

Réveillon

Ein französisches Weihnachtsfest



vhs  Volkshochschule
der Verbandsgemeinde
Montabaur

Kurs: Réveillon - Ein französisches Weihnachtsfest
(224-3053)

Termin: Samstag, 14.12.2024, ab 14.00 Uhr

Ort: Montabaur, Heinrich-Roth-Realschule Plus

Leitung: Patrick George

Vorwort und Anmerkungen

Liebe Kochbegeisterte, liebe Frankreich-Liebhaber,

weltweit gilt die französische Küche als die Küche des guten Geschmacks, sie ist oft Vorbild für die Sterneküche und das Mekka vieler Gourmets. Zusammen mit der Deutsch-Französischen Gesellschaft Montabaur hat sich die Volkshochschule Montabaur auf den Weg gemacht und die Idee aufgegriffen gemeinsam die Küchenkultur Frankreichs zu erarbeiten.

So freue ich mich mit Euch in diesem Kurs gemeinsam einige typische Gerichte und eine nahezu typische Speisenabfolge zum Heiligen Abend in Frankreich, der sogenannten Réveillon de Noel, mit Euch heute erarbeiten, kochen und genießen zu dürfen.

Dabei gibt es nicht „DAS“ Essen, natürlich ist auch in Frankreich, wie bei uns in Deutschland, keine einheitliche Küche zu finden, sodass sich die Speisen und deren Zutaten regional unterscheiden. So wird in Südfrankreich am Heiligen Abend anders als im Burgund oder Elsass aufgetischt. Doch eines verbindet die Grand Nation: Sie lieben dieses Fest im Kreis der lieben und der Familie. Es wird zelebriert, es wird nicht gespart und das gemeinsame Essen und die damit verbundene Zeit gemeinsam am Tisch zu sitzen, in Gesprächen zu schwelgen und das Leben so zu genießen verbindet nahezu alle Franzosen.

Ein Festessen wird meist mit einer ersten Flasche Champagner eingeleitet, weitere werden folgen.. Zum Aperitif gibt es Häppchen wie kleine Toasts oder „amuse-bouches“ in verschiedensten Ausführungen (Fischeier, Lachs und Avocado, Krevetten und getrocknete Tomaten, Ziegenkäse mit Nüssen und Honig...).

Es scheint keine Grenzen zu geben im kulinarischen Erfindungsreichtum der Franzosen und jedes Jahr kommen neue Trends auf (übrigens mittlerweile auch vegetarische und vegane Variationen, eine Revolution in der oftmals traditionellen Küche Frankreichs!). Die anschließende Vorspeise besteht klassischerweise aus frischen Austern, Gänsestopfleber, verschiedene „Verrines“ (Gläschen mit Vorspeisen gefüllt), Langustinen, oder auch aus multiplen Tartare-Kreationen.

Auch wenn es danach eigentlich schon völlig unmöglich ist, noch mehr Nahrung zu sich zu nehmen, geht es mit der Hauptspeise weiter. Und diese ist nicht etwa „léger“... Das traditionelle Festgericht ist eine mit Maronen gefüllte Pute, oft wird als Beilage ein saftiges Kartoffelgratin serviert, oder eine Champignon-Pfanne mit Maronen und Petersilie. Alternativ kann es auch Meeresfrüchte geben (Gambas, Jakobsmuscheln aus der Normandie), die Franzosen sind absolute Fans davon.

Wenn dann anschließend eigentlich jeder nur noch auf das Sofa krabbeln möchte um sich auszuruhen, kommt etwas später natürlich auch noch das Dessert. Ach nein halt, vorher noch die Käseplatte, bestückt mit mindestens 5 -10 Sorten, es gibt ja insgesamt über 1200 Käsesorten in Frankreich. Zum Käse wird Salat gegessen und etwas Brot. Das Finale besteht aus dem nicht wegzudenkenden Dessert.

Ganz am Ende (oder besser: am frühen Morgen) wird dann noch Kaffee und ein Digestif angeboten. Begleitet mit Schokolade und Keksen, weil man ja vielleicht doch noch etwas hungrig ist.

