Provenzalisches Festmenü

DELINAT
Wein aus reicher Natur.

Uwe und Sylvia Fahs

Küchenchef und Gastgeberin
auf Château Duvivier

Seit exakt 20 Jahren dürfen meine Frau Sylvia und ich in der Ferienidylle Château Duvivier in der Provence anspruchsvolle Gäste verwöhnen. Eine schöne und dankbare Aufgabe, die uns schon unzählige Komplimente eingebracht hat und uns so jeden Tag aufs Neue motiviert, den eingeschlagenen Weg mit einer frischen, regionalen und nach Möglichkeit biologischen Küche weiterzugehen.

Der hauseigene Gemüsegarten, kleine, uns seit Jahren bekannte Lieferanten und die Wochenmärkte von Cotignac und Aups sind die Quellen, aus denen wir unsere gesunden und schmackhaften Produkte beziehen. Daraus lassen sich fantasievolle Gerichte ohne Schnickschnack auf den Tisch zaubern.

Als uns die WeinLese-Redaktion angefragt hat, für die Leserinnen und Leser ein Festmenü à la provençale zum Nachkochen zu kreieren, habe ich sofort mit Freude zugesagt. Die sechs Gänge, deren Rezepte Sie in diesem Booklet finden, sind so konzipiert, dass sie nicht nur viel Genuss bieten, sondern auch stressfrei zubereitet werden können. Die Tartines wie auch der Käsegang können gut vorbereitet werden. Die Jakobsmuscheln werden à la minute gebraten, und die Lammkeule kann im Ofen ruhig vor sich hingaren, braucht dann aber beim Tranchieren ein geschicktes Händchen. Alle Rezepte sind grosszügig für vier, die Lammkeule für acht Personen gerechnet.

Ich wünsche Ihnen genussvolle Momente mit dem Festmenü à la provençale und den dazu passenden Weinen. Und schauen Sie mal (wieder) auf Château Duvivier vorbei!

Herzliche Grüsse

Uwe Fahs

Empfehlung

Probierpaket:
«Provenzalisches Festmenü»

6 × 1 Flasche CHF 122.40, € 99,10 – Lieferung portofrei.
(Ø CHF 2.88 pro dl, € 23,32 pro l)

www.delinat.com/9151.45

Die passenden Weine zu den Rezepten von Uwe Fahs in diesem Booklet wurden ausgewählt von Delinat-Sommelier Dirk Wasilewski. Die Weinbeschreibungen befinden sich jeweils am Schluss der Rezepte.

Foto: © Kerstin Bittner

Erster Gang

Les trois tartines aux courgettes, aubergines et poivrons

Tartines sind mit Olivenöl bestrichene Baguettescheiben, die im Ofen geröstet und anschliessend mit einem Belag angereichert werden. Bruschette aus Italien sind ähnlich, aber doch ganz anders. Für dieses Rezept werden drei verschiedene Aufstriche benötigt, von denen eine kalt gerührt und zwei im Ofen gegart werden. Die Tartines werden damit grosszügig bestrichen. Die Auberginecreme kann gut «auf Vorrat» gerührt werden, sie hält sich in einem geschlossenen Glas bis zu fünf Tage.

Tartine avec caviar de courgettes

Tartine mit provenzalischer Zucchinicreme

Zutaten

3 grosse Zucchini

Eiswasser zum Abschrecken

2 Knoblauchzehen

1 TL Senf

Blätter von je 2 Zweigen Thymian und Koriander

Salz und schwarzer Pfeffer

2 Sardellenfilets, abgespült

120 ml fruchtiges Olivenöl extra vergine

Zubereitung

Die Zucchini waschen, beide Enden abschneiden; Zucchini fein raffeln und in zwei Liter kochendem Salzwasser blanchieren. Dann sofort in Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Das Zucchinifleisch mit den Händen gut ausdrücken, bis es kein Wasser mehr abgibt.

