

# Rezepte aus Burgund-Franche-Comté

## Cupcakes mit Ziegenkäse und Safran

### Zutaten für 12 Cupcakes

200 g Ziegenfrischkäse (Rolle), 2 TL Backpulver, 70 g geriebener Käse, 25 cl Naturjoghurt, 1 EL Honig, 250 g gesiebttes Mehl, 10 Safranfäden, 2 Eier, ½ TL Salz, Petersilie

### Zubereitung

Safran in lauwarmem Wasser einweichen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Ziegenkäse zerkrümeln und die 12 größten Stücke als Dekoration zur Seite legen. Eier mit Joghurt verquirlen. Alle übrigen Zutaten vermischen, in die Eiermasse geben und die Safranlösung hinzufügen. Die Teigmasse in die Förmchen geben und zu ¾ füllen. Mit je einem Stückchen Ziegenkäse, etwas Honig und Petersilie dekorieren. 20 bis 25 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und in den Papierförmchen abkühlen lassen.

*Quelle: Le Safran du Nivernais Morvan, 58110 Alluy*

## Apfel-Charlotte

### Zutaten für 6 Personen

600 g Äpfel, 50 g Butter, 8 Scheiben Brot, 100 g Zucker, 3 EL Wasser

### Zubereitung

Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne auslassen und die Brotscheiben von beiden Seiten anbräunen. Mit den Brotscheiben den Rand einer Charlotte-Form auslegen. Mit den Äpfeln auffüllen, mit Zucker bestreuen und das Wasser zugeben. Zugedeckt bei 180 °C (Thermostat 8) ca. 45 Minuten backen. Lauwarm servieren.

*Quelle: Carnet de Recettes Franche-Comté, Editions Ouest-France 2016*

## Geröstete Brotscheiben mit Morcheln, Weinbergschnecken und Meursault

### Zutaten für 6 Personen

360 g frische Morcheln, 200 g Butter, 40 cl Crème fraîche, 6 Dutzend gekochte Weinbergschnecken (Konserven), 20 cl Weißwein (Meursault), 6 Scheiben Bauernbrot, 1 graue Schalotte, Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Morcheln waschen, abtropfen lassen und abtrocknen. Schalotte schälen und klein schneiden. 100 g Butter mit der zerkleinerten Schalotte in einem Topf auslassen, Morcheln hinzufügen und 5 Min. bei kleiner Hitze dünsten. Den Wein hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Min. reduzieren. Crème fraîche hinzufügen, Schnecken abtropfen lassen,

hinzufügen und weitere 5 Min. mitköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Brotscheiben darin von beiden Seiten goldbraun rösten.

Zubereitung: 25 Min./ Garzeit: 25 Min.

*Quelle: Local Bio / Conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté*

## **Kalbsgeschnetzeltes mit Oliven, Safran und Kirschtomaten**

### **Zutaten für 4 Personen**

600 g Kalbsgeschnetzeltes, 250 g Kirschtomaten, 1 Bund Basilikum, 20 schwarze Oliven, 12 Safranstampel (am Vorabend einweichen), 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung**

Vorbereitung: 15 Minuten, Garzeit: 5 Minuten

Eine Sauteuse mit dem Öl erhitzen, das Kalbsgeschnetzelte bei starker Hitze ca. 1 Minute rundum anbraten, dann den feuchten Safran, die Tomaten und Oliven dazugeben. Weitere 2 Minuten braten und dabei umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss die Basilikumblätter hinzufügen. Mit Kartoffelpüree oder Kartoffelstampf servieren. Dazu passt ein leichter Rotwein.

*Quelle: Les Saveurs de Côte-d'Or n° 1, 2017-2018*

## **Poularde mit Vin jaune und getrockneten Morcheln**

### **Zutaten für 8 Personen**

1 Poularde ca. 2,3 kg, 1 Flasche Vin jaune, 800 g (Basmati-)Reis, 400 g Crème fraîche, 50 g Mehl, 80 g getrocknete Morcheln