Eine ganz so umfassende Völlerei wollen und können wir in diesem Kurs heute nicht anbieten, aber wir werden einige Bestandteile aufgreifen. Auch habe ich bei der Zusammenstellung versucht auf für uns befremdliche Zutaten (Froschschenkel, Austern o.ä.) bewusst zu verzichten.

Ich wünsche uns nun eine schöne gemeinsame Zeit des Arbeitens, Zubereitens und Genießens. In diesem Sinne: bon appétit et joyeux Noël

Herzlich, Dein/ Euer

Patrick George
Koch aus Leidenschaft

Menue Réveillon de noel

Vorspeise:

Lachtatar Canapés
Quiche Lorraine
Ragout fin

Suppe:

Französische Zwiebelsuppe

Hauptgang:

Pute mit Aprikosen-Braten-Jus
getrüffeltes Kartoffelpüree, Rosenkohl mit Mandeln und Cranberry

Nachtisch:

Crêpes Suzette
Crème renversée au caramel
Zimt-Parfait



Lachstatar von Räucherlachs

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 400 g Räucherlachs
1 kleine Schalotte
Zitronen- oder Limettensaft
½ Bd. Dill (nach Belieben mehr oder weniger)
Sojasoße
etwas Pflanzenöl (neutral)
Salz & Pfeffer
evtl. etwas Weißwein-Essig

Zubereitung:

Lachs und die Schalotte sehr fein schneiden. Den Dill zupfen und hacken. Alles zusammen mit etwas Öl und einigen Spritzern Zitrone/Limette und der Sojasoße in einer Schüssel gut verrühren bis eine kompaktere Masse entsteht. Mit den Gewürzen abschmecken und das „Säure-Schärfe-Spiel“ ausbalancieren. Mindestens 20 Minuten kühl stellen.

Quiche Lorraine

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 250 g Mehl
160 g Butter, eiskalte
1 Ei
1 Prise Salz
100 g Speckwürfel
etwas Butter zum Braten
1 Zwiebel, gewürfelt
1 Stange Porree
4 große Eier
250 ml Sahne
1 Prise Pfeffer
etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Für eine Quicheform mit 28 - 30 cm Durchmesser.

Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, eine Mulde in die Mitte drücken und ein Ei hineingeben. Eiskalte Butter ebenfalls in die Mulde reiben und eine Prise Salz hinzufügen. Alle Zutaten schnell zu einem Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Min. kalt stellen.

Gewürfelten Speck in ein wenig Butter anbraten. Porree schneiden und mit den Zwiebelwürfeln zum Speck in die Pfanne geben.

Währenddessen den Mürbeteig mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Ausgerollten Teig in die Quicheform geben und festdrücken. Eier und Sahne gemeinsam mit Pfeffer, Porree, Zwiebeln und Speck in einer Schüssel verrühren und dies anschließend auf den Teig geben.

Für ca. 35 Min. in den vorgeheizten Ofen (180 °C, Ober-/Unterhitze) geben.

Ragou fin (ca. 10 Portionen)

Zutaten: 750 g Hähnchenfleisch
1 Liter Hühnerbrühe
40 g Butter
50 g Mehl
100 g Champignons, gedünstete, oder aus der Dose
1 TL Zitronensaft
6 EL Weißwein
Salz und Pfeffer
Worcestersauce
30 g Käse, geriebener oder Parmesan
Butterflocken

Zubereitung:

Das Fleisch unter fließendem, kaltem Wasser abspülen und in der Geflügelbrühe gar kochen (so dass es noch saftig ist). Das Fleisch in sehr kleine Würfel schneiden.

Die Butter zerlassen und das Mehl unter Rühren so lange erhitzen, bis es hellgelb ist. 3/8 Liter von der Geflügelbrühe hinzugießen, mit einem Schneebesen durchschlagen (darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen), zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten kochen lassen.