Knoblauch pressen und zusammen mit Senf, Thymian- und Koriander-blättchen, etwas Salz und Pfeffer sowie den Sardellenfilets aufmixen. Dabei das Olivenöl nach und nach in einem dünnen Strahl hinzugeben, sodass eine feste Creme beziehungsweise ein Mus entsteht.

Das Zucchinifleisch mit dieser Creme mischen. Bis zum Anrichten kühl stellen.

Tartine avec caviar d'aubergines

Tartine mit provenzalischer Auberginencreme

Zutaten

3 grosse Auberginen (600–700 g)

2 Knoblauchzehen

etwa 25 Basilikumblätter

1 fleischige Tomate, geschält und entkernt

Meersalz

1 grosszügige Prise Cayennepfeffer

100 ml fruchtiges Olivenöl extra vergine

Zubereitung

Die Auberginen jeweils der Länge nach halbieren. Das Fruchtfleisch mit der Messerspitze einritzen, ohne dabei die äussere Haut zu verletzen. Auberginenhälften in eine grosse Auflaufform oder Kasserolle platzieren, mit wenig Olivenöl beträufeln und leicht mit Salz bestreuen. Im auf 220 °C vorgeheizten Backofen auf dem mittleren Rost zirka 30 Minuten lang garen.

Auberginen auskühlen lassen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch herausschaben und in einen Mixbecher geben. Zusammen mit gepresstem Knoblauch, gehackten Basilikumblättern, Tomatenstücken und einer Prise Cayennepfeffer aufmixen. Dabei nach und nach das Olivenöl in einem Strahl hinzugeben, bis eine feste Creme entsteht. Bis zum Anrichten kühl stellen.

Tartine avec poivrons grillés, cébettes et basilic

Tartine mit einer Creme aus gegrillten Paprika, Frühlingszwiebeln und Basilikum

Zutaten

2 grosse, rote Gemüsepaprika

2 gelbe Gemüsepaprika

4 Frühlingszwiebeln

ca. 20 mittelgrosse Basilikumblättchen

Fruchtiges Olivenöl extra vergine

Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ein paar Zweige frischen Koriander

Zubereitung

Backofen auf 200 °C vorheizen. Paprikaschoten im Ganzen auf ein Backblech geben und im Ofen unter mehrmaligem Wenden so lange garen, bis die Paprikahäute Blasen werfen. Paprika sofort in einen Gefrierbeutel geben; diesen fest verschliessen. Wenn die Schoten abgekühlt sind, lässt sich ihre Haut ganz leicht abziehen. Die Paprika dann von Kern und Rippen befreien und in grobe Würfel schneiden.

Frühlingszwiebeln von den äusseren Blättern befreien und in feine Ringe schneiden. Mit den Paprikawürfeln, den kleingeschnittenen Basilikumblättchen, Salz und Pfeffer gut vermengen. Gehackten Koriander unterheben und alles mit 3–4 Esslöffel Olivenöl anmachen. Ziel ist es, eine leichte Bindung zu erzielen, damit dieser «Salat» auf den Tartines hält.

Die drei Aufstrichvarianten auf je eine geröstete Scheibe Baguette auftragen und als Trio servieren.

Weintipp:

Albet i Noya Espriu Brut Reserva

Classic Penedès 2013

Der ideale Einstieg beim Festtagsmenü: frisch-fruchtige Noten von Limetten und Grapefruit und eine feine Mousse. Ein wunderbarer Begleiter zu provenzalischen Häppchen.

www.delinat.com/6731.16

Kundenservice-Telefon: Schweiz 071 227 63 00 | Deutschland 07621-16775-0 | Österreich 0820 420 431

Foto: © Kerstin Bittner

Zweiter Gang

Coquilles Saint Jacques avec une crème aux herbes

Jakobsmuscheln mit Kräuterschaum

Coquilles Saint Jacques avec une crème aux herbes

Jakobsmuscheln mit Kräuterschaum

Zutaten

2 Bund Kresse

100 Gramm junger Spinat (entstielt = Nettogewicht)

1 Knoblauchzehe

12 ausgelöste Jakobsmuscheln ohne Corail (Rogen)

200 ml Crème fraîche

Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

3 EL Olivenöl

1 EL Butter

Zubereitung

Die Kresseblättchen vorsichtig von den Stielen zupfen oder schneiden, die Knoblauchzehe häuten. Die Spinatblätter mit Kresse und Knoblauch 1–2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. In ein Sieb abschütten (dabei ein wenig der Kochflüssigkeit auffangen) und gut abtropfen lassen.

