



## **Französische Gourmet-Rezepte**

**Vorspeise:** **Walnuß-Salat mit Hähnchenbrust**

**Hauptgerichte:** **Fisch à la Provence**  
**Baguette mit Gänse-/Leberpastete**  
**oder Olivenpaste**  
**Geschmorte Rehkeule mit Maronen**  
**Ratatouille**

**Dessert:** **Maronen-Soufflé mit Schokoladensauce**

Alle Rezepte gelten – falls nicht anders angegeben – für 4 Personen.

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

1. Auflage  
Art.-Nr. 38006

**RILA** Feinkost-Importe  
Spezialist für Ländersortimente  
32351 Stemmwedde-Levern  
e-mail: [kontakt@rila.de](mailto:kontakt@rila.de)



Die **fettgedruckten** Zutaten finden Sie im Länderfeinkost-Regal unter der Marke **Maitre Marcel**.  
Zusätzlich benötigte Produkte sind in normaler Schriftgröße aufgeführt.

## **Walnuß-Salat mit Hähnchenbrust**

400 g Hähnchenbrustfilet

**MAITRE MARCEL** Pfannensalz für die Salzmühle

**MAITRE MARCEL** Bunter Pfeffercocktail für die Pfeffermühle

1 EL **MAITRE MARCEL** Senf mit Walnüssen

3 EL **MAITRE MARCEL** Erdnußöl

1 Blattsalat nach Wahl,

z.B. Eisbergsalat, Lollo bionda oder Lollo rosso

100 g Walnußkerne

*Für die Vinaigrette:*

6 EL **MAITRE MARCEL** Walnußöl

3 EL **MAITRE MARCEL** Weißwein-Essig aus der Champagne

1 Schalotte, feingehackt

**MAITRE MARCEL** Pfannensalz

**MAITRE MARCEL** Bunter Pfeffercocktail

Das Fleisch in feine Streifen schneiden, salzen, pfeffern und mit dem Walnuß-Senf marinieren. Das Erdnußöl in einer Pfanne erhitzen, die Hähnchenbruststücke darin hellbraun braten.

Für die Vinaigrette alle Zutaten miteinander verrühren. Salat waschen, putzen, in Streifen schneiden. Walnüsse grob hacken. Beides vorsichtig mit der Vinaigrette vermischen. Auf einer großen Platte anrichten, die Hähnchenbruststreifen darüber verteilen.

## **Fisch à la Provence**

- 1 kg Kochfisch (z.B. Wolfsbarsch o.ä.), ausgenommen und geschuppt
- 1 TL **MAITRE MARCEL Pfannensalz**
- 1 Glas Zitronen-Dill-Oliven
- 500 ml Fisch-Fond
- 4 EL **MAITRE MARCEL Weißwein-Essig aus der Champagne** (oder Sherry-Essig)
- 4 **MAITRE MARCEL Knoblauchzehen**, naturell
- 2 EL Speisestärke
- 1 EL Crème fraîche

Fisch-Fond, Salz, in Scheiben geschnittene Oliven, Weißwein-Essig und Knoblauch in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den gesäuberten Fisch hineinlegen und auf kleiner Stufe 20 Minuten ziehen lassen, anschließend herausnehmen. Den Fond mit der Speisestärke binden und mit Crème fraîche abschmecken. Die Sauce zu dem Fisch reichen.

Dazu schmecken Salzkartoffeln mit Dill und ein grüner Salat.

## **Baguette mit Gänse-/Entenleber-Pastete oder Olivenpaste**

½ Baguette

1 Glas **MAITRE MARCEL Gänseleber-Pastete**

1 Glas **MAITRE MARCEL Entenleber-Pastete**

**Maitre Marcel** Sauce Cumberland

*Für die Olivenpaste:*

4 **MAITRE MARCEL Knoblauch** naturell

Saft einer ½ Zitrone

3 Sardellenfilets

1 Glas Sherry-Senf-Oliven

2 EL Kapern

2 EL **MAITRE MARCEL Kräuter- und Gewürzöl**

2 EL **MAITRE MARCEL Sherry**

**MAITRE MARCEL** Bunter Pfeffer-Cocktail

**MAITRE MARCEL** Pfannensalz

Basilikumblätter

Das Baguette in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 3-4 Min. rösten und anschließend mit Gänseleber- oder Entenleberpastete bestreichen. Jede Scheibe mit etwas Sauce Cumberland garnieren.

