

Salade de chevre chaud

(Salat mit überbackenem Ziegenkäse)

Zutaten für **2** Portionen:

1 Salat
1 Baguette
1 Rolle Ziegenkäse

für die Vinaigrette: Öl, Essig, Senf, Salz, Pfeffer

1. Das Baguette und den Ziegenkäse in 1 cm breite Scheiben schneiden und paarweise zusammenstellen. Dann für 10 Minuten bei 150°C Umluft backen.
2. Die Vinaigrette anrühren mit 2 EL Öl, 2 EL Essig und 1 TL Senf und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Salat mit Ziegenkäse und Vinaigrette auf einem Teller anrichten.

Soupe à la Reine (Königinsuppe)

Zutaten für 4 Portionen:

1 Liter Fleischbrühe aus Suppenhuhn frisch gekocht, notfalls auch Hühnerfonds oder Granulat

Für die Bechamelsauce

50 g Butter

50 g Mehl

Für die Suppeneinlage

200 g Spargel

Fleisch vom Suppenhuhn oder 200 g Hähnchenbrustfilet falls Brühe nicht frisch gekocht wird.

Für die Eigelbsahne

2 Eier

200 g Schlagsahne

Abschmecken

Salz und Pfeffer, Muskat, Zitronensaft, Worcester-Sauce

1. Vorab eine Hühnerbrühe kochen. Wenn die Brühe abgekühlt ist, das Huhn herausnehmen, enthäuten, Fleisch loslösen und vorzugsweise das weiße Fleisch in mundgerechte Stückchen schneiden.
2. Eine Bechamel anrühren mit: Butter, die zuerst in einem Suppentopf zerlassen wird. Danach wird das Mehl darin angeschwitzt. Hat das Mehl eine hellgelbe Farbe, dann die Brühe nach und nach unter ständigem Rühren zugießen, aufkochen lassen und ca. fünfzehn Minuten köcheln.
3. Den Spargel schälen und in Salzwasser kochen. Danach in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Sahne verquirlen und 5 EL von der Suppe unterrühren. Das Eiweiß haben wir zusätzlich für die fle flottante verarbeitet. Am besten kalt stellen.
5. Eigelb-Sahne anrühren (2 Eier und 200 gr. Schlagsahne)
6. Zuletzt die Spargelstücke in die Suppe geben. Zum Einrühren der Eigelbsahne den Topf vom der Herdplatte nehmen. Eigelbsahne langsam unterrühren. Die Suppe sollte nicht mehr kochen.
7. Suppe mit Salz und (weißem) Pfeffer abschmecken, ggf. noch einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen oder auch Worcester-Sauce.

Bouchées à la Reine oder Vol-en-vent

(Königin-Pasteten)

Zutaten für 6 Pasteten

6 Königin-Pasteten (beim Bäcker/Konditor vorbestellen)

Für das Ragout

600 gr. Hähnchenbrust

3 Schalotten

500 ml selbstgekochte Gemüsebrühe oder Geflügelfond

1 Nelke

1 Lorbeerblatt

Salz und Pfeffer

300 gr. Champignons

500 ml Riesling

etwas Butter

Für die Bechamelsauce

60 gr Mehl

60 gr Butter

Zum Binden

100ml Crème Fraîche

1 Eigelb (Eiweiß für Ile flottante benutzen)

Abschmecken

Salz, weißer Pfeffer, Zitronensaft

Beilage: Bandnudeln

1. Champignons in feine Scheiben schneiden und in Butter leicht anbraten.
2. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Das Hähnchenfleisch ebenso in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotten in Butter glasig anbraten, Fleisch hinzufügen und anbraten.
3. Mit 300 ml Weißwein und 400 ml Geflügelfond ablöschen. Nelke und Lorbeerblatt hinzufügen, alles zusammen köcheln lassen.
4. In einem zweiten Topf wird eine Bechamelsauce angerührt aus Butter und Mehl (s. Königin-suppe). Sie wird mit dem restlichen Fond (100 ml) und 100 ml Riesling langsam zu einer cremigen Sauce gerührt. Die fertige Sauce wird zu dem Fleisch zugefügt.
5. Die Champignons werden ebenfalls zugefügt. Das Ragout 20 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen.
6. Nudelwasser aufsetzen und die Bandnudeln bissfest abkochen.
7. Falls nötig, die Deckel von aus den Pasteten herausschneiden. Königin-Pasteten im Backofen für 10 Minuten bei 180°C erwärmen.
8. 100 ml Crème fraîche und ein Eigelb vermischen und das Ragout damit binden (nicht mehr kochen!)
9. Mit Salz, weißem Pfeffer, Zitronensaft abschmecken.

Ile flottante mit Crème anglaise

(Eiweißbaiser mit englischer Crème)

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Crème anglaise

4 Eigelb
40 gr. Puderzucker
1 Vanilleschote
400 ml Milch
1 TL Stärke

1. Eier trennen.
2. In einer für das Wasserbad tauglichen Schüssel oder einem Simmertopf die Eigelbe und den Puderzucker vermengen.
3. Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen.
4. Stärke in einer halben Tasse Milch auflösen und mit der restlichen Milch und der Vanilleschote/Mark in einem zweiten Topf erhitzen (nicht kochen).
5. Die erhitzte Milch zur Eigelb-Puderzucker-Crème im Wasserbad/Simmertopf gießen, mit einem Schneebesen aufschlagen und kräftig ca. 20 Minuten mit einem Kochlöffel rühren bis die Crème eindickt und einen Löffelrücken „zur Rose“ überzieht.
6. Die Crème in eine Schüssel gießen und auf Eis/kaltem Wasser kühlen.
7. Bis zum Servieren im Kühlschrank kühlen.

Für die Ile flottante

4 Eiweiß (wenn von den vorherigen Speisen Eiweiße übrig sind, mitverarbeiten und ggf. mehr Zucker zufügen)

4 TL Puderzucker

1. Eiweiß mit Zucker steif schlagen.
2. Eine feuerfeste Platte buttern und den Eischnee in Nocken abgestochen darauf anrichten. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C 10 Minuten backen. Immer im Auge behalten, denn der Eischnee verbrennt schnell!
3. Wenn sich die Oberfläche goldgelb färbt, aus dem Backofen herausnehmen und die Nocken mit der Crème anglaise servieren.
4. Tipp: man kann die Nocken auch noch mit Karamellsauce überziehen.