Die Champignons in kleine Stücke schneiden, mit dem Fleisch in die Soße geben und kurz aufkochen lassen. Zitronensaft und Weißwein hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die (sämige) Masse in zehn Ragoût-fin-Förmchen füllen, mit geriebenem Käse bestreuen, Butterflöckchen draufsetzen und die Förmchen bei 220 - 240 °C für ca. 15 Minuten auf den Rost in den Backofen schieben.

Nach Belieben vor dem Essen mit Zitronensaft und Worcestersoße individuell abschmecken.

Zwiebelsuppe französische Art mit Knoblauchbrot (ca. 4 Portionen)

Zutaten: 5 dicke Zwiebeln
3 EL, gestr. Mehl
750 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
3-4 Scheiben Toastbrot
etwas Knoblauch
60 ml Butter, zum Anbraten
3 Scheiben Käse, z.B. Gouda
etwas Pflanzenöl

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Butter im Topf erhitzen und die Zwiebeln braun-glasig anbraten. Dann das Mehl dazugeben und umrühren. Mit der Brühe aufgießen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen oder evtl. noch etwas Brühe dazugeben. Ca. 20 - 30 min köcheln lassen.

Nach 20-30 min eine Pfanne erhitzen und Pflanzenöl und Knoblauch hinzugeben. Die Toastscheiben darin anbraten, bis sie schön kross sind.

Toastscheiben auf den bereits gefüllten Teller mit Suppe geben und mit Käse belegen. Anschließend solange überbacken, bis der Käse verlaufen ist.

Gefüllte Pute (ca. 12 Portionen)

Zutaten: 6 kg Truthahn oder Pute
3 Stangen Staudensellerie
6 m.-große Zwiebeln
2 Pck. Sandwichtoast, je 750 g
1 Bund Petersilie, gehackt
2 Pck. Butter
2 Tassen Hühnerbrühe, evtl. etwas mehr
Salz und Pfeffer
3 EL Rapsöl

Zubereitung:

Für die Füllung die Zwiebeln schälen und fein schneiden. Den Sellerie in kleine Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben. Die Toastbrote in Würfel schneiden und unter die Zwiebel-Selleriemischung heben. Salz und Pfeffer sowie Petersilie nach Geschmack über die Brotmischung streuen und die flüssige Butter darüber gießen. Die Mischung gut durchkneten.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Das Geflügel innen und außen waschen und trocken tupfen. Das Öl mit Salz und Pfeffer (n.B. auch etwas Rosamarin, Paprika o.ä.) mischen. Das Fleisch mit 1/3 des Öls innen leicht austreichen. Beide Seiten des Geflügels mit der Brotmischung füllen und die Öffnungen mit Nadel und Faden zunähen. Das Geflügel von außen mit der restlichen Ölmischung einstreichen. Zum Heben des Geflügels eine gewaschene Schnur vorbereiten und um das Tier legen. Den Truthahn bzw. die Pute mit Hilfe der Schnur in einen leicht gefetteten Bräter legen.

Die Geflügelbrühe in den Bräter gießen. Den Bräter schließen. Ab jetzt das Fleisch alle 30 bis 45 Minuten leicht mit der Brühe aus dem Bräter übergießen. Ggf. auch weitere Brühe verwenden, falls die Flüssigkeit zu wenig sein bzw. werden sollte. Die Garzeit beträgt ca. 4 Stunden und 30 Minuten. Die Temperatur ggfs. anpassen, falls das Geflügel zu dunkel werden sollte. Die Kerntemperatur sollte bei Pute bei mindestens 80° C liegen.

Kartoffel-Püree (4 Portionen)

Zutaten: 1 kg Kartoffeln, mehligkochend
200 g Butter
150 ml Milch
Salz & Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Zunächst die Kartoffeln schälen, halbieren und in einem Kochtopf in Salzwasser weichkochen. Milch und Butter in einem Topf erhitzen und die Gewürze dazugeben. Die Kartoffeln stampfen, die Butter-Milch-Mischung hinzugeben und alles zu einem luftigen Püree aufschlagen. Vor dem Servieren abschmecken.