Für die Olivenpaste Knoblauchzehen pressen. Sardellenfilets, Oliven und Kapern abtropfen lassen und kleinhacken. Mit dem Zitronensaft, Kräuter- und Gewürzöl und Sherry verrühren, pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenpaste auf den Baguettescheiben verteilen und mit Basilikumblättern garnieren.

## **Geschmorte Rehkeule mit Maronen**

1 Rehkeule (ca. 1,2 kg)  
1 EL **MAITRE MARCEL Madeira**  
1 TL **MAITRE MARCEL Kräutermischung Riviera**  
6 Wacholderbeeren, gestoßen  
**MAITRE MARCEL** Bunter Pfeffer-Cocktail  
**MAITRE MARCEL** Pfannensalz  
3 EL **MAITRE MARCEL Kräuter- und Gewürzöl**  
1 Schalotte, gewürfelt  
500 ml Wild-Fond  
2 EL Speisestärke  
50 ml Sahne

2 Dosen **MAITRE MARCEL Ganze Maronen**, geschält  
40 g Butter  
½TL Zucker  
**MAITRE MARCEL** Pfannensalz  
**MAITRE MARCEL** Bunter Pfeffercocktail  
50 ml **MAITRE MARCEL Madeira**

Rehkeule mit Madeira beträufeln, mit der Kräutermischung, den Wacholderbeeren, Pfeffer und Salz einreiben. Das Öl in einem Bräter erhitzen, das Fleisch darin anbraten, die Schalottenwürfel dazugeben, mit 200 ml Wild-Fond ablöschen. Im vorgeheizten Backofen ca. 90 Min. bei 190 °C schmoren lassen. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Für die Sauce den restlichen Wild-Fond und die Sahne zu dem Bratenfond geben, aufkochen lassen und mit Speisestärke binden. Mit Madeira, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Maronen gut abtropfen lassen und in der Zwischenzeit den Zucker in der Butter bräunen. Maronen dazugeben und vorsichtig wenden, mit Salz und Pfeffer würzen, den Madeira angießen und 3-4 Min. einköcheln lassen. Zusammen mit der Rehkeule auf einer Platte anrichten.

Als Beilage empfehlen wir **MAITRE MARCEL Roter Camargue Reis** oder **MAITRE MARCEL Frischei-Spätzle**.

## **Ratatouille**

- 1 Aubergine
- 2 kleine Zucchini
- 2 Paprikaschoten
- 6 Tomaten
- 1 Glas **MAITRE MARCEL Grüne Oliven mit Knoblauch**
- 3 EL **MAITRE MARCEL Sonnenblumenöl**
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 6 Zehen **MAITRE MARCEL Provence-Knoblauch**
- 3 TL **MAITRE MARCEL Kräutermischung Provence**
- MAITRE MARCEL Bunter Pfeffercocktail**
- MAITRE MARCEL Pfannensalz**

### **MAITRE MARCEL Frischei-Spätzle oder Frischei-Bandnudeln**

Gemüse waschen, putzen, halbieren und in Streifen schneiden, Tomaten enthäuten und grob schneiden.

Öl bei mittlerer Hitze in einem Topf erhitzen, die gehackten Zwiebeln darin glasig dünsten, Auberginen dazugeben und 4-5 Min. andünsten. Danach die Paprika und Zucchini kurz mitdünsten, Tomaten und Gewürze zufügen und aufkochen lassen und ca. 5 Min. bei niedriger Hitze im geschlossenen Topf ziehen lassen, gelegentlich umrühren.

Reichen Sie dazu **MAITRE MARCEL Frischei-Spätzle** oder **MAITRE MARCEL Bandnudeln**.

## **Maronen-Soufflé mit Schokoladensauce**

1 Dose **MAITRE MARCEL** Maronenpüree  
100 g Butter  
30 g Zucker  
2 Eier  
Muskatnuß, gerieben  
10 Löffelbiscuits, mit  
2 EL **MAITRE MARCEL** Kirschwasser beträufelt

In der Zwischenzeit eine Schokoladensauce zubereiten aus:

200 g Zartbitterschokolade  
200 ml Sahne  
2 EL **MAITRE MARCEL** Kirschwasser

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen und nacheinander die Eier sowie das Maronenpüree und Muskatnuß unterrühren. Die Hälfte der Maronenmasse in eine gefettete, feuerfeste Form einfüllen und glattstreichen. Die Löffelbiscuits darauf legen und die restliche Masse darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 45 Minuten backen. Die grob zerkleinerte Schokolade mit der Sahne im Wasserbad erhitzen, das Kirschwasser unterrühren und noch heiß zu dem Soufflé servieren.

**Bon Appetit!**