In einem flachen Topf mit Crème fraîche und etwas Kochflüssigkeit pürieren, sodass eine samtige, leicht flüssige Sauce entsteht. Salzen und pfeffern, abschmecken und in einem Wasserbad warm stellen.

Olivenöl in einer grossen Pfanne nicht zu stark erhitzen, Butter darin schmelzen und die Muscheln in der Mischung von beiden Seiten kurz anbraten (sie sollen Farbe annehmen, aber nicht durchgaren).

Je drei Jakobsmuscheln auf vorgewärmten tiefen Tellern anrichten, mit der Kressesauce umgiessen und sofort servieren.

Weintipp:

Pflüger Riesling Dürkheimer Spielberg

Deutscher Qualitätswein, Pfalz 2015

Aromen von Apfel und Pfirsich, eine belebende Säure. Die Mineralität des Rieslings nimmt die nussigen Noten der Jakobsmuschel auf, und seine Aromatik puffert die Kräuternoten der Creme bestens.

www.delinat.com/5712.15

Kundenservice-Telefon: Schweiz 071 227 63 00 | Deutschland 07621-16775-0 | Österreich 0820 420 431

Foto: © Kerstin Bittner

Dritter Gang

Artichauts à la barigoule

Gefüllte Artischocken in Weisswein

Für dieses Gericht empfiehlt Uwe Fahs die Vorbereitung eines Mirepoix, einer Röstgemüsemischung aus gleichmässig in Würfel geschnittenem Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel), das zusammen mit einem Bouquet garni mindestens 25 Minuten lang geschmort wird. Dabei entstehen intensive Röst- und Karamellnoten, die gut zu den Artischocken passen. Wer wenig Zeit hat, der verwendet stattdessen ein wenig guten, intensiven Gemüsefond und fügt etwas grob gewürfeltes Wurzelgemüse hinzu.

Artichauts à la barigoule

Gefüllte Artischocken in Weisswein

Zutaten

Mirepoix aus Sellerie, Pastinaken, Karotten (oder 50 ml Liter Gemüsefond)

Bouquet Garni (Kräutersträusschen)

12 junge, violette Artischocken (etwa in der Grösse eines grossen Hühnereis)

150 Gramm möglichst kleine Pfifferlinge

Salz, am besten Fleur de Sel

4 EL mildes Olivenöl extra vergine

250 ml trockener Weisswein

Zubereitung

Den Mirepoix in einer grossen Ton- oder Gusskasserolle und mit etwas Olivenöl zusammen mit dem Kräutersträusschen ansetzen und mindestens 50 Minuten schmoren lassen.

(Alternativ Gemüsefond mit Bouquet garni und Wurzelgemüse darin erhitzen und etwas köcheln lassen.)

Die jungen Artischocken nur von ihren äusseren Blättern befreien, den Boden abschneiden und unzerteilt und aufrecht in die Kasserolle setzen. Leicht salzen und gleichmässig mit dem Olivenöl beträufeln, dann erst den Weisswein angiessen. Bei geschlossenem Topf etwa 40 Minuten garen, dabei mehrfach mit dem Fond begiessen. Die Flüssigkeit soll am Ende der Garzeit nicht ganz verdampft sein.

Pfifferlinge putzen und kurz vor Ende der Garzeit der Artischocken in Olivenöl kurz anbraten, erst zum Schluss salzen und leicht pfeffern.

Je drei Artischocken auf tiefen, vorgewärmten Tellern anrichten, mit Fond und Mirepoix begiessen und Pfifferlinge darüber verteilen.

