

Zu Tisch: Charolais

 arte.tv/de/articles/zu-tisch-charolais

Die Rezepte der Sendung

Pot-au-feu – Französischer Eintopf

Zubereitungszeit: ca. 200 Minuten

8 Portionen

Der Pot-au-feu ist der klassische Eintopf der französischen Küche. Dieses einfache Gericht lebt von der Qualität der Zutaten. Man sollte auf frisches Gemüse und hochwertiges Fleisch achten und beim Fleischer nach verschiedenen Stücken Rindfleisch für den Eintopf, zum Beispiel Brust, Querrippe, Bug oder Kamm, fragen.

Tipp: Man sagt, dass ein Pot-au-feu erst wieder aufgewärmt seine Perfektion erreicht. Ob aufgewärmt oder nicht, zum Pot-au-feu passt sowohl Burgunder, als auch roter Loire-Wein.

Zutaten

- 1600 g verschiedene Stücke Rindfleisch
- 1600 g Kartoffeln
- 500 g Markknochen
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 200 g Rüben
- 300 g Karotten
- 3 Stangen Lauch
- 4 Knoblauchzehen
- 80 g glattblättrige Petersilie
- 7 g Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 14 Nelken
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung

Das Gemüse waschen, schälen und in große Stücke zerteilen. Die Zwiebeln mit den Nelken spicken. Den Lauch der Länge nach zerteilen und mit Kochgarn zu einem Bündel schnüren. Das Fleisch mit klarem Wasser abspülen, dann entsteht beim Kochen weniger Schaum.

Das Fleisch und die Markknochen in einen großen 10-Liter-Kochtopf ins noch kalte Wasser legen. Bei kleiner Flamme erhitzen. Sobald das Wasser kocht, die Zwiebeln, den Lauch und die Lorbeerblätter zufügen. Den Schaum, der sich auf dem Wasser bildet, abschöpfen.

Das Fleisch bei geringer Hitze kochen. Nach einer Stunde salzen, nach einer weiteren Stunde das restliche Gemüse, Petersilie, Thymian, Pfeffer und Salz dazugeben und noch eine Stunde kochen.

Die Kartoffeln schälen und 20 Minuten in gesalzenem Wasser separat kochen.

Wenn das Gemüse gar ist, kann der Pot-au-feu vom Herd genommen werden. Der Sud wird als Vorsuppe gereicht. Das Gemüse und das Fleisch auf verschiedenen Platten anrichten und servieren.



Pot-au-Feu / Französischer Eintopf

Poulet de Bresse aux morilles - Bressehuhn mit Morcheln

Zubereitungszeit: 75 min

4 Portionen

Die Zutaten für dieses Rezept sind teuer, doch der einzigartige Geschmack dieses Gerichts rechtfertigt die Kosten.

Tip: Im Geschmack entscheidend kräftiger, allerdings auch teurer als der einfache Savagnin, ist der sogenannte gelbe Wein (vin jaune). Man kann für dieses Rezept statt eines Savagnins auch einen Traminer verwenden.

Falls man keine frischen Morcheln erhält, kann man 200 g getrocknete Morcheln verwenden, die vorher 15 Minuten in warmem Wasser aufgeweicht werden müssen.

Zutaten

- 1400 g Bressehuhn
- 400 g frische Morcheln (wahlweise 200 g getrocknete Morcheln)
- 250 ml Savagnin-Wein
- 500 g Creme fraîche
- Butter (zum Anbraten)
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Das Bressehuhn in Filets, Flügel und Schlegel in Stücke zerlegen. Die Stücke pfeffern, salzen und in einem Bräter in der Butter anbraten.

Wenn das Fleisch goldbraun ist, das überschüssige Fett abgießen, die Morcheln hinzugeben, anschwitzen und mit dem Wein ablöschen.

Bei geschlossenem Deckel einige Minuten schmoren lassen, dann die Creme fraîche dazugeben und 30-40 Minuten köcheln lassen.

Sobald das Fleisch gar ist, eventuell nachwürzen. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und die Soße reduzieren. Auf jedes Fleischstück einen kleinen Schuss Wein geben und jeweils mit einer Portion mit Naturreis servieren.



Poulet de Bresse aux morilles / Bressehuhn mit Morcheln

Escargots de Bourgogne - Weinbergschnecken

Zubereitungszeit: 20 min

6 Portionen

Teaser: Weinbergschnecken stehen in Deutschland unter Naturschutz. Anders als im Film greifen wir daher zur Zuchtschnecke, die es im Glas zu kaufen gibt.

Zutaten

- 72 Weinbergschnecken (aus dem Glas)
- 1 Schalotte
- 350 g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 80 g glattblättrige Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Die Schnecken abtropfen lassen und einige Minuten in kochendem Wasser abkochen. Dann wieder abtropfen lassen und auf Küchenpapier trocknen.

Petersilie und die Schalotte kleinhacken und in einer kleinen Schüssel mit dem abgezogenen und zerkleinerten Knoblauch, der Schalotte und der Butter zu einer geschmeidigen Creme verarbeiten. Die Creme salzen und pfeffern.

Wenn Sie saubere, leere Schneckenhäuser zur Hand haben, füllen Sie diese mit dem Fleisch und der Kräuterbutter. Wenn nicht, benötigen Sie mehrere Schneckenpfannen, in deren Augen man Schnecke und Kräuterbutter gibt.

In jedes Auge der Schneckenpfanne einen halben Kaffeelöffel Kräuterbutter geben, dann eine Schnecke und dann noch einen halben Löffel Kräuterbutter auf das Schneckenfleisch geben.

Die Schnecken ungefähr 10 Minuten im Ofen überbacken, bis die Butter leicht schäumt – dann werden sie serviert.



Escargots de Bourgogne / Weinbergschnecken

Fromage frais de chèvre aux pommes de terres - Ziegenquark mit Kartoffeln

Zubereitungszeit: 45 min

4 Portionen

Dieses Sommerrezept liegt nicht schwer im Magen und ist im Handumdrehen vorbereitet. Der bekömmliche Ziegenquark gibt dem Gericht einen herzhaften Geschmack – unwiderstehlich!

Tipp: Nehmen Sie, wenn Sie keine Molke erhalten, stattdessen fettarme Milch.

Zutaten

- 1400 g mittelgroße Kartoffeln
- 400 g frischen Ziegenquark
- 200 g Molke (wahlweise fettarme Milch)
- 150 g süße Sahne
- 40 g glattblättrige Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- Pfeffer
- Salz
- Olivenöl

Zubereitung

Den Backofen auf 220°C voheizen. Die Kartoffeln waschen und putzen, halbieren, leicht salzen und ungeschält auf ein gefettetes Backblech legen. Mit einem Schuss Olivenöl begießen und ca. 40 Minuten im Ofen backen, bis sie gar und goldbraun sind.

Den Knoblauch abziehen und kleinhacken, die Petersilie kleinschneiden.

Den Quark mit der Molke, der Sahne, der Petersilie und dem Knoblauch vorsichtig mischen und langsam zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Den Quark salzen, pfeffern und mit einem Schuss Olivenöl abschmecken.

Nun den noch kühlen Quark mit den heißen Kartoffeln servieren – Guten Appetit!



Fromage frais de chèvre aux pommes de terres / Ziegenquark mit Kartoffeln