

Zu Tisch: Touraine | ARTE

 arte.tv/de/articles/cuisines-des-terroirs-la-touraine

Zu Tisch: Touraine

Die Rezepte der Sendung

Huhn im Brattopf

4 Portionen

Zubereitungszeit: 120 Minuten

Das Rezept stammt aus Loches, ein Städtchen unweit von Tours, und lässt sich nicht nur mit „Gélines de Touraine“ sondern mit allen alten Hühnerrassen zubereiten.

Tipp: Alte Hühnerrassen sind sehr schmackhaft, müssen aber, damit das Fleisch nicht zu sehr trocken wird, bei niedriger Temperatur und in Flüssigkeit gegart werden.

Ysop ist vergleichbar mit Eisenkraut oder Bienenkraut. Als Alternative kann auch Thymian verwendet werden. Lorbeerhydrolat kann online bestellt werden.

Zutaten:

- Kleines Huhn mit festem Fleisch (1,5 – 2 kg, alte Hühnerrasse)
- mittelgroße Zwiebeln
- Zweig Eisenkraut (Ysop – alternativ: 3 Zweige Thymian)
- 1 Bund „bouquet garni“ (Kräutersträußchen mit Lorbeer, Thymian, Rosmarin, Petersilie)
- 500 ml Vollmilch
- 500 ml Hühnerbrühe
- 100 g Crème fraîche
- 400 g Möhren
- 200 g weiße Rüben
- 600 g Lauch
- 30ml Lorbeerhydrolat
- 100 ml trockener Weißwein (z.B. Vouvray)
- 30 g Butter

Zubereitung:

Das Huhn zusammenbinden. In einem großen Topf Wasser erhitzen und einen Zweig Eisenkraut dazu geben und ziehen lassen. Das Huhn dazugeben und zunächst pochieren, d.h. in heißem, aber nicht kochendem Wasser (etwa 75 °C bis 98 °C) ca. 10 Minuten garen.

Backofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Das Huhn aus dem Wasser nehmen und trocken tupfen. Das Wasser aufbewahren.

Die Zwiebeln abziehen und vierteln. Die Kräuter kalt abbrausen, trockenschütteln und kleinhacken. In einem Bräter die Zwiebel auslegen und das Huhn darauf betten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter dazugeben. Milch, Brühe und Wein angießen. Ca. 1 Stunde im Backofen auf der mittleren Schiene garen.

In der Zwischenzeit das Gemüse waschen, die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Die Rüben ebenfalls in Scheiben und den Lauch in grobe Ringe schneiden. Die Möhren und die Rüben im Hühnerwasser ca. 5 Minuten dünsten. Die Lauchringe dazugeben und kurz mitdünsten. Gemüse abgießen.

Das Huhn aus dem Bräter nehmen und kurz mit Alufolie abdecken.

Den Bratensaft durch ein Sieb gießen und etwas eindicken. Crème fraîche unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeerhydrolat einrühren.

Das Huhn zerlegen und zurück in die Soße geben.

Die Gemüse Beilagen kurz in Butter schwenken, eventuell mit Salz und Pfeffer würzen und zum Hühnergericht reichen.



Géline de Touraine à la Lochoise / Huhn im Brattopf

Petatou mit Kartoffeln und Ziegenkäse (Kartoffelauflauf) und Kürbis-Tarte (Kürbiskuchen)

6 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Petatou ist ein Kartoffelauflauf. In dieser Variante wird er mit gekochten, gestampften Kartoffeln auf einem Tarte-Teig zubereitet. Der gleiche Teig wird dann noch für eine Kürbis-Tarte verwendet.

Tipp: Petatou und Kürbis-Tarte können nach Belieben mit Schinken, Speck und weiteren Zutaten variiert werden. Rosmarin-Hydrolat kann online bestellt werden.

Zutaten:

für den Tarte-Teig

- 125g Mehl
- 75 g Butter, gekühlt, in Stücken
- 1 Prise Salz
- Rosmarin – Hydrolat (alternativ: kaltes Wasser und 15 g kleingehackte Rosmarinnadeln)

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eine Tarte-Form einfetten.

Für den Teig das Mehl und Salz in eine Schüssel sieben und die Butter dazugeben. Alle Zutaten miteinander verkneten und so viel Flüssigkeit dazugeben, dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, die Tarte-Form damit auslegen und den Teig am Rand gut festdrücken. Den gekühlten Teig im vorgeheizten Backofen 15 Minuten vorbacken.

