

Maitre  Marcel

Kreative Rezepte
— der Haute Cuisine —



Fischsuppe à la Provence

Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Knoblauchzehen in Scheiben schneiden. Petersilie waschen und die Blätter von den Stielen zupfen. Tomaten waschen, in schmale Spalten schneiden. Das Walnuss-Öl erhitzen. Knoblauch und Zwiebel darin andünsten.

Anschließend dann den in 2-3 EL heißem Wasser aufgelösten Safran, Tomaten und Petersilie zufügen und weitere 5 Minuten mitdünsten. Mit gemahltem Pfeffer und Lorbeer würzen. 750 ml Wasser zufügen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen Lauchzwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden. Den Fisch waschen und in Portionsstücke teilen. Lauchzwiebeln und Fischstücke in die Tomatenbrühe geben und ca. 10 Minuten darin gar ziehen lassen. Als Finish mit Fleur de Sel bestreuen.

Baguette in Scheiben schneiden. Die Brotscheiben dünn mit Knoblauch in Sonnenblumenöl bestreichen, im Backofen rösten und zu der Fischsuppe servieren.

1 kleine Gemüsezwiebel
4 Zehen **MAITRE MARCEL Provence-Knoblauch**

½ Bund glatte Petersilie
750 g Tomaten

4 EL **MAITRE MARCEL Walnuss-Öl**

8-10 Safranfäden
MAITRE MARCEL Bunter Pfeffercocktail

3 Lorbeerblätter

1 Bund Lauchzwiebeln

1 kg küchenfertiger Fisch
(Seelachsfilet, Lachsfilet, Wolfsbarsch, Aal)

MAITRE MARCEL Fleur de Sel

½ Baguette
MAITRE MARCEL Knoblauch in Sonnenblumenöl



ca.
50 Min.

Fruchtiger Radicchiosalat mit Walnüssen

Radicchio putzen, waschen und in Streifen schneiden. Birne nach Belieben schälen, halbieren, entkernen und würfeln. Ananas schälen, in Scheiben schneiden, die „Augen“ und die holzige Mitte entfernen. Anschließend in Stücke schneiden. Weintrauben halbieren.

Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen.

Alle Zutaten miteinander vermischen.

Für das Dressing Essig mit Senf, Salz und gemahltem Pfeffer verrühren. Walnuss-Öl unterschlagen. Kurz vor dem Servieren das Dressing über den Salat geben und untermischen.
Dazu Baguette reichen.

- 1 Radicchiosalat
- 1 Birne
- 3 Scheiben frische Ananas
- 150 g blaue kernlose Trauben
- 3 EL grob gehackte Walnüsse

Für das Dressing:

- 3 EL **MAITRE MARCEL Weinessig mit Himbeeren**
- 1 TL **MAITRE MARCEL Honig-Senf**
- MAITRE MARCEL Fleur de Sel**
- MAITRE MARCEL Bunter Pfeffercocktail**
- 3 EL **MAITRE MARCEL Walnuss-Öl**



ca.
- 15 Min. -

Quiche Lorraine

Für den Boden 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 formen.

Schinkenspeck fein würfeln, Zwiebeln fein hacken, Knoblauch durchpressen. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Alles miteinander vermischen.

Anschließend die Eier, Sahne und den geriebenen Käse miteinander verquirlen, pfeffern und vorsichtig salzen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Schinkenmischung auf dem Teigboden verteilen und die Eiersahne darüber gießen. Die Quiche auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten goldgelb backen.

Quiche Lorraine schmeckt am besten lauwarm.

Tipp: Falls die Oberfläche der Quiche vor Ablauf der Backzeit zu stark bräunt, einfach mit Alufolie abdecken.

Für den Boden:

200 g Mehl
100 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz

Für den Belag:

300 g Schinkenspeck
2 mittelgroße Zwiebeln
3 Zehen **MAITRE MARCEL Knoblauch naturell**
1 Bund glatte Petersilie
4 Eier
200 ml Sahne
200 g Gruyère-Käse, fein gerieben
MAITRE MARCEL Pfannensiedesalz
MAITRE MARCEL Bunter Pfeffercocktail



ca.
80 Min.

Crème brûlée à l'Orange

(für 4 Förmchen)

Orangenzucker:

Die Schale von 3 Bio-Orangen reiben, trocknen lassen und mit 500 g Zucker vermischen. In einem geschlossenen Gefäß mindestens 1 Tag, besser 2-3 Wochen aromatisieren.

Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote, dem Marsala und 5 EL Orangenzucker aufkochen und abkühlen lassen. Vanilleschote herausnehmen. Eier und Eigelbe mit 75 g Orangenzucker verquirlen und mit der abgekühlten Milch verrühren.

