



Geschmorte Dörrbohnen mit getrockneten Birnen · Haricots secs braisés et poires séchées

Zutaten	4 Pers	10 Pers
Dörrbohnen	80 g	200 g
Birnen, getrocknet	40 g	100 g
Zwiebeln, geschält	40 g	100 g
Knoblauch, geschält	5 g	10 g
Rapsöl	5 g	10 g
Weisswein	40 g	100 g
Gemüsefond	160 g	400 g
Gewürzsäcklein	1	1
Salz		
Pfeffer, weiss, aus der Mühle		

Vorbereitung

- Getrocknete Bohnen und Birnen ca. 6 Stunden in kaltem Wasser einweichen.
- Birnen abschütten und in Jardinière (kleinwürfelig) schneiden.
- Zwiebeln fein hacken.
- Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken.
- Gewürzsäcklein aus Pfefferkörnern, Lorbeerblatt, Gewürznelke und Bohnenkraut bereitstellen.
- Eingeweichte Dörrbohnen abschütten.

Zubereitung

- Rapsöl in einem Sautoir oder Rondeau erhitzen.
- Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
- Abgetropfte Dörrbohnen und Birnenwürfel beigegeben und dünsten.
- Mit Salz und weissem Pfeffer würzen, mit Weisswein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen.
- Gewürzsäcklein beigegeben und zum Siedepunkt bringen.
- Zugedeckt im Ofen bei einer Temperatur von ca. 160°C weich schmoren.
- Gericht abschmecken und das Gewürzsäcklein entfernen.

Hinweise für die Praxis

Wird gesalzenes oder geräuchertes Fleisch mit den Bohnen serviert, ist es von Vorteil, dieses separat zu pochieren und den erhaltenen Fond zum Schmoren der Dörrbohnen zu verwenden (Salzkonzentration des Fonds beachten).

Geschmorter Fenchel · Fenouil braisé

Zutaten	4 Pers	10 Pers
Zwiebeln, geschält	10 g	20 g
Karotten, geschält	10 g	20 g
Lauch, grün, gerüstet	10 g	20 g
Butter	10 g	20 g
Fenchel, gerüstet	480 g	1200 g
Salz		
Pfeffer, weiss, aus der Mühle		
Gemüsefond	120 g	300 g

Vorbereitung

- Zwiebeln, Karotten und Lauch in Matignon schneiden.
- Fenchel waschen, längs halbieren, Wurzelansatz keilförmig entfernen und im Salzwasser blanchieren, im Eiswasser abschrecken und abkühlen.

Zubereitung

- Eine Braisière (Schmortopf) mit Butter ausstreichen und das Matignon darin verteilen.
- Fenchel mit der flachen Seite nach unten nebeneinander einlegen.
- Mit Salz und weissem Pfeffer aus der Mühle würzen.
- Mit dem Gemüsefond aufgiessen und zum Siedepunkt bringen.
- Mit Silikonpapier abdecken und mit einem Deckel zudecken.
- Im Ofen bei einer Temperatur von 180°C weich schmoren.
- Fenchel herausnehmen und im Fond erkalten lassen.
- Fenchelhälften schräg in Tranchen schneiden und anrichten.
- Mit dem passierten und eingekochten Fond beträufeln.
- Im Drucksteamer oder im Mikrowellenofen erhitzen.

Hinweise für die Praxis

Der Fenchel kann vor dem Halbieren mit einem Sparschäler gerüstet werden, um die fasrigen Anteile zu entfernen. Die Abschnitte eignen sich sehr gut für die Aromatisierung von Fonds.

Geschmorter Lattich mit Gemüse · Laitue braisée aux légumes

Zutaten

	4 Pers	10 Pers
Lattich, gerüstet	600 g	1500 g
Salz	5 g	10 g
Butter	10 g	20 g
Zwiebeln, geschält	20 g	50 g
Karotten, geschält	20 g	50 g
Pfälzer Rüben, geschält	20 g	50 g
Knollensellerie, geschält	20 g	50 g
Salz		
Pfeffer, weiss, aus der Mühle		
Gemüsefond	200 g	500 g

Vorbereitung

- Lattich gründlich waschen und am Stielansatz kreuzweise einschneiden.
- Im Salzwasser blanchieren, im Eiswasser abkühlen und gut abtropfen lassen.
- Zwiebeln hacken.
- Gemüse in Jardinière (kleinwürfelig) schneiden.

