



Georges Blanc

Meister-Rezepte
von

Georges Blanc

VORSPEISE

Spargel nach Kartäuser Art an Teufelskrabbe und Kaviar

Ich liebe Teufelskrabben wegen ihres Charakters und ihres jodhaltigen Geschmacks, man kann aber für die Dekoration auch Taschenkrebse verwenden. In jeder Hinsicht sollte das Krabben-oder Krebsfleisch immer so frisch wie möglich sein, ohne vorher im Eisschrank gelegen zu haben.

Zutaten für sechs Personen

- 75 kleine, grüne Spargelstangen
- 45 weiße Spargelstangen
- 450 g Teufelskrabbenfleisch zum Dekorieren
- 15 cl Mayonnaise
- 3/4 des Saftes einer Zitrone
- 90 g Kaviar
- Salz, gemahlener Pfeffer

Zum Anrichten

Schalentier-Öl oder Krebsbutter und Balsamico-Essig

Schälen Sie die grünen Spargelstangen vorsichtig mit einem Kartoffelschäler. Schneiden Sie die Stangen in acht Zentimeter lange Stücke und legen Sie sie ins kochende Salzwasser. Nicht zu lange kochen lassen, sonst werden die empfindlichen Spargelstangen schnell zu weich. Haben die Spargelstangen die richtige Weiche erlangt, werden sie mit Eiswasser abgeschreckt – so verlieren sie nicht ihre frische Farbe. Vermeiden Sie einen zu langen Kontakt der Spargelstangen mit dem Eiswasser.

Schälen Sie nun ebenfalls die weißen Spargelstangen und kochen Sie sie auf die gleiche Weise, wie die grünen Spargelstangen, nur ein bisschen länger.

Vermischen Sie nun vorsichtig das Teufelskrabbenfleisch mit der Mayonnaise und dem Zitronensaft. Ohne eine weitere Zugabe von Sauce erhalten Sie eine Art cremigen Brei. Schmecken Sie nun die Würze ab und geben die Masse in einer Form in die Mitte des Tellers. Die Form wieder abnehmen.

Schneiden Sie die Spitzen der grünen Spargelstangen der Länge nach in zwei Teile und arrangieren Sie sie in einem Kreis mit ungefähr sechs Zentimetern Durchmesser in der Mitte des Tellers. Positionieren Sie die Spargelstangen so, dass sie als schräge Spirale an den Wänden (der cremigen Masse) anliegen. Garnieren Sie diese Komposition mit dem Kaviar.

Die weißen Spargelstangen werden nun in hauchdünne Streifen geschält und künstlerisch um die Komposition gelegt. Träufeln Sie das Öl oder die Krebsbutter mit dem Balsamico-Essig nun vorsichtig über die dünnen weißen Spargelstreifen.

Wenn Sie Schalentier-Öl verwenden möchten, können Sie es vorbereiten, indem Sie Traubenkernöl mit dem Sud aus Schalentiergehäusen (Langustinos, Garnelen oder Krabben) mischen.



HAUPTSPEISE

Bresse-Hühnchenbrust mit gefüllter Keule à la demi-deuil an kräftiger Brühe mit Trüffelöl

Die Qualität der Brühe ist entscheidend. Bei so einem großen klassischen Gericht benötigt man sehr qualitatives Geflügel und eine sehr genaue Garzeit, damit das Fleisch schön weich und zart bleibt.

Zutaten für sechs Personen

- 1 Bresse-Huhn 2kg
- 8 dünne, frische Trüffelscheibchen (schwarz)
- 12 für die Garnitur
- 180 g Stopfleber
- Guérande-Salz, gemahlener Pfeffer

Gemüse

- 24 junge Karotten mit grünem Kraut
- 6 junge Steckrüben mit grünem Kraut
- 6 Radischen
- 120 g Butter
- 2 Esslöffel Zucker
- 200 g Staudensellerie
- 300 g kleine frische, enthülste Erbsen
- 450 g frische, enthülste Bohnen
- 300 g Kartoffeln
- Salz

Kräftige Brühe mit Trüffelöl

- 8 cl Trüffelsaft
- 37 cl Hühnerbrühe
- 8 cl Trüffelöl
- Salz, gemahlener Pfeffer

Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor. Vorbereitung des Geflügels: Entfernen Sie die Schenkel, jedoch noch nicht das Brustfleisch vom Gerippe. Bestreichen Sie von jeder

Seite die Haut mit insgesamt vier dünnen Trüffelscheibchen. Garen Sie das Brustfleisch nun (am Gerippe) 20 Minuten im Ofen. Vermeiden Sie auf jeden Fall die Austrocknung des Fleisches.