Weintipp:

Duvivier Les Cigales

Pays du Var IGP 2013

Ein leichter, frisch-fruchtiger Rotwein mit dezenten erdigen Noten, wenig Gerbstoff und einer milden Säure. Die fruchtigen Noten (Kirsche, Cassis) puffern die dezent bitteren Noten der Artischocke. Die erdigen Noten des Weines passen bestens zu den Champignons.

www.delinat.com/2356.13

Kundenservice-Telefon: Schweiz 071 227 63 00 | Deutschland 07621-16775-0 | Österreich 0820 420 431

Foto: © istockphoto.com, marjouillatphotos

Vierter Gang

Gigot rôti à la provençale, pommes de terre Ratte au four

Lammkeule auf provenzalische Art mit im Ofen gegarten Ratte-Kartoffeln

Eine Lammkeule bei Tisch zu servieren, ist in Frankreich zugleich des Gastgebers Pflicht und Kunst. Da die Keule über drei sehr unterschiedliche Fleischqualitäten verfügt, empfiehlt Uwe Fahs, dieser kleinen Anleitung zu folgen:

Heben Sie das schmale Ende der Keule an, lassen Sie dabei die Nuss (das grosse Ende der Lammkeule) auf der Tranchierplatte ruhen. Schneiden Sie nun schräg und parallel zum Knochen dünne Scheiben, führen Sie dabei das Messer vom Körper weg. Beginnen Sie am runden, fleischigen Bereich der Keule, dann am gegenüberliegenden, magereren Teil. Erst zum Schluss schneiden Sie das Beinfleisch. Achten Sie beim Portionieren darauf, dass jeder Gast eine Kostprobe aller drei Fleischqualitäten bekommt, da jede geschmacklich anders und eigen ist.

Zutaten

1 Lammkeule, ca. 3 kg, mit ausgelöstem Hüftknochen

Grobes Meersalz

Frischer Rosmarin, Thymian und Salbei (oder eine getrocknete Provence-Kräuter-Mischung)

40 feste Knoblauchzehen

1 EL trockener Weisswein

2 EL Olivenöl extra vergine

Mirepoix (siehe dritter Gang)

750 ml trockener Rotwein

Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Die Kräuter zupfen und sehr fein hacken. Zusammen mit dem Meersalz, etwas schwarzem Pfeffer und einer gehackten Knoblauchzehe im Mörser zu einer groben Paste verreiben.

Den Weisswein hinzugeben und verrühren.

Die Lammkeule grob vom äusseren Fett befreien und mit einem spitzen Messer rundherum mehrere tiefe Kerben setzen. Wichtig: Die Einschnitte in Faserrichtung platzieren. Mit einem Löffel etwas Kräuterpaste in jede Kerbe füllen. Restliche Paste auf dem Fleisch verteilen. Nun die ganze Keule mit Olivenöl einreiben und fest in Frischhaltefolie einwickeln. Mindestens eine Stunde ruhen lassen (nicht kühl stellen).

Während der Ruhezeit den Mirepoix ansetzen. Nach dem Anrösten die Wurzelgemüse mit Rotwein ablöschen und ohne Deckel köcheln lassen, sodass die Flüssigkeit nach und nach verdampft.

Fortsetzung nächste Seite

Gigot rôti à la provençale, pommes de terre Ratte au four

Lammkeule auf provenzalische Art mit im Ofen gegarten Ratte-Kartoffeln

Zutaten (*Fortsetzung*)

1,2 kg Kartoffeln der Sorte Ratte (ersatzweise Bamberger Hörnchen)

Zubereitung (*Fortsetzung*)

Ist der Fond auf etwa ¼ Liter reduziert, wird er durch ein feines Sieb oder ein Leintuch gestrichen. Dabei die Gemüsestücke mit dem Löffel gut ausdrücken, damit sich der Gemüsegeschmack in der Sauce intensiviert und sich diese leicht bindet. In einem verschlossenen Topf beiseite stellen.

