

8 Rezepte

Krautstielwähe/ La tourte de blettes (Rezept von Nizza)

Pistaziensuppe/ La soupe au pistou

Wähen/ Les pâtes

Krautstielwähe mit Ziegenkäse/ La tarte aux blettes et au fromage de chèvre

Birnenwähe/ La tarte aux poires

Kürbiskuchen/ Le gâteau au potiron

Frittierte Kürbisblüten/ Les fleurs frites de potiron, les „Amuse - Gueules“

Tomatenkonfitüre/ La confiture à la tomate verte





Von Catherine Laurent:

Krautstielwähe/ La tourte de blettes (Rezept von Nizza)

für 8 Personen, sehr nahrhaft

Teig:

- 300gr Mehl
- 125gr Butter
- 30gr Zucker
- 1 Ei
- 1 Esslöffel Olivenöl

Füllung:

- 1 grosser Bund Krautstiel
- 2 Eier
- 3 getrocknete Feigen
- 150gr Cassonade (oder Rohrohrzucker)
- 5cl Marc (oder fleurs d'orange)
- 50gr geriebene Mandeln
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 6 schöne, aromatische Äpfel
- 100gr Pinienkerne
- 50gr Malagatrauben
- 50gr Korinthen getränkt in Rhum

Mehl, Zucker, Salz in einer Schüssel mischen. In die Mitte die in Stücke geschnittene Butter geben, dazu Olivenöl und Ei. Mit den Händen vermengen bis eine feste Kugel entsteht. In ein Küchentuch gewickelt kühlstellen. Beim Krautstiel nur die Blätter verwenden. In feine Streifen schneiden, mehrmals mit Wasser waschen, bis das Wasser nicht mehr grün verfärbt ist. Die Streifen ausdrücken und zwischen 2 Tüchern trocknen lassen. In einer Schüssel die zerquirten Eier mit den Mandeln, Zucker, Trauben, gehackten Feigen, Pinienkernen und Olivenöl mit den Händen mischen. Den Krautstiel und ein in Stücke geschnittener Apfel dazugeben.

2/3 vom Teig auswallen, Durchmesser 35cm, in einem Blech auslegen. Den Rand überlappen lassen. Den Boden vom Teig mit in Scheiben geschnittenen Äpfeln (2 - 3 Stück) bedecken. Darüber die Füllung verteilen. Die restlichen Scheiben der Äpfel über die Garnitur verteilen. Den restlichen Drittel vom Teig in Streifen schneiden und diagonal über die Torte verteilen. Den Rand des Teiges einklappen, befeuchten und mit den Streifen verbinden. Mit der Gabel rundum Rillen eindrücken.

45 Minuten bei 180° im Ofen backen. Mit Puderzucker bestäuben.
Bon appétit!





Von Catherine Laurent:

Pistaziensuppe/ La soupe au pistou

Le pistou:

- 1 grosser Bund Basilikum
- 2 - 3 Knoblauchzehen
- 2 - 3 Esslöffel Olivenöl

Das Ganze in eine wohlriechende Masse zerkleinern. Man kann auch noch Parmesan hinzufügen.

Vor dem Servieren wird die Mischung der Suppe beigefügt. Einige Minuten ziehen lassen, nicht aufkochen.

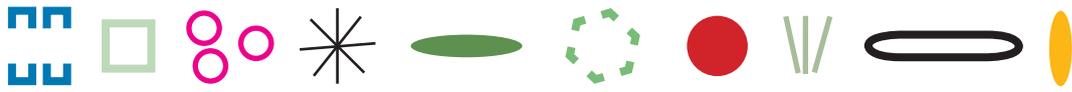
Suppe:

- 250gr frische, weisse Bohnen (Hülsen)
- 250gr frische, rote Bohnen (Hülsen)
- 500gr grüne Bohnen in Stücke geschnitten
- 2/3 Karotten
- 2/3 Zucchetti
- 2/3 Kartoffeln

Das Ganze zerkleinern, mit Salz und Pfeffer versehen; wenn das Gemüse weichgekocht ist, ein wenig Croûtons beifügen. Die Suppe soll nicht dünnflüssig sein.
Es ist eine vollwertige Mahlzeit.

Bon appétit!





Von Jean Claude Couillard:

Wähen/ Les pâtes

Wähe mit allem
Wähe mit nichts
Jedoch immer mit einigen Tropfen Olivenöl

Dazu eine guter Rotwein (Vin de Loire), gekauft bei La Cave de Don Doudine (38, rue Myrha).

Bon appétit!