4 flache, ofenfeste Förmchen mit Butter auspinseln und mit etwas Zucker ausstreuen. Anschließend die Eiermilch hineinfüllen und im Wasserbad im Backofen bei ca. 150°C für ½ Stunde stocken lassen. Crème erkalten lassen.

Kurz vor dem Servieren mit 100 g Zucker bestreuen und unter dem Backofengrill oder mit einem Flambierbrenner karamellisieren und sofort servieren.

Tipp: Alternativ können Sie eine Lavendel Crème brûlée zubereiten. Verwenden Sie statt Orangenzucker den Lavendelblütenzucker.

Lavendelblütenzucker:

Von 3 blühenden Lavendelstängeln die einzelnen Blüten abzupfen, trocknen lassen und mit 500 g Zucker vermischen. Den Zucker einige Tage in einem geschlossenen Gefäß aromatisieren.

½ Liter Milch (3,5% Fett)

1 Vanilleschote

50 ml **MAITRE MARCEL**

Marsala

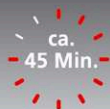
Orangenzucker (Herstellung siehe links)

2 Eier

2 Eigelb

Butter für die Förmchen

100 g Zucker



Zander mit Spargel an Rieslingschaum

Den Spargel schälen, in reichlich Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen. 12-15 Minuten garen.

Für die Riesling-Schaumsauce die Schalotten in feine Würfel schneiden, in einen hohen Topf geben und mit dem Weißwein begießen. Fischfond zufügen und auf die Hälfte einkochen lassen (ca. 15 Minuten).

Inzwischen die Zanderfilets abspülen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln und in 4 gleich große Portionen schneiden, dann mit den Kräutern in Öl einreiben. Butter in der Pfanne erhitzen, die Fischstücke beidseitig bei mäßiger Hitze goldbraun anbraten und warm stellen.

Die Sauce durch ein feines Sieb gießen. Die Sahne zugeben und dabei ständig mit dem Schneebesen schlagen. Anschließend die Sauce mit gemahlenem Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit dem Pürierstab aufmixen, dabei die eiskalten Butterstückchen untermixen.

Den Fisch mit dem Rieslingschaum, dem Spargel und Reis oder Kartoffeln anrichten.

16 Stangen Spargel
(alternativ Lauch)

**MAITRE MARCEL Grobes
Steinsalz**

1 Prise Zucker

4 Zanderfilets (je 200 g)

Zitronensaft

4 TL **MAITRE MARCEL
Kräutermischung Provence
in Sonnenblumenöl**

10 g Butter

**Für die Riesling-
Schaumsauce:**

2 Schalotten

200 ml Riesling (Weißwein)

400 ml Fischfond,

2 Becher Sahne (à 200 g)

**MAITRE MARCEL Bunter
Pfeffercocktail**

2 EL Zitronensaft

40 g eiskalte Butter



ca.
- 40 Min. -

Schweinefilet Dijon

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem feingeschnittenen Lauch, den zerdrückten Knoblauchzehen, gemahlenem Pfeffer und Salz in eine gefettete feuerfeste Form schichten.

Milch und Sahne erwärmen und darüber gießen. Form mit Alufolie bedecken und ca. 30 Minuten bei 200°C im vorgeheizten Backofen auf unterer Schiene backen.

Alufolie entfernen und weitere 20 Minuten gratinieren. Eventuell etwas Milch nachgießen.

Inzwischen das Filet pfeffern, mit Senf und Honig einreiben, in Erdnuss-Öl anbraten und zugedeckt auf kleiner Flamme etwa 20 Minuten garen.

Anschließend salzen.

Tomaten kreuzweise einschneiden, jeweils etwas Basilikum in die Öffnung geben und 5 Minuten im Backofen grillen.

Filet in dicke Scheiben schneiden, in Reihen auf die Kartoffeln legen, die Tomaten dazu setzen.

Als Finish mit Himalaya Kristallsalz bestreuen und sofort servieren.

Tipp: Sie können auch alternativ den **MAITRE MARCEL Provence-Senf** oder **Crème-Senf** verwenden.

Für die Kartoffeln:

10 mittelgroße Kartoffeln
1 Stange Lauch
2 Zehen **MAITRE MARCEL Provence-Knoblauch**
150 ml Milch
250 ml Sahne

Für das Fleisch:

500 g Schweinefilet
3-4 EL **MAITRE MARCEL Dijon-Senf**
3 EL Honig
3 EL **MAITRE MARCEL Erdnuss-Öl**

Für die Tomaten:

8 kleine Tomaten
MAITRE MARCEL Basilikum in Sonnenblumenöl

MAITRE MARCEL Bunter Pfeffercocktail
MAITRE MARCEL Kristallsalz aus der Region Himalaya