Crêpes Suzette (ca. 4 Portionen)

Zutaten: Vanille(Extrakt) altern. 1 Btl. Vanillezucker
120 g Weizenmehl, gesiebt
2 Eier
1 Eigelb
200 ml Milch
80 ml Wasser, kaltes
300 ml Orangensaft, frisch gepresst
50 ml Zitronensaft
125 g Zucker, brauner
60 g Butter
4 EL Orangenlikör
1 Prise Salz

Zubereitung:

In einer großen Rührschüssel das Mehl mit dem Vanillinzucker und einer Prise Salz vermengen. Danach eine Kuhle in der Mitte der Mehlmischung machen und darin die beiden Eier und das Eigelb platzieren. Mit einem Schneebesen einrühren, gleichzeitig unter Rühren die Milch und das Wasser dazugeben. Zu einem glatten Teig verrühren und danach zugedeckt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In einem Topf den ausgepressten Orangensaft mit dem Zitronensaft und dem Zucker zusammen aufkochen lassen. Daraufhin ca. 8 - 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis eine gebundene Soße entsteht.

30 g Butter schmelzen lassen und unter den Crêpesteig rühren.

Ein kleines Stückchen Butter in einer Pfanne erhitzen. Daraufhin so viel vom Teig in die Pfanne geben, bis der Boden gerade eben bedeckt ist und beide Seiten des Pfannkuchens goldbraun backen. Der Teig reicht je nach Pfannengröße für ca. 8 Crêpes. Nach dem Backen die erkalteten Crêpes zweimal falten, so dass Viertel entstehen.

In der Pfanne die Orangensoße bei niedriger Hitze erhitzen. Danach die gefalteten Crêpes einzeln in die warme Soße tauchen und auf einen Kuchenteller geben.

Zum Abschluss den Orangenlikör in eine Suppenkelle träufeln. Eine Flamme entzünden und an die Suppenkelle halten, um den Likör zu flambieren. Den flambierten Orangenlikör über die Crêpes geben und sofort servieren.

Zimt-Parfait (ca. 4 Portionen)

Zutaten: 2 Eier, davon das Eigelb
100 g Zucker
250 ml Sahne
1 TL Zimt, gemahlen

Zubereitung:

Eigelb und Zucker auf einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Anschließend auf Eiswasser kaltschlagen. In einer zweiten Schüssel die Sahne steif schlagen. Beides locker miteinander vermischen und mit Zimt abschmecken. In eine Kastenform füllen. Die Oberfläche glattstreichen und mit Alufolie bedeckt im Tiefkühlgerät einige Stunden gefrieren lassen. Vor dem Anrichten herausnehmen. Dann das Parfait stürzen und in Scheiben schneiden

Crème renversée au caramel - gestürzte Karamellcreme (ca. 8 Portionen)

Zutaten: 1 Liter Milch
8 Eier
Vanille(Extrakt), altern. 2 Pck. Vanillezucker
500 g Zucker

Zubereitung

Die Menge reicht für 6 - 8 Portionen, je nach Größe der Förmchen.

Eier und 200 g Zucker schaumig rühren. Milch erhitzen, Eier und Vanillezucker einrühren.

Den restlichen Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Den karamellisierten Zucker in feuerfeste Schälchen geben. Sobald der Karamell ein wenig fest geworden ist, die Förmchen mit der Eier-Milch auffüllen und in ein Wasserbad stellen.

Im auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen circa 30 - 40 Minuten auf der mittleren Schiene stocken lassen. Dann aus dem Ofen und aus dem Wasserbad nehmen und abkühlen lassen.

Sobald die Creme erkaltet ist, mit einem Messer am Rand der Förmchen entlangfahren und den Pudding auf einen Desserteller stürzen.



Übrigens: Auf meiner Internetseite <https://patrick-george.de> sind viele weitere Rezeptmappen und Ideen, Impressionen sowie Rück- und Ausblicke zu finden. Ich freue mich über Deinen/ Euren Besuch!