Teilen Sie nun die Stopfleber in zwei längliche Teile. Füllen Sie die Schenkel mit der Stopfleber und binden diese wie bei einer Roulade mit einem Bindfaden zu. Wickeln Sie das Ganze nun komplett in Frischhaltefolie. Bereiten Sie einen Kochtopf mit auf 80°C erhitztes Wasser vor und lassen Sie darin die gefüllten Hühnchenschenkel für eine Stunde und 20 Minuten kochen. Wichtig dabei ist eine konstante Wassertemperatur.

Vorbereitung des Gemüses: Schälen Sie die Karotten und die Steckrüben und lassen Sie etwas von deren grünem Kraut am Gemüse dran. Die Radischen ein wenig abkratzen und ebenfalls etwas vom grünen Kraut am Radischen lassen. Kochen Sie die drei Gemüse nun einzeln in ihrem eigenen Sud in einem Schmortopf zusammen mit jeweils 40 g Butter, etwas Salz und Zucker bis sie butterweich sind. Das Wasser muss das Gemüse abdecken.



Schälen Sie den Staudensellerie. Schneiden Sie ihn leicht schräg. Die kleinen Erbsen, die Bohnen und den Sellerie ins kochende Salzwasser geben und nach kurzer Zeit mit kaltem, laufendem Wasser abschrecken.

Schneiden Sie die Kartoffeln mit einem Pariser Löffel zu Kugeln, kochen diese im Salzwasser und lassen es dann mit den Kartoffelkugeln kalt werden. Ziehen Sie nun die Haut von den Bohnen ab und achten darauf, dass das Gemüse warm bleibt.

Vorbereitung der kräftigen Brühe: Reduzieren Sie den Trüffelsaft auf die Hälfte, geben dann die Hühnerbrühe hinzu und lassen Sie beides fünf Minuten auf kleiner Flamme köcheln. Schmecken Sie nun die Brühe mit dem Trüffelöl ab. Schmecken Sie jetzt die Würze ab. Geben Sie den Sud durch ein trichterförmiges Sieb.

Vergewissern Sie sich, dass das Gemüse noch schön warm ist. Trennen Sie jetzt das Brustfleisch vom Gerippe und entfernen Sie die Frischhaltefolie um die gefüllten Schenkel. Das Brustfleisch und die Schenkel werden nun in ausreichend dicke Stücke tranchiert. Diese werden in der Mitte des tiefen Tellers positioniert. Geben Sie nun das Gemüse hinzu und übergießen alles mit der kräftigen Brühe. Dekorieren Sie nun das Gericht mit den Trüffelscheibchen und geben eine Prise Guérande-Salz und gemahlene Pfeffer darüber.

Genusstipp

Zu diesem Gericht passt ein Château Poujeaux 2003 Moulis hervorragend.

DESSERT

Crêpe Parmentière mit Lachsscheiben und Kaviar

Ein Dessert, das Elemente der Vorspeise aufgreift und das Menü abrundet.

Zutaten für sechs Personen

- 500 g selbstgemachter Kartoffelbrei
- 3 Löffel Mehl
- 4 Eier
- 50 cl Sahne
- 48 Quadrate von 5x5 cm vom Lachs
- 60 g Kaviar
- 1 Schuss Zitrone
- 50 g Butter
- 1 Tomate-
- Kräuter für die Dekoration (Dill)

Einen Brei aus frisch gekochten, weichkochenden Kartoffeln herstellen und 3 Löffel Mehl untermischen, bis der Teig eine sämige Beschaffenheit hat. Eier und Sahne hinzufügen. Ruhen lassen. Den Lachs in kleine, ca. 5x5 cm große Quadrate schneiden und zwischen zwei Scheiben immer einen Löffel Kaviar füllen.

In einer heißen Pfanne mit Butter kleine Crêpes braten, unter denen Sie nach dem Umdrehen die Scheiben von Lachs und Kaviar arrangieren. Etwas Butter mit ein paar Spritzern Zitrone als Soße zerlassen und der Jahreszeit nach mit Kräutern würzen. Arrangieren Sie zwei oder drei Crêpes auf einem Teller und fügen Sie die Soße hinzu, sowie kleine Scheiben Tomaten für die Dekoration.