Lammkeule in einem Bräter im auf 200 °C vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten braten. Dann die Hitze auf 180 °C, danach auf 160 °C reduzieren und jeweils weitere 15 Minuten garen. Den Ofen ausschalten, Tür geschlossen halten und die Keule weitere 10 Minuten der Resthitze aussetzen.

In der Zwischenzeit die restlichen 39 Knoblauchzehen in einen kleinen Stieltopf geben, mit Wasser bedecken und leicht salzen. Die Mischung kurz aufwallen lassen und danach etwa eine gute Viertelstunde leicht köcheln lassen. Abgiessen und das Kochwasser auffangen.

Währenddessen Ratte-Kartoffeln waschen und auf ein Backblech geben. Mit Olivenöl beträufeln, in den Ofen geben und bei 170 °C ca. 25 Minuten garen.

Die Lammkeule nach Ende der Garzeit auf einer vorgewärmten Servierplatte platzieren (später noch: zusätzliches Rechaud bei Tisch). Den Bratensatz im Bräter auf dem Herd stark erhitzen und mit etwas vom aufgefangenen Knoblauchwasser ablöschen. Mit einem Holzlöffel gut verrühren und den Bratensatz vom Boden des Bräters lösen. Die gekochten Knoblauchzehen zum eingekochten Mirepoix-Rotweinfond in den Topf geben und alles zusammen kurz aufkochen lassen, sodass eine leichte Bindung entsteht.

Sauce final abschmecken und gesondert in einer Sauciere zur Lammkeule und den Ratte-Kartoffeln reichen. Die Kartoffeln nur mit wenig Fleur de Sel bestreuen. Weitere Beilagen sind nicht vorgesehen, das Gemüse wird ja als dritter Gang serviert.

Weintipp:

La Colle des Lignères

Corbières AOP 2013

Der perfekte Wein zum Fest und zum Hauptgang: sehr aromatisch (Waldbeeren, Pfeffer und Kräuternoten), kräftiges, aber feinkörniges Tannin und wunderbar balanciert. Das Lammgigot ist mit seinen röstigen Aromen und den provenzalischen Kräuternoten ein idealer Partner für eine festliche Marriage.

www.delinat.com/2324.13

Kundenservice-Telefon: Schweiz 071 227 63 00 | Deutschland 07621-16775-0 | Österreich 0820 420 431

Foto: © Kerstin Bittner

Fünfter Gang

Brie farci aux truffes

Getrüffelter Tortenbrie

Bestellen Sie beim Käsehändler einige Tage vor dem Menü einen gereiften, aber noch nicht laufenden Tortenbrie und lassen Sie ihn fachgerecht horizontal teilen. Mit etwas Pergament zwischen den beiden Hälften lässt sich der Käse dann sicher nach Hause transportieren.

Brie farci aux truffes

Getrüffelter Tortenbrie

Zutaten

1 kleiner Tortenbrie (Brie de Meaux)

2 kleine Trüffel

Zubereitung

Die Käsehälften trennen. Trüffel putzen und mit dem Trüffelhobel auf einer Hälfte des Brie verteilen. Mit der anderen Hälfte wieder bedecken. Der fertig belegte Brie muss mindestens zwei, besser drei Tage lang kühl unter einer Käseglocke ruhen. Nicht im Kühlschrank – besser im Keller oder an einem anderen kühlen Ort.

Er wird im Ganzen bei Tisch serviert, jeder Gast bedient sich selbst. Wahlweise Baguette dazu reichen.

