



Rezepte

Lamazère-Brasserie

für 4 Personen

Oeufs Cocotte mit Bayonner Schinken

Zutaten:

8 Eier

8 Scheiben Bayonner Schinken (sehr dünn)

50 g Butter

20 ml Sahne

Salz

Piment d'Espelette

Schnittlauch

Petersilie

Baguette

4 hitzebeständige Gefäße aus Metall (Cocotten)

Zubereitung:

Die Cocotten mit der Butter einfetten.

In jede Cocotte werden je 2 Eier mit der Sahne, Bayonner Schinken, etwas Salz und Piment d'Espelette gegeben.

Die Cocotten für 6 Minuten ins Wasserbad geben und gar ziehen lassen.

Zur Dekoration die Petersilie über die Eier geben.

Die Cocotten auf ein Holzbrett stellen.

Als Beilage eine Scheibe getoastetes Baguette mit Butter und Schnittlauch reichen.

Entrecôte mit Kräutermayonnaise, Röstzwiebeln und Kalbsjus im Baguette serviert

Vor dem Grillen/Braten das Entrecôte (zimmertemperiert) für 20 Minuten mit Thymian, Knoblauch, Lorbeer und Salz marinieren.

Kräutermayonnaise:

Zutaten:

30 g Estragon

30 g Petersilie

20 g Spinat

40 g Eiweiß

20 g Chardonnay-Essig

1 Prise Salz

Xantana (Verdickungsmittel aus fermentierter Maisstärke)

125 ml Rapsöl

Zubereitung:

Das Estragon, die Petersilie, den Spinat, das Eiweiß, Salz, Chardonnay-Essig und Xantana in einen Mixer geben und vermengen.

Das Rapsöl langsam unter Rühren dazu geben.

Röstzwiebeln:

Rote Zwiebeln in Scheiben schneiden.

Kurz ins Eiswasser geben.

Gut abtropfen lassen und dann rösten.

Alternativ wären auch Röstzwiebeln aus dem Supermarkt möglich.

Als Kalbsjus kann gern fertige Jus aus dem Supermarkt genommen werden.

Milchreis mit Salzkaramell und Mandeln

Milchreis

Zutaten: (für ca. 10 Portionen)

125 g Reis/Milchreis

75 g Zucker

800 ml Milch

700 ml Schlagsahne (400 ml zum Kochen des Milchreises, 300 ml zum Unterheben nach dem Kochen)

1,5 Stück Vanilleschoten

Zubereitung:

Die Milch mit der Schlagsahne und der Vanilleschote kochen.

Kurz abkühlen lassen und den Milchreis unter Rühren dazu geben.

Unter Rühren noch einmal aufkochen lassen. Immer wieder umrühren bis der Reis gar ist.

Den Zucker dazu geben und vermengen.

Den Milchreis zum Abkühlen auf ein Blech verteilen und mit einer Frischhaltefolie abdecken (um austrocknen zu vermeiden).

Nach dem Abkühlen 300 ml steif geschlagene Schlagsahne unterheben.

Salzkaramell

Zutaten:

200 g Zucker

50 g Butter

40 g weiße Couverture

275 ml Schlagsahne

Salz

Zubereitung:

Den Zucker schmelzen/karamellisieren bis er sehr dunkel ist.

Die zimmertemperierte Butter dazu geben und komplett schmelzen lassen. Immer wieder umrühren.

Danach die weiße Schokolade hinzufügen und komplett schmelzen lassen. Immer wieder umrühren.

Die Schlagsahne hinzufügen und aufkochen lassen.

Alles reduzieren lassen bis es eine cremige Konsistenz angenommen hat.

Abschließend Salz nach eigenem Ermessen hinzufügen und abschmecken.

Alles erkalten lassen bis zum Servieren.

Karamellierte Mandeln

Zutaten:

250 g Zucker

125 g gehobelte Mandeln

Zubereitung:

Die Mandeln bei 160 Grad für 8 Minuten im Ofen rösten.

Alle 2 Minuten die Mandeln wenden.

Den Zucker in einer Pfanne zu einem goldgelben Karamell schmelzen und die Mandeln dazu geben.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und abkühlen lassen.

Zum Servieren die Karamellmandeln auseinander brechen.

Anrichten:

Den Milchreis in ein Weckglas geben. Das Salzkaramell und die Mandeln in separaten kleinen Gläsern geben.

Alle 3 Gläser auf einem Holzbrett drapieren und servieren.