



## **Gourmet-Rezepte für Liebhaber der französischen Küche**

- **Salat mit Shrimps und Blauschimmelkäse und Kräuter-Baguette**
- **Tomaten-Quiche**
- **Fisch mit Honig-Senf-Sauce & Rosmarin-Fächerkartoffeln**
- **Schweinefilet im Schinkenmantel an Zitronenchampignons**
- **Entenbrust mit Apfel-Himbeer-Ragout**
- **Joghurtmousse mit beschwipsten Früchten**

Alle Rezepte gelten - falls nicht anders angeben - für 4 Personen.

Weitere Informationen/Rezepte:  
[www.maitre-marcel.de](http://www.maitre-marcel.de)

2. Auflage

**Rila** Feinkost-Importe  
Postfach 1161  
32340 Stemwede-Levern  
e-mail: [kontakt@rila.de](mailto:kontakt@rila.de)



Die **fettgedruckten** Zutaten finden  
Sie im Länderfeinkost-Regal  
**MAITRE MARCEL**

## Salat mit Shrimps und Blauschimmelkäse und Kräuter-Baguette

### **Zutaten:**

200 g Prinzessbohnen  
1 Eichblattsalat  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
2 Birnen  
200 g küchenfertige gegarte Shrimps  
100 g Blauschimmelkäse

### *Für die Vinaigrette:*

3 EL **MAITRE MARCEL Weißweinessig aus der Champagne**  
**MAITRE MARCEL Pfannensiedesalz**  
**MAITRE MARCEL Bunter Pfeffercocktail**  
1 Prise Zucker  
1 TL **MAITRE MARCEL Dijon-Senf**  
½ TL **MAITRE MARCEL Worcestershire-Sauce**  
6 EL **MAITRE MARCEL Walnuss-Öl**

### *Für das Baguette:*

1 Baguette  
125 g weiche Butter  
1 ½ TL **MAITRE MARCEL Café de Paris** (Gewürzmischung)

### **Zubereitung:**

Die Butter mit der Gewürzmischung verkneten und nach Möglichkeit etwas durchziehen lassen.

Das Baguette längs durchschneiden und mit der Kräuterbutter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten bei 100 °C backen.

Bohnen putzen, waschen, in Salzwasser 7-8 Minuten kochen und abkühlen lassen.

Eichblattsalat waschen, zerpfücken und trockenschleudern. Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Shrimps abspülen und abtropfen lassen. Käse würfeln.

Für die Vinaigrette Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, Senf und Worcestershire-Sauce zufügen und unterrühren. Erst tröpfchenweise, dann sehr langsam unter ständigem Rühren das Öl zugießen.

Eichblattsalat auf einer Servierplatte auslegen. Darüber Bohnen, Frühlingszwiebeln, Shrimps, Birne und Käse verteilen und mit Vinaigrette beträufeln. Dazu das aufgeschnittene Baguette servieren.

## Tomaten-Quiche

### Zutaten:

*Für den Boden:*

200 g Mehl  
100 g Butter  
1 Ei  
1 Prise Salz

*Für die Form:*

Butter

*Für den Belag:*

700 g Tomaten  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 Glas **MAITRE MARCEL Kräutermischung Provence in Sonnenblumenöl**  
**MAITRE MARCEL Pfannensiedesalz**  
**MAITRE MARCEL Bunter Pfeffercocktail**

*Für die Eiersahne:*

100 ml Sahne  
1 Becher Crème fraîche  
2 Eier  
150 g Comté-Käse zum Bestreuen

### Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Butter, Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Dann den Teig ausrollen und eine gefettete Quicheform damit auslegen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand ziehen. Tomaten in Scheiben schneiden, abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Die Kräutermischung gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Tomaten und Frühlingszwiebeln darauf geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Eiersahne Sahne, Crème fraîche und Eier verrühren, über die Tomaten gießen. Comté reiben und auf der Quiche verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 40 Minuten goldgelb backen.

## **Fisch mit Honig-Senf-Sauce & Rosmarin-Fächerkartoffeln**

### **Zutaten:**

12 mittelgroße Kartoffeln (vorwiegend festkochend)  
8-10 EL **MAITRE MARCEL Erdnuss-Öl**  
2-3 EL **MAITRE MARCEL Rosmarin**, fein geschnitten  
**MAITRE MARCEL Pfannensiedesalz**  
**MAITRE MARCEL Bunter Pfeffercocktail**

### *Für den Fisch:*

800 g Fischfilet, z.B. Rotbarsch  
**MAITRE MARCEL Zitronenpfeffer**  
**MAITRE MARCEL Pfannensiedesalz**  
2 EL Butter

### *Für die Honig-Senf-Sauce:*

200 ml Fisch-Fond  
150 g Crème fraîche  
150 ml Sahne  
2-3 TL **MAITRE MARCEL Senf mit Honig**  
*nach Belieben* **MAITRE MARCEL Sherry**

### **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen, waschen und mit einem scharfen Messer fächerartig einschneiden (2 mm Abstand). Erdnuss-Öl mit den Kräutern, Salz und Pfeffer verrühren. Kartoffeln in eine feuerfeste Auflaufform setzen, das Kräuteröl gleichmäßig in die Einschnitte streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 40 Minuten backen.

