

Barock rockt!

Rezepte zu Zeiten des Sonnenkönigs



Götterwein	2
Zubereitung 10 Minuten / 3 Stunden ziehen lassen (wird mitgebracht)	
Froschschenkel in Zitrusauce (La Varenne)	3
Zubereitung 30 Minuten	
Königinsuppe (La Varenne) - Hühnersuppe mit Mandeln	4
Zubereitung 50 Minuten	
Fisch an Birnensauce (Frantz de Rontzier) / Risotto mit Weichkäse	6
Zubereitung 30 Minuten	
Risotto: 20 Minuten	
Canard aux navets: Gefüllte Ente mit Rübchen (La Varenne)	8
Zubereitung 60 Minuten	
Rüben: 30 Minuten	
Amandes: glasierte Mandeln (Massialot)	10
Zubereitung 20 Minuten / 60 Minuten auskühlen lassen!	

Götterwein

Zubereitung 10 Minuten / 3 Stunden ziehen lassen (wird mitgebracht)



Material

Grosser Topf mit Deckel

Rezept für 12 Personen

4	Zitronen (Bio)	Früchte gründlich heiss abwaschen, in Scheiben schneiden
3	Grapefruits (Bio)	alles in einen Topf geben
15	Gewürnelken	dazu giessen
1.5 Liter	Burgunder	
3 dl	Orangenblütenwasser	Abschmecken
	Puderzucker	3 Std. zugedeckt an einem kühlen Ort ziehen lassen. Danach absieben und in schönen Gläsern servieren

Dieser Wein wurde am Hof des Sonnenkönigs zu allen Mahlzeiten serviert. Wohl weil der Burgunder damals nicht die Trinkqualität hatte.

Originalrezept

Schäle zwei große Zitronen und schneide sie in Scheiben, genauso zwei Pomeranzen. Setz sie in drei Viertel Puderzucker und einem Schoppen Burgunder, sechs Nelken und ein wenig Orangenblütenwasser an. In dem gut zugedeckten Topf laß ihn zwei oder drei Stunden ziehen und gieß es hernach durch einen Trichter.

Man kann dem Götterwein einen Moschus- oder Ambrageschmack geben, das schmeckt vorzüglich.

Froschschenkel in Zitrusauce (La Varenne)

Zubereitung 30 Minuten



Material

Rezept für 12 Personen

6		Orangen
2		Zitronen
48	wenig	Frosch Schenkel
		Salz, Pfeffer
50	g	Butter
3	TL	Rohrzucker
		Zitronenthymian
		(Minze, andere Kräuter)
2-3	dl	Weisswein
	wenig	Rohrzucker
		Pfeffer

Bratpfanne

	Früchte heiss abwaschen Schöner teile der Schale abreiben, Saft auspressen
	Frösche nur leicht würzen
	Erhitzen und Frösche beidseitig kurz anbraten . Mit Saft der Zitrusfrüchte ablöschen. Zucker und Kräuter einstreuen
3	Minuten bei schwacher Hitze köcheln und zwischen durch vorsichtig wenden (Vorsicht: das Fleisch wird schnell hart und trocken) Frösche herausnehmen und warm stellen.
	zur Sauce geben, erhitzen, etwas eindicken lassen mit einer Prise Zucker fertig garen und dezent abschmecken
12	Scheiben Dunkles Brot Kleine Scheiben Brot toasten, auf einen Teller legen Frosch Schenkel darauf anrichten und Sauce darüber giessen
	Dill Etwas Dill abzupfen und darüber streuen. Mit Kräutern, Orangenzesten, o.ä. dekorieren

Königinsuppe (La Varenne) - Hühnersuppe mit Mandeln

Zubereitung 50 Minuten



Material

Mixer, grosse Suppenpfanne, feines Sieb

Rezept für 12 Personen

50 g Butter
150 g Mandeln (gehobelt)
5 EL Mehl
1.5 Liter Wasser
1 Liter Hühnerbrühe
500 g Hühnerbrust

In einem grossen Topf zerlassen
(oder zerstoßen) kurz rösten
einrühren
dazu giessen
hinein legen und garen lassen
Hühnerbrust herausnehmen und in Streifen schneiden.
Ein Teil der Mittelstücke **bei Seite legen**.