Zubereitung

- Butter in einer Schmorpfanne erhitzen, Zwiebeln und Gemüse-Jardinière begeben und dünsten.
- Lattich nebeneinander einlegen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Mit Gemüsefond ablöschen und zum Siedepunkt bringen.
- Mit Silikonpapier abdecken und mit einem Deckel zudecken.
- Im Ofen bei einer Temperatur von ca. 160 °C weich schmoren.
- Lattich herausnehmen und im Fond erkalten lassen.
- Lattich der Länge nach halbieren, flach drücken und den Strunk wegschneiden.
- Gemüsewürfel und Schmorflüssigkeit in eine Sauteuse umleeren und einkochen (evtl. Schmorflüssigkeit mit wenig Kartoffelflocken binden).
- Gemüse auf dem flach gedrückten Lattich verteilen.
- Lattich dressieren (einschlagen). Lattich mit der reduzierten Schmorflüssigkeit bepinseln und portionieren.

Hinweise für die Praxis

Weil am Schluss die Schmorflüssigkeit eingekocht wird, sollten der Gemüsefond und der Lattich nur leicht gesalzen werden.

Geschmorter Rotkohl · Chou rouge braisé

Zutaten

	4 Pers	10 Pers
Rotkohl, gerüstet	480 g	1200 g
Äpfel, ohne Kerngehäuse	70 g	180 g
Rotwein	120 g	300 g
Rotweinessig	10 g	30 g
Sonnenblumenöl, high oleic	10 g	20 g
Zwiebeln, geschält	25 g	60 g
Bouillon	120 g	300 g
Gewürzsäcklein	1	1
Reis, Vialone	10 g	25 g
Orangensaft, frisch gepresst	30 g	80 g
Salz	4 g	10 g
Pfeffer, weiss, aus der Mühle		
Birnel	15 g	40 g

Vorbereitung

- Rotkohl mit dem Gemüsehobel (Mandoline) oder mit der Maschine fein hobeln.
- Äpfel vierteln und in feine Scheiben schneiden.
- Zwiebeln hacken.
- Gewürzsäcklein bestehend aus Lorbeerblatt, Gewürznelke, Wacholder und Pfefferkörnern bereitstellen.
- Rotkohl mit den Apfelscheiben, Rotwein und Rotweinessig 3 Stunden marinieren.

Zubereitung

- Sonnenblumenöl in einer Braisière (Schmortopf) erhitzen.
- Zwiebeln begeben und dünsten.
- Rotkohl mit der Marinade begeben, gut vermischen und mitdünsten.
- Mit Bouillon ablöschen, Gewürzsäcklein und Vialone-Reis begeben und gut vermischen.
- Im Ofen bei einer Temperatur von 175 °C zugedeckt weich schmoren.
- Während des Schmorens öfters umrühren und allenfalls Flüssigkeit nachgiessen.
- Kurz vor Ende des Garprozesses Orangensaft und Birnel begeben und fertig schmoren.
- Gewürzsäcklein entfernen und das Gemüse abschmecken.

Hinweise für die Praxis

Statt mit Reis kann das Gericht am Schluss mit etwas angerührtem Stärkemehl gebunden werden. Dies ergibt einen schönen Glanz. Der Rotkohl sollte einen säuerlich-süssen Geschmack aufweisen. Eine intensivere rote Farbe erhält man durch die Zugabe von Rotweinessig oder Zitronensaft.

Geschmorter Stangensellerie mit Tomatenwürfeln Céleri en branches braisé aux tomates concassées

Zutaten	4 Pers	10 Pers
Stangensellerie, gerüstet	480 g	1200 g
Butter	15 g	40 g
Matignon, bunt	120 g	300 g
Gemüsefond	160 g	400 g
Salz	5 g	12 g
Pfeffer, weiss, aus der Mühle		
Zitronensaft, frisch	2 g	5 g
Tomaten, geschält, entkernt (Concassés)	60 g	150 g
Olivenöl	4 g	10 g
Schalotten, geschält	10 g	20 g
Knoblauch, geschält	2 g	5 g
Salz	2 g	5 g
Pfeffer, weiss, aus der Mühle		

Vorbereitung

- Stangensellerie waschen, Fasern mit einem Sparschäler abschälen und am Stielansatz kreuzweise einschneiden.
- Schalotten fein hacken.
- Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken.
- Tomaten in Würfel schneiden.

Zubereitung

- Butter in einem Rondeau oder in einer Braisière (Schmortopf) erhitzen.
- Das Matignon begeben und andünsten.
- Stangensellerie darauf legen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Gemüsefond und Zitronensaft begeben.
- Mit Silikonpapier abdecken und mit einem Deckel zudecken.
- Im Ofen bei einer Temperatur von 175 °C weich schmoren.
- Des Öfteren arrosieren (begiessen) und allenfalls Flüssigkeit nachgiessen.
- Stangensellerie herausnehmen und im Fond erkalten lassen.
- In ca. 7 cm lange Stücke schneiden und portionenweise anrichten (Herzstücke und Blattstiele mischen).
- Stangensellerie mit wenig passierter Schmorflüssigkeit beträufeln.
- Im Drucksteamer oder im Mikrowellenofen erhitzen.