### **Zubereitung**

Die Morcheln einzeln mit Wasser abwaschen und etwa 8 Std. einweichen, um den Sand zu entfernen. Die Poularde in 8 Teile teilen und von der Karkasse trennen. Die Fleischstücke in einem Kochtopf mit etwas Butter anschwitzen lassen. Mit etwas Mehl bestreuen. Etwa eine halbe Flasche Gelbwein über das Fleisch gießen, bis es ganz bedeckt ist. Salzen und pfeffern. Etwa 45 Min. im offenen Kochtopf köcheln lassen, dabei immer wieder mit einer Gabel prüfen, ob das Fleisch gar ist. In der Zwischenzeit den Reis kochen. Die Crème fraîche, die Morcheln, den restlichen Wein hinzufügen, wieder auf Temperatur bringen und gleich danach mit dem Reis servieren. Reis evtl. mit etwas wilden Reis mischen, um dem Gericht mehr Farbe zu geben. Zum Essen Gelbwein (10-14 °C) servieren.

*Quelle: <http://de.franche-comte.org>*

## Rote-Bete-Carpaccio mit Jakobsmuscheln

### Zutaten

12 schöne Jakobsmuscheln, 1 gekochte rote Bete, 1 Vanilleschote, 1 EL Pistazienkerne, 4 EL Olivenöl, etwas Limettensaft, Fleur de sel, Pfeffer

### Zubereitung

Vanilleschoten längs teilen und das Mark herauskratzen. Die Pistazien zerdrücken und in einer kleinen Schüssel mit dem Olivenöl und dem Mark vermischen. Die Jakobsmuscheln und die rote Bete in dünne Scheiben schneiden und nach Belieben auf einem Teller anordnen. Etwas Limettensaft in die Olivenöl-Vanille-Pistazien-Mischung geben und die Jakobsmuscheln und Rote Bete damit beträufeln. Mit einer Prise Fleur de sel und Pfeffer würzen. – Fertig!

Quelle: <https://www.vins-bourgogne.fr>

## Tartelette mit Comté und Morteau-Wurst

### Zutaten für 4 Tartelettes

1 geräucherte Morteau-Wurst, 250 g aromatischer Comté, 1 Glas trockener Weißwein aus dem Jura, 2 EL Crème fraîche, 180 g Mürbeteig oder Blätterteig

### Zubereitung

Die Morteau-Wurst in 30-45 Minuten in leise kochendem Wasser garen. 4 Förmchen von 10 cm Durchmesser mit dem Teig auslegen und in den Kühlschrank stellen. Fondue herstellen: Den Weißwein mit etwas Pfeffer zum Kochen bringen, 200 g geriebenen Comté hinzufügen und langsam rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Dann in die vorbereiteten Tartelette-Förmchen gießen und die in Scheiben geschnittene Wurst rosettenförmig darauf legen. Den restlichen Comté (50 g) mit der Crème fraîche vermischen und auf den Tartelettes verteilen. Im gut vorgeheizten Ofen (240 °C, Thermostat 8) 5 Minuten überbacken, dann die Temperatur für 5-10 Minuten auf 210 °C (Thermostat 6) reduzieren. Warm servieren.

Quelle: <http://www.franche-comte.org/Decouvrir/Gastronomie-et-recettes/Recettes-de-cuisine>

## Zucchini-Tarte La vache qui rit®

### Zutaten für 6 Personen

6 Ecken La vache qui rit®, 2 Zucchini, 1 Mürbeteig (aus dem Kühlregal oder selbst gemacht), 2 Eier, 100-150 g Schmand, 2 EL Milch und eventuell ausgelassene Speckwürfel

### Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C (Stufe 6) vorheizen. Die Zucchini waschen und die Enden abschneiden. In Scheiben schneiden und 5 Minuten in kochendem Wasser blanchieren, dann in ein Sieb abgießen. Den Mürbeteig in eine Form geben und die Zucchinis (und eventuell ausgelassene Speckwürfel) darauf verteilen. Eier, Schmand und Milch verquirlen, mit Salz

und Muskat abschmecken und über die Zucchinischeiben gießen. Die 6 Ecken La vache qui rit® auf der Tarte verteilen. – Die Tarte 30 Minuten auf der untersten Schiene backen, damit der Boden knusprig wird.