4 dl Rahm
4 Eigelb
4 EL Zitronensaft
4 dl Weisswein

Restliche Hühnerbrust mit Rahm sehr fein pürieren
und erneut zur Suppe geben.

30 g Butter
100 g Mandeln gehobelt

Alles verquirlen und ebenfalls zur Suppe geben.
(Für eine feine Suppe: durch ein Sieb drücken.)
Suppe abschmecken und leicht köcheln lassen.

1 Bund Peterli

Erhitzen, bei Seite gelegte Hühnerbrust kurz anbraten
Mitrösten

Suppe aufschäumen und in Teller/Tassen verteilen.
Mit Fleisch Streifen, Mandeln und Peterli garnieren.

Das Original ist eine „durchgestrichene“ Suppe, d.h. sie wird durch ein feines Sieb oder Tuch gedrückt. Sie wird dadurch sehr fein und der mehliges Geschmack der Mandeln geht verloren.

Originalrezept (aus dem Kochbuch von la Varenne)

Nimm Mandeln, stoße sie und koche sie in guter Brühe mit ein paar Kräutern, einem Stück von dem Inneren einer Zitrone, Wein, wenig Brotkrumen und Salz. Rühre gut um, damit die Mandeln nicht anbrennen, und siebe dann durch.

Für eine andere Brühe werden Knochen von einem Rebhuhn oder einem gebratenen Kapaun genommen, in einem Mörser gestoßen und mit ein paar Pilzen gekocht. Wenn man die Brühe durch ein Leintuch hat durchlaufen lassen, tut man das Brot hinein und läßt sie weiterkochen.

Nun kommt noch die Mandelbrühe dazu sowie der Bratensaft und feingehacktes Fleisch vom Rebhuhn oder Kapaun. Vor dem Anrichten kann man noch die Kämme, Pistazien, etwas Granatapfel oder anderen Jus dazutun.

Fisch an Birnensauce (Frantz de Rontzier) / Risotto mit Weichkäse

Zubereitung 30 Minuten



Material

Mixer, flache Pfanne(n) z.B. Wok

Rezept für 12 Personen

6 kleine	Fische (Seezunge, Wolfsbarsch o.ä.)	Kalt abspülen und vorbereiten: Geräte drin lassen, so dass beidseitig die Filets erhalten bleiben
100 g	Getrocknete Beeren	Beeren in wenig Wasser einlegen
6	Birnen (Williams)	Schälen, in Streifen schneiden
wenig	Zucker	leicht bestreuen und in flache Pfanne legen
wenig	Wasser	Knapp mit Wasser auffüllen und Birnen glasieren 2-3 Schnitze p.P. als Dekoration bei Seite legen
10 cm	Ingwer	Schälen und zu den Birnen hobeln
1.2 Liter	Weisswein	Dazu giessen und aufkochen . Temperatur stark zurückstellen Fische auf den Birnensud legen und ca. 5 Minuten pochieren . Fische vorsichtig herausheben. Birnensud allenfalls noch etwas eindicken lassen und dann mit dem Mixer schaumig pürieren
10 cm	Salz, Pfeffer	Fische sehr sparsam würzen
25 g	Ingwer	Ingwer auf den Fisch raffeln
	Butter	Fische in heisser Butter 5 Minuten kross braten und zum Schluss die eingeweichten Beeren dazugeben und kurz mitbraten

Originalrezept für Seezunge an Birnensauce (aus dem Kochbuch von la Varenne)

Nimm Von frischen Zungenfischen: Man siedet Birnen samt weißem Brot in Wein, streichts durch ein Harntuch, kocht die Fische darin, macht sie dann ab mit Butter und zerstoßenem Ingwer, bestreut sie mit Ingwer und gibt sie zu Tisch.