Zubereitung Tomatenwürfel

- Olivenöl in einer Sauteuse erhitzen, Schalotten und Knoblauch andünsten.
- Tomatenwürfel begeben, dünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Tomatenwürfel auf dem Stangensellerie anrichten.

5

Glasierte Gurken · Concombres glacés

Zutaten	4 Pers	10 Pers
Butter	20 g	50 g
Gurken, gerüstet	480 g	1200 g
Zucker		
Salz		
Pfeffer, weiss, aus der Mühle		
Dill, frisch	2 g	5 g

Vorbereitung

- Ungeschälte Gurken waschen und in 3 cm lange Stäbchen schneiden.
- Kerne entfernen und die Gurkenstäbchen leicht abkanten.
- Dill waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.

Zubereitung

- Butter in einer Sauteuse schmelzen, Gurken begeben und dünsten.
- Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.
- Zudecken und ca. 2 Minuten knapp weich dünsten.
- Die noch vorhandene Flüssigkeit verdampfen lassen.
- Gurken unter Schwenken glasieren.
- Mit gehacktem Dill bestreuen und abschmecken.

Hinweise für die Praxis

Bei kleinen Mengen muss eventuell ein wenig Gemüsefond beigegeben werden.

Glasierte Karotten · Carottes glacées

Zutaten	4 Pers	10 Pers
Butter	20 g	50 g
Karotten, geschält	480 g	1200 g
Zucker	5 g	10 g
Salz		
Gemüsefond	80 g	200 g

Vorbereitung

- Die geschälten Karotten in Stäbchen schneiden und evtl. leicht abkanteln.

Zubereitung

- Butter in einer Sauteuse schmelzen, Karotten begeben und dünsten.
- Mit Zucker und Salz würzen.
- Mit einem hellen Gemüsefond aufgiessen und zugedeckt knapp weich dünsten.
- Deckel entfernen und die Karotten durch Schwenken fertig dünsten und glasieren.

Hinweise für die Praxis

Für den sofortigen Gebrauch sollten die Karotten nicht vorgängig blanchiert werden. Werden die Karotten als Mise-en-place benötigt, sollten diese blanchiert werden, um ein Austrocknen zu vermeiden. Die Karotten können auch tourniert werden.

Glasierte Kastanien · Marrons glacés

Zutaten	4 Pers	10 Pers
Marroni/Esskastanien, ganz, geschält, tiefgekühlt	400 g	1000 g
Zucker	60 g	160 g
Gemüsefond	120 g	300 g

Vorbereitung

- Zucker in einer Sauteuse hell karamellisieren.

Zubereitung

- Mit dem Gemüsefond ablöschen und aufkochen.
- Kastanien begeben.
- Kastanien zugedeckt garen, herausnehmen.
- Die Garflüssigkeit sirupartig einkochen.
- Kastanien wieder begeben und in der eingekochten Flüssigkeit glasieren.

Hinweise für die Praxis

Werden Kastanien in der Schale verwendet, müssen diese vorgängig geschält werden: Kastanien auf der runden Seite mit einem Marronimesser/Kastanienmesser einschneiden, auf einem Blech mit wenig Wasser während 10 Minuten im Ofen erhitzen und anschliessend Schale und darunterliegende Haut entfernen.

Glasierte Perlzwiebeln · Petits oignons glacés

Zutaten	4 Pers	10 Pers
Butter	10 g	20 g
Perlzwiebeln, geschält	400 g	1000 g
Gemüsefond	100 g	200 g
Zucker		
Salz		
Pfeffer, weiss, aus der Mühle		
Petersilie, gekraust, frisch	5 g	10 g

Vorbereitung

- Petersilie waschen und fein hacken.

Zubereitung

- Butter in einer Sauteuse schmelzen, gleichmässig grosse Perlzwiebeln zugeben und dünsten.
- Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.
- Mit Gemüsefond aufgiessen und zugedeckt knapp weich dünsten.
- Deckel entfernen und die Perlzwiebeln unter Schwenken glasieren.
- Mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Hinweise für die Praxis

Die Perlzwiebeln können auch unter Farbgebung hellbraun sautiert und anschliessend glasiert werden. Weitere Zubereitungen sind mit Rotwein und karamellisiertem Zucker. Perlzwiebeln können auch durch Schalotten und Knoblauch ersetzt werden.