Quelle: *La vache qui rit*®

## Zanderfilet mit Morcheln

### Zutaten für 4 Personen

1 Zander 1-1,5 kg, 50 g getrocknete Morcheln, gehobelte Mandeln, Schnittlauch, Kerbel, Weißwein (Arbois), ½ l Sahne

### Zubereitung

Morcheln einweichen und mehrmals waschen. – Die beiden Zanderfilets auslösen (restliche Gräten mit einer Pinzette entfernen), waschen und jeweils halbieren. Aus Kopf und Gräten unter Zugabe von Weißwein eine Fischbrühe zubereiten. Nach 30 Minuten Kochzeit durchpassieren und reduzieren. Die Sahne und die Morcheln hinzufügen, wenn die Konsistenz sirupartig wird. Weiter reduzieren und nachwürzen. – Die Zanderfilets auf der Hautseite in einer beschichteten Pfanne braten. – Die Fischsauce und die Morcheln auf die Teller verteilen, je ein Filet in die Mitte platzieren, mit gehobelten Mandeln bestreuen und mit Schnittlauch und Kerbel garnieren.

Quelle: [www.franche-comte.org](http://www.franche-comte.org)

## Mini-Pizza mit rotem Zwiebelkonfit, Schnecken und Korinthen

### Zutaten für 4 Personen

4 Dutzend Schnecken (mittelgroß, Konserve), 2 Rollen Pizzateig, 3 mittelgroße, rote Zwiebeln, 1 EL Korinthen, 30 g leicht gesalzene Butter, 3 EL Balsamessig, 2 EL Crème de Cassis (Schwarzer Johannisbeerlikör), 1 Messerspitze 4-Gewürz-Mischung, 2 EL Pinienkerne, Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden und in 10 g Butter bei niedriger Temperatur etwa 5 Minuten dünsten, bis das Wasser verdampft ist. Essig hinzufügen und reduzieren. Crème de Cassis, Gewürze und Korinthen dazu geben. Weiter leise köcheln lassen, bis ein Kompott entsteht. Den Pizzateig in runde oder eckige Teilchen ausstechen oder schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Kompott darauf verteilen. Bei 210 °C etwa 15 Min. im vorgeheizten Backofen backen. In der Zwischenzeit die Schnecken in Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten, zerkleinern und unter die Schnecken mischen. Die Mini-Pizzen aus dem Ofen nehmen, mit den Schnecken belegen und servieren.

Quelle: <http://www.vins-bourgogne.fr> (burgundischer Weinbauverband)

## Coq au vin mit Crémant de Bourgogne

### Zutaten für 4 Personen

1 (möglichst nicht junger) Hahn, 1 Flasche Crémant de Bourgogne, 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 2 zerdrückte Knoblauchzehen, Thymian, Lorbeer, Salz, Pfeffer, geklärte Butter zum Anbraten (alternativ: Butterschmalz), Marc de Bourgogne zum Flambieren, Geflügelfond

### Zubereitung

Den in acht Teile zerlegten Hahn am Vorabend mit dem Crémant de Bourgogne und den übrigen Zutaten einlegen. Am nächsten Tag die Fleischstücke abtropfen lassen, in Mehl wenden, in geklärter Butter goldgelb anbraten und mit Marc de Bourgogne flambieren. Die Marinade und den Geflügelfond zugeben, zum Kochen bringen, würzen und bei geringer Hitze so lange leise köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist.

*Quelle: Bourgogne Magazine – Spécial crémant de Bourgogne. 2007 (Rezept von Philippe Martin, Relais Fleuri/Le Coq Hardi, Pouilly-sur-Loire)*

## Zucchinisuppe mit La Vache qui rit

### Zutaten

4 Zucchini, 8 Portionen La Vache qui rit, Muskatnuss, Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Crème fraîche und frisches Basilikum

### Zubereitung

Zucchini waschen und die Enden abschneiden. Ungeschält in Scheiben schneiden und mit 1 Liter Wasser und dem Schmelzkäse in einen Kochtopf geben. Bei geringer Hitze ca. 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Am Ende der Garzeit mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller verteilen, Muskatnuss darüber reiben und eventuell etwas Crème fraîche dazu geben. Mit Basilikumblättchen garnieren.