Zutaten:

Petatou-Füllung

- 500g mehlig Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 200 g Ziegenkäserolle (z.B. Sainte Maure)
- 150 g Crème fraîche
- 3 Eier
- Kräuter der Provence
- 200 g Rillons oder geräucherte Speckwürfel
- 1000ml Milch
- Salz, Pfeffer

Kürbis-Füllung

- 500 g Hokkaido-Kürbis,
- 200 g Ziegenjoghurt (alternativ: Ziegenfrischkäse)
- 1Ei

- Thymian
- Rosmarin
- 100 g Ziegenkäserolle
- 30 g Schnittknoblauch (alternativ: Bärlauch)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für die Petatou-Füllung Kartoffeln waschen, vierteln und in heißer Milch ca. 20 Minuten garen. Kartoffeln abgießen und zerstampfen. Eier aufschlagen und mit Crème fraîche und den Gewürzen mischen. Speckwürfel mit der Eiermasse vermengen und zum Kartoffelstampf geben. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Die Kartoffelmasse mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem vorgebackenen Tarte-Boden verteilen. Die Käsescheiben darauf geben.

Die Tarte bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Für die Kürbisfüllung den Kürbis gründlich waschen, die Kerne entfernen und den Kürbis in Würfel schneiden. In heißem Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen, abgießen und zerstampfen. Das Ei aufschlagen und mit Joghurt bzw. Ziegenfrischkäse und den Gewürzen mischen. Die Eiermasse zum Kürbisstampf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf dem vorgebackenen Tarte-Teig verteilen, mit Ziegenkäsescheiben dekorieren und ca. 20 Minuten bei 180° backen.



Pétatou

Blätterteigtaschen mit Ziegenkäse und Birnen

4 Portionen

Zubereitungszeit : 30 Minuten

Die Blätterteigtaschen werden auf dem Ziegenhof von Claire und Sébastien selbstverständlich mit der Ziegenkäserolle Sainte Maure gefüllt und mit Poires Tapées, getrockneten und flach geklopften Birnen aus der Region.

Tipp: Die Poires Tapées müssen zum Aufweichen in Flüssigkeit eingelegt werden – je nach Geschmack zum Beispiel in Wein oder Zimtsirup. Man kann auch eingelegte Birnen in Läden für Regionalprodukte erstehen.

Zutaten:

- 250 g Blätterteig
- getrocknete Birnen (in Weißwein oder Sirup eingelegt)
- 200 g Ziegenkäserolle (Sainte Maure)
- 1 Eigelb

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen und zwei Blätter übereinander legen. 6 bis 8 Kreise von ca. 10 cm Durchmesser ausstechen.

Den Ziegenkäse in vier Scheiben schneiden und auf vier Teigkreise legen. Die eingelegten Birnenstücke darauf geben und mit etwas Sirup bzw. Wein beträufeln. Die restlichen Teigkreise darüber legen und mit einer Gabel am Rand festdrücken. Mit Eigelb bestreichen und ca. 15 Minuten bei 180° backen.



Pithiviers de Sainte-Maure / Blätterteigtaschen

Salbei-Gelee

Zubereitungszeit: 6 Stunden

Claire bereitet nicht nur aus Früchten Gelees, sondern auch aus Pflanzen und Kräutern. In diese Gelees mischen sich der oft würzig-herbe Geschmack der Pflanzen mit der Süße des Zuckers. Pflanzen- und Kräutergelees kann man zum Beispiel aus Salbei, Rosmarin oder Thymian bereiten.

Tipp: Salbeigelee schmeckt sowohl zu Süßspeisen wie Eis, Joghurt oder Pudding, als auch zu salzigen Speisen wie Ziegenkäse.

Zutaten:

- 40 g Salbeiblätter
- Gelierzucker 1:1
- Zitronensaft
- 1 Liter Apfelsaft

Zubereitung:

Die Salbeiblätter kalt abrausen, klein schneiden und mit einem Liter kochendem Apfelsaft übergießen. Mindestens vier Stunden abgedeckt ziehen lassen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen und die Salbeiblätter entfernen.

Apfelsaft erneut aufkochen, Zitronensaft und Gelierzucker einrühren und 5 Minuten köcheln lassen. Das Gelee in ausgekochte Gläser füllen, verschließen und ca. 10 Minuten auf den Kopf stellen.



Gelée à la sauge / Salbei-gelee