Weintipp:

Château Duvivier L'Amandier

Coteaux Varois en Provence AOP 2015

Die buttrigen und hefigen Noten machen diesen Wein zum idealen Begleiter von Weichkäse. Seine Holznoten passen sehr gut zum Trüffel.

www.delinat.com/7642.15

Kundenservice-Telefon: Schweiz 071 227 63 00 | Deutschland 07621-16775-0 | Österreich 0820 420 431

Foto: © Kerstin Bittner

Sechster Gang

Mousse au chocolat à huile d'olive

Dunkle Schokoladen-Mousse mit Olivenöl

Mousse au chocolat à huile d'olive

Dunkle Schokoladen-Mousse mit Olivenöl

Zutaten

100 g dunkle Schokolade

3 Eigelb

3 Eiweiss

200 ml Schlagsahne (Rahm)

50 g Zucker

2 EL Fleur d'huile d'olive

(feinstes, bitterstoffarmes Olivenöl)

Zubereitung

Die dunkle Schokolade mit 2–3 Esslöffel Rahm in eine Schüssel geben und im Wasserbad flüssig, aber nicht heiss werden lassen. Eier trennen.

Die Schlagsahne steif schlagen. Die Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen. Separat die Eigelbe mit Zucker schaumig rühren (der Zucker muss vollständig aufgelöst sein).

Die flüssige Schokolade mit dem Schneebesen zu einer glatten Creme verrühren und die Eigelbe darunterheben. Geschlagene Sahne unterrühren. Zum Schluss vorsichtig das steif geschlagene Eiweiss unterheben, bis keine weissen Flöckchen mehr zu sehen sind.

Zu guter Letzt das Olivenöl unterheben.

Die Mousse abdecken und 6–8 Stunden kalt stellen.

In gekühlte Dessertschälchen füllen und sofort servieren.

Weintipp:

Albet i Noya Dolç Adrià 50 cl

Catalunya DO 2008

Zum Abschluss eine Spezialität und Rarität, ein roter Süsswein aus Spanien. Sehr vielschichtige Aromatik: reife rote Früchte, Rosinen und Kakao, dezenter feingeschliffener Gerbstoff und eine herrliche Süsse, dazu passen alle Speisen auf Schokoladenbasis und natürlich diese cremige Schokoladen-Mousse.

www.delinat.com/8524.08

Kundenservice-Telefon: Schweiz 071 227 63 00 | Deutschland 07621-16775-0 | Österreich 0820 420 431

Delinat – Weine aus reicher Natur

Delinat schreibt in ihren strengen Richtlinien einen Weinanbau vor, der einzigartig ist: Die Rebstöcke wachsen in bunter Vielfalt; Kräuter, Sträucher, Hecken und Bäume bieten Lebensraum für Singvögel, Schmetterlinge, Marienkäfer und Tausende andere Nützlinge, die für das ökologische Gleichgewicht sorgen und die Reben vor Krankheiten schützen. Diese danken es mit gesunden, aromatischen und gehaltvollen Trauben, aus denen fast wie von selbst guter Wein entsteht.

So bestellen Sie:

www.delinat.com

071 227 63 00

Delinat AG
Kundenservice
Davidstrasse 44
Postfach
9001 St. Gallen

071 230 13 31

07621-16775-0

Delinat GmbH
Kundenservice
Postfach 2248
79557 Weil am Rhein

07621-16775-1

0820 420 431

Delinat GmbH
Kundenservice
Postfach 400
6961 Wolfurt-Bahnhof

0820 420 432

Garantie: Delinat wählt die Produkte mit grösster Sorgfalt aus. Sie geniessen innerhalb der empfohlenen Lagerdauer ein uneingeschränktes Rückgaberecht.

Der exklusive Genuss unter den Delinat-Weinabos.

Alle Weinabos von Delinat sind so flexibel, dass man sie kaum mehr als solche bezeichnen kann. Sie können sie jederzeit kündigen, einzelne Sendungen überspringen oder die Grösse einer Sendung anpassen – ein Anruf genügt.

Die Delinat-Weinabos versprechen mehrmals im Jahr nicht nur höchsten Trinkgenuss, sondern auch die Förderung einer reichen Natur mit einer hohen Biodiversität. Jeder Wein ist eine Freude für den Gaumen und die Natur.

DELINAT
Wein aus reicher Natur.

Hier kommen Sie zu Ihrem Wunsch-Abo:

www.delinat.com

Schweiz: 071 227 63 00
Deutschland: 07621-16775-0
Österreich: 0820 420 431

kundenservice@delinat.com

70648.45