Von Nadia Demhous:

Krautstielwähe mit Ziegenkäse/ La tarte aux blettes et au fromage de chèvre

1 Mürbeteig
4 Eier
1 Glas Milch
4 Esslöffel Crème fraîche
500gr Krautstiel (Blätter)
Ziegenkäse
Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Krautstielblätter in siedendem Wasser blanchieren. Abtropfen. In einer Schüssel Eier, Milch und Crème fraîche kräftig verrühren. Muskatnuss, Salz und Pfeffer begeben. Mürbeteig auswallen und in einem Wähenblech auslegen. Krautstielblätter verteilen. Guss beifügen, den in kleine Stücke zerkleinerten Ziegenkäse über die Wähe streuen.

½ Stunde bei 220° im Ofen backen.

Bon appétit!





Von Pascal Ferlicot:

Birnenwähe/ La tarte aux poires

1 Blätterteig
5 Birnen
25gr Mehl
125gr Butter
125gr Zucker
100gr geriebene Mandeln
2 Eier
2 Esslöffel Schokoladenpulver

Teig auswallen und auf einem Blech auslegen. Birnen in Scheiben auf Teigboden verteilen. Butter und Zucker vermischen, Schokoladenpulver hinzufügen, geriebene Mandeln und Mehl dazutun. Mit einem Schluck Rhum parfumieren.

Ca. 30 Minuten bei 220° im Ofen backen.

Bon appétit!





Von Myriam Montero-Vargas:

Kürbiskuchen/ Le gâteau au potiron

2 Gläser Mehl
1 Glas Maizena
2 - 3 Gläser Milch
(vorzugsweise diejenige, in welcher der Kürbis gekocht wurde)
8 - 10 Esslöffel Rohrzucker
2 - 4 Esslöffel Rosinen
(in Weisswein eingelegt während 2 Std.)
1 oranger Kürbis
2 Gewürznelken
2 - 4 Esslöffel Vanillezucker
3 Eier
11gr Hefe (1 Sachtet)
60gr Butter

Ausgekernter Kürbis in grosse Stücke schneiden. Während 20 Minuten in der Milch kochen. Vanillezucker und Nelken beifügen. Kürbis abtropfen lassen. Milch für Teig beiseitestellen. In einer grossen Schüssel Mehl, Maizena, Eier, und 1 Glas Milch mischen. Hefe begeben. Kürbisstücke, Rohrzucker, geschmolzene Butter dazutun und alles mischen. In ausgefettete und mit Mehl bestäubte Form geben, Rosinen darüber verteilen.

45 Minuten bei 180° im Ofen backen.

Bon appétit!





Von Christophe Levain:

Frittierte Kürbisblüten/ Les fleurs frites de potiron (Les „Amuse - Gueules“)

250gr Mehl
2 dl Wasser
5gr Salz
alle drei Zutaten mischen, glattklopfen

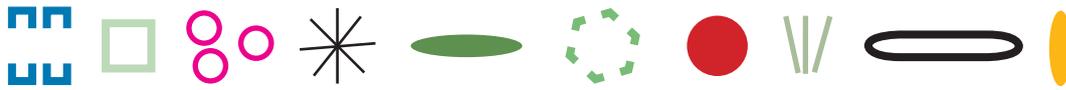
2 - 3 Eier hinzufügen
4dl halb Milch, halb Wasser
hinzufügen, damit der Teig nicht zu dick wird.

Oil zum frittieren

Die Kürbisblüten sorgfältig abspülen (Insekten!). Auf etwas Küchenpapier leicht antrocknen.
Sorgfältig in den Teig tauchen und frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Bon appétit!





Von Pascale Desmazière:

Tomatenkonfitüre/ La confiture à la tomate verte

1kg grüne Tomaten
½ Zitrone
½ Grapefruit
12 Esslöffel Zucker
2 Päckchen Gelierpulver

Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und die Früchte vierteln. Die Zitrone und die Grapefruit sehr gut waschen und mitsamt der Schale in sehr kleine Stücke schneiden. In eine Pfanne geben und das Süsspulver beifügen. Alles während etwa 30 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Schalen der Grapefruit und Zitrone sehr weich sind. Dann die Fruchtmasse mit dem Stabmixer oder dem Mixerglas grob zerkleinern; kein Püree daraus machen! In die Pfanne zurückgeben, das Gelierpulver beifügen, aufkochen und die Konfitüre 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Sofort heiss in kleine Gläser mit Schraubdeckel füllen und verschliessen.

Haltbarkeit: Ungeöffnet an einem kühlen Ort etwa sechs Monate.