Inzwischen Fischfilets in Stücke schneiden, mit Zitronenpfeffer und Salz würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Fischstücke darin von allen Seiten anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Bratensatz mit Fisch-Fond, Sahne und Crème fraîche ablöschen und unter Rühren etwas einköcheln lassen. Mit Senf und nach Belieben mit Sherry abschmecken. Die Sauce zu dem Fisch und mit den Fächerkartoffeln servieren.

## Schweinefilet im Schinkenmantel an Zitronenchampignons

### Zutaten:

2 Schweinefilets (ca. 600 g)  
**MAITRE MARCEL Pfannensiedesalz**  
**MAITRE MARCEL Bunter Pfeffercocktail**  
2 EL **MAITRE MARCEL Dijon-Senf**  
2 TL **MAITRE MARCEL Thymian**  
250 g Frühstücksspeck in Scheiben  
1 EL Butterschmalz  
250 ml Gemüsebrühe  
3-4 EL Sahne  
3-4 TL **MAITRE MARCEL Grüne Pfefferkörner**  
1 TL Speisestärke

### *Für die Beilage:*

400 g Champignons  
2 Schalotten  
6 Zehen **MAITRE MARCEL Knoblauch**, naturell  
6 EL **MAITRE MARCEL Erdnussöl**  
70 ml **MAITRE MARCEL Sherry**  
**MAITRE MARCEL Zitronenpfeffer**

### Zubereitung:

Schweinefilets rundherum salzen, pfeffern, mit Dijon-Senf bestreichen und mit Thymian bestreuen. Schinkenscheiben leicht überlappend auf ein Brett legen, Schweinefilet darauflegen, aufwickeln und mit Küchengarnt zusammenbinden. Butterschmalz in einer Kasserolle erhitzen, Schweinefilet von allen Seiten anbraten, anschließend 15-20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 °C garen, herausnehmen und warm stellen. Bratensatz mit Brühe ablöschen. Sahne einrühren, mit angerührter Speisestärke binden. Pfefferkörner in die Sauce geben und abschmecken.

Für die Beilage Champignons putzen. Schalotten und Knoblauch fein würfeln und in Erdnussöl andünsten. Champignons je nach Größe halbieren bzw. vierteln und unter Wenden 6-8 Minuten braten. Mit Sherry ablöschen und mit Zitronenpfeffer bestreuen.

## **Entenbrust mit Apfel-Himbeer-Ragout**

### **Zutaten:**

Ca. 800 g Entenbrust

**MAITRE MARCEL Pfannensiedesalz**

**MAITRE MARCEL Bunter Pfeffercocktail**

200 ml Enten-Fond

100 ml Rotwein

1 TL Speisestärke

*Für das Apfel-Himbeer-Ragout:*

100 g Schalotten

500 g rotschalige Äpfel

1 EL Butter

200 ml Apfelsaft

2 EL **MAITRE MARCEL Weinessig mit ganzen Himbeeren**

**MAITRE MARCEL Pfannensiedesalz**

weißer Pfeffer

100 g Himbeeren, frisch oder TK

### **Zubereitung:**

Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einritzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zunächst die Hautseite braten, dann die Fleischseite. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C mit der Hautseite nach oben weitere 10-15 Minuten garen.

Bratensatz etwas entfetten, mit Enten-Fond und Rotwein ablöschen. Mit angerührter Speisestärke binden und mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit das Ragout zubereiten. Schalotten schälen und halbieren. Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Zunächst die Schalotten in der Butter andünsten, dann die Apfelstücke dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Apfelsaft ablöschen, mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Ohne Deckel ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

Zum Schluss die Himbeeren unterheben und kurz erhitzen. Entenbrust mit der Sauce und dem Apfel-Himbeer-Ragout anrichten. Dazu schmeckt Reis.

## **Joghurtmousse mit beschwipsten Früchten**

### **Zutaten:**

*Für das Mousse:*

4 Blatt Gelatine  
½ Vanilleschote  
300 g Naturjoghurt  
100 g Crème fraîche  
100 g Puderzucker  
1 EL Zitronensaft

*Für die Fruchtemischung:*

125 ml Wasser  
50 g Zucker  
1 Sternanis  
4 EL **MAITRE MARCEL Kirschwasser**  
400 g TK-Früchtemischung mit Kirschen

### **Zubereitung:**

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und auskratzen. Joghurt, Crème fraîche, Zucker, Zitronensaft und Vanillemark verrühren. Gelatine ausdrücken, in etwas heißem Wasser auflösen und unter die Joghurtmasse rühren.

Für die Fruchtemischung Wasser, Zucker und Sternanis zum Kochen bringen und etwas einköcheln lassen. Kirschwasser und die aufgetauten Früchte zufügen. Kurz aufkochen lassen und warm oder kalt zu der Mousse servieren.

**Bon Appétit !**