*Quelle: Bourgogne Magazine, Mai 2016*

## Tarte „Marguerite de Flandre“

### Zutaten

200 g Mürbeteig (fertig oder selbst gemacht), 150 g geriebener Comté, 6 hauchdünne Scheiben Comté, 4 Eier, 20 cl Crème fraîche, 20 cl Milch, 3 EL Fallot-Senf (Dijonsenf mit Bourgogne Aligoté AOC), Fallot-Senfkleie (alternativ selbst gemörserte Senfkörner verwenden), Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Den Teig in eine Form auslegen und mit einer Gabel einstechen, damit keine Blasen entstehen. 1 EL Fallot-Senf darauf verteilen. Eier, Crème fraîche, Milch, geriebenen Comté, zerdrückte Senfkörner und 2 EL Fallot-Senf verrühren mit mit Salz und Pfeffer würzen. Auf den Teig gießen und die feinen Comté-Scheiben darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen

bei 180-200 °C (Thermostat 6/7) ca. 45 bis 50 Min. backen. – Kann kalt oder warm gegessen werden. Dazu passt ein Salat mit Vinaigrette aus Nuss- oder Estragonsenf von Fallot.

*Quelle: Rezept von Marie Thérèse Garcin, veröffentlicht im Magazin BB59 im Rahmen der Fusion Burgund-Franche-Comté*

## **Soumaintrain mit Landschinken**

### **Zutaten für 6 Personen**

1 Soumaintrain, 6 dünne Scheiben roher Schinken aus dem Morvan, 300 g Feldsalat, 100 g Croutons, 100 g halbreife Walnusskerne, 1 Birne (Conference) oder 1 Apfel (Granny Smith)

### **Zubereitung**

Feldsalat mit Walnusskernen, Croutons und Birne oder Apfel vorbereiten.

Den Soumaintrain in 6 Stücke teilen. Jedes Stück mit einer Schinkenscheibe umwickeln. In einer heißen Pfanne anbraten und heiß mit dem Feldsalat servieren.

*Quelle: Käse aus Burgund bittet zu Tisch! (Veröffentlichung burgundischer Käsereiverbände mit Unterstützung durch den Regionalrat Burgund)*

## **Panna cotta mit Anis de Flavigny und Cassis-Marmelade**

Zubereitungszeit: 20 Min.

Kochzeit: 20 Min.

### **Zutaten**

Panna cotta: 350 ml Sahne, 200 ml Milch, 120 g Anis de Flavigny, 4 g Agar-Agar

Marmelade: 500 g schwarze Johannisbeeren, 150 g Rohrzucker

### **Zubereitung**

Pannacotta: Milch mit Anisdragées langsam erhitzen, gelegentlich umrühren und Bonbons vollständig schmelzen lassen.

Agar-Agar hinzufügen und 3 Min. kochenlassen.

Anissamen absieben und die Sahne dazugeben.

In vier Förmchen oder Gläser umfüllen und mindestens 4 Std. kalt stellen.

Marmelade: Den Rohrzucker mit 10 cl aufkochen, dann die schwarzen Johannisbeeren dazugeben.

10 Min. bei geringer Wärmezufuhr einkochen. Abkühlen lassen, dann kalt stellen.

Servieren: Marmelade auf die Panna cotta geben und mit Anisdragées garnieren.

*Quelle: Régál n° 35 - Juni/Juli/August 2010*

## Kuchen mit Pouilly Fuissé

Zubereitungszeit: 10 Min.

Backzeit: 30 Min.

### Zutaten für 6-8 Personen

2 Eier, 200 g Puderzucker, 8 cl Ernussöl, 10 cl Pouilly Fuissé, 200 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, Butter, 1 Prise Salz

### Zubereitung

Eier in eine Schüssel schlagen, Salz, Puderzucker, Öl und Weißwein hinzufügen.

Gut miteinem Teiglöffel vermischen. Nach und nach Mehl und Backpulver dazugeben und kräftig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Es entsteht ein recht flüssiger Teig.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Masse in eine gebutterte Springform mit 22 cm Ø füllen und 30 Minuten backen. Der Kuchen geht auf und wird sehr luftig. Dazu passt eine Crème anglaise ode rein Cassis-Eis.

*Quelle: Jacqueline Leymarie Il n'y a pas que les oeufs en meurette en Bourgogne! Tana éditions 2013*

*Das Kochbuch kann kostenlos in der Bibliothek des Hauses Burgund ausgeliehen werden.*