise köcheln lassen und reduzieren. Durch ein Sieb passieren. Die Champignons und die Speckstreifen hinzufügen. Mit etwas Beurre manié (Mehlbuttermilch) binden. Die Brotscheiben auf einem Grill rösten und mit Knoblauchzehen abreiben.

Um die Eier zu kochen, in eine Sauteuse (flacher Topf oder Pfanne) Wasser füllen und den Essig hinzufügen. Nicht salzen! Das Wasser mit dem Essig erhitzen. Wenn das Wasser köchelt, die Eier aufschlagen und – am besten mit einer Kelle – nach und nach sanft ins Wasser gleiten lassen und drei Minuten pochieren. Keinesfalls bewegen oder umrühren! Mit einer Schaumkelle herausheben und auf einer Serviette abtropfen lassen.

In einen Suppenteller die Brotscheiben platzieren, je zwei pochierte Eier daraufgeben und mit der Rotweinsauce umgießen. Sofort servieren.

Tourte aux pommes de ma grand-mère Yvonne/Apfeltourte nach Art meiner Großmutter Yvonne

Blätterteig: 400 g Mehl (Typ 405), 300 g Butter, 200 ml Wasser, 10 g Salz.

Am Vorabend einen Vorteig kneten: Das Salz im kalten Wasser auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und das Salzwasser hineingeben. Mit den Fingerspitzen verrühren und die weiche Butter hinzufügen. Wenn der Teig elastisch wird, eine Kugel formen und im Kühlschrank aufbewahren.

Am nächsten Tag den Teig rechteckig ausrollen, in der Mitte 250 g kalte, in dünne Scheiben geschnittene Butter in der Mitte platzieren. Die Teigränder umklappen, um die Butter damit zu bedecken. Den Teig erneut ausrollen, dann zusammenfallen (3 Lagen: rechts und links zur Mitte hin), um eine Vierteldrehung nach rechts drehen, erneut ausrollen, erneut eine Vierteldrehung nach rechts drehen, zusammenklappen wie oben und erneut ausrollen, nochmals rechteckig ausrollen und zusammenfallen. In Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Diese Operation zweimal wiederholen. Den Teig im Kühlschrank eine weitere Stunde ruhen lassen. Den Teig ausrollen und eine Tarteform damit auskleiden.

5 Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. In dicke Scheiben schneiden und auf den Teigboden legen. Mit Zucker bestreuen. Den restlichen Teig ausrollen und die Tourte damit abdecken, an den Rändern gut zusammendrücken. Die Oberfläche mit 60 g Zucker bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Bei 180 °C ca. 35 Minuten backen.

Sauce caramel beurre salé/Karamelsauce mit gesalzener Butter

200 g Schlagsahne, 30 g gesalzene Butter, 90 g Zucker, 3–4 Spritzer Essig.

Den Zucker mit 3 EL Wasser und einigen Tropfen Essig in einer Kasserolle schmelzen. Sobald sich ein hellbrauner Karamel bildet, die Kasserolle vom Herd nehmen und die heiße Sahne hineingeben. Verrühren und dann die gesalzene Butter und ein wenig Salz hineinrühren. Kalt werden lassen – zur Apfeltourte servieren.

Terrine de brioche perdue/ Terrine nach Art der „Armen Ritter“

Brioche oder kleines Plundergebäck vom Vortag in Scheiben, 3 Eier, 60 g Zucker, 150 ml Milch, 150 ml flüssige Sahne, 30 g Butter

Karamel: 100 g Zucker, 1 EL Wasser, 150 ml Schlagsahne, 1 EL kalte Butter

In einer Schüssel die Eier mit Zucker schaumig schlagen, nach und nach die Milch und die Sahne hinzufügen. Die Brioche in diese Mischung tauchen und von jeder Seite in Butter goldbraun anbraten. Die Scheiben in einer Auflaufform oder einer Terrine anrichten und die restliche Eiercreme darüber geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 15 bis 20 Minuten backen. Herausnehmen und kalt werden lassen.

In einer Kasserolle Zucker mit einem EL Wasser schmelzen, vom Herd nehmen und flüssige Sahne einrühren. Zum Schluss etwas kalte Butter hinzufügen, kalt werden lassen. Zur Terrine servieren.

Gutes Gelingen!



Redaktion und Übersetzung: Johannes Bucej