Risotto: 20 Minuten

Rezept für 12 Personen

1	Zwiebel	Fein hacken
	Olivenöl	Erwärmen und Zwiebeln glasig dünsten
3 Tassen	Risotto Reis	Dazu geben und ebenfalls glasig dünsten
3 dl	Weiss- / Schaumwein	Mit Wein ablöschen
	Hühnerbrühe	Erwärmen
		Sobald das Reis den Wein aufgesogen hat, portionenweise Hühnerbrühe dazu giessen
wenig	Butter / Rahm / Milch	Risotto kurz vor dem Garpunkt verfeinern
	Franz. Weichkäse	Risotto anrichten und dünne Käsescheiben darauf verteilen
	Kräuter (Minze, Lavendel)	Zum Dekorieren

Farblich besser passen würde roter Reis aus Frankreich oder schwarzer Reis aus der Po Ebene. Diese Sorten wurden aber erst später angebaut. Reis, insbes. Risotto Reis war schon lange bekannt.

Canard aux navets: Gefüllte Ente mit Rübchen (La Varenne)

Zubereitung 60 Minuten

Material

Bratpfanne, Bräter, (Backofen 170 Grad)

Rezept für 12 Personen

12 kleine Entenbrustfilets	Ente kalt abspülen, trocken tupfen. Mit scharfem Messer die Haut einschneiden und eine Lasche für die Füllung vorbereiten.
Salz, Pfeffer	Ente mit Salz und Pfeffer einreiben.
Pilze	Putzen und für die Füllung fein würfeln (Pfifferlinge: kaltes Wasser ins Spülbecken einlassen und eine Handvoll Mehl gut verrühren. Pilze hineingeben und gut schwenken bis sich der Schmutz löst. Pilze in ein Sieb geben, kurz mit der Brause abspülen und auf einem Tuch trocknen lassen)
3 Schalotten	Schälen, fein würfeln und mit Pilzen vermischen
1 Bund Thymian	Abzupfen und zur Mischung geben
6 kleine Lorbeerblätter	In feine Streifen schneiden und dazu geben
	Füllung in die Enten stopfen und lasche verschliessen (zustecken oder zusammenbinden)
100 g Butter	In der Bratpfanne schmelzen
1-2 EL Mehl	dazu geben und etwas anbräunen lassen
	Entenbrust auf der Hautseite 5 Minuten gründlich anbraten , wenden und 2 Minuten bei mittlerer Hitze weiterbraten.
6 dl Geflügelfonds	Mit Fond ablöschen. Entenbrüste herausnehmen und in einen Bräter legen Sauce gut aufkochen und dann in den Bräter giessen
1-2 dl Cognac	15 Minuten bei mittlerer Hitze (Umluft 170 Grad) braten. Dabei die Enten mehrmals mit Cognac begiessen.
	Ente aufschneiden, Zahnstocher entfernen und mit etwas Fonds und den Rübchen servieren



Rüben: 30 Minuten

Material

2 Pfannen mit Deckel

Rezept für 12 Personen

600 g Rüben weiss
600 g Rüben rot
4-6 Schalotten

Rüsten und in feine Spalten schneiden

Schälen und in Spalten schneiden

wenig **Butter**

in 2 Töpfen schmelzen, Schalotten in einem Topf dünsten, **rote Rüben** dazugeben und mitdünsten **Weisse Rüben im anderen Topf** dünsten und das Gemüse unter Wenden leicht anbraten.

1-2 TL **Rohrzucker**

Einstreuen und Gemüse leicht karamellisieren

2-3 dl **Cognac**
Wasser

Dazu giessen
Ev. verdünnen. Alles kurz aufkochen und dann

10 Minuten zugedeckt, bei schwacher Hitze garen

Honig, Pfeffer
Thymian, Kräuter

Gemüse nach Belieben abschmecken und grosszügig mit Kräutern bestreuen

Amandes: glasierte Mandeln (Massialot)

Zubereitung 20 Minuten / 60 Minuten auskühlen lassen!



Material

Bratpfanne, Pfanne, Backblech, Pinsel

Rezept

wenig	Pergamentpapier Butter oder Öl	Blech mit Pergament auslegen und mit bestreichen
250 g	Mandeln	Grob halbieren und ohne Butter in einer Bratpfanne leicht rösten
2 dl	Wasser	Zucker im Wasser auflösen und bis 125° erhitzen, dann den Topf von der Kochstelle nehmen
60 g	Puderzucker	
2-3 TL	Orangenabrieb	Zusammen mit den gerösteten Mandeln zum Sirup geben und sofort umrühren. Mandelmasse auf das vorbereitete Backblech streichen und hart werden lassen und abbrechen. Zum Kaffee servieren