

CRÊPE-KUCHEN UND EIERSCHWÄMMLI MIT VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Eierschwämmli
- 10 g Schalotten, gehackt
- 5 g Knoblauch, gehackt
- 30 g Rapsöl
- 1 dl Madeira
- 1 dl Geflügelfond
- 10 g Mehlbutter (4 g Weissmehl, 6 g Butter)
- 10 g Brotkrümel
- 20 g Vacherin Fribourgeois AOP, gerieben (jung)
- 5 g Schnittlauch, fein geschnitten
- 5 g Petersilie, gehackt
- 1 Eigelb
- 4 Scheiben Vacherin Fribourgeois AOP à je 25 g

Zubereitung

1. 24 schöne Eierschwämmli als Garnitur und zur Dekoration zur Seite legen. Den Rest der Eierschwämmli hacken.
2. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, die gehackten Eierschwämmli, die Schalotten und den Knoblauch darin sautieren. Mit Madeira ablöschen.
3. Nach dem Ablöschen die sautierten Eierschwämmli über einer Pfanne, in der später die Sauce zubereitet wird, durch ein Sieb passieren. Gut darauf achten, dass der gesamte Saft abgetropft und aufgefangen wird. Die Eierschwämmli müssen fast trocken sein.
4. Dem abgetropften Saft in der Pfanne den Geflügelfond, Rahm und die Mehlbutter zugeben.
5. Die Hälfte der Sauce in einem Behälter zur Seite stellen, den Rest einkochen, bis eine dickflüssige Sauce entsteht.
6. Die sautierten Eierschwämmli, die Brotkrümel, die Kräuter, das Eigelb und den geriebenen Vacherin fribourgeois AOP zur Sauce begeben. Gut mischen.

Zutaten Crêpes

- 2 Eier
- 2 dl Milch
- 100 g Mehl
- 20 g Butter
- Salz

Zubereitung:

- Sämtliche Zutaten in eine Schüssel geben und mixen.
- Aus der Masse 8 dünne Crêpes von ca. 15 cm Durchmesser herstellen. Mit einem Ausstecher/ einem Becher sovieler Kreise von 6 cm ausstechen wie möglich.
- Dann geht es an den Aufbau des Crêpe-Kuchens: Das geht am besten im Ausstecher/Becher, darin wird eine Lage um die andere aufgebaut, beginnend mit einer Crêpe, gefolgt von einer Lage Masse, dann wieder eine Crêpe usw. Der Kuchen wird mit einer Crêpe abgeschlossen. Der Kuchen sollte aus 7 Lagen bestehen, d. h. 4 Crêpes und 3 Lagen Eierschwämmli-Masse. Falls die Schritte des Rezepts alle korrekt ausgeführt wurden, sollte es für 4 Kuchen reichen.
- Zum Abschluss wird eine Scheibe (oder mehrere, ganz nach Ihrem Geschmack) Vacherin Fribourgeois AOP auf den Kuchen gelegt.
- Unter einem Salamander oder im Ofen gratinieren.
- Servieren: den Kuchen auf einen Teller legen, mit den beiseite gelegten Eierschwämmli garnieren, Sauce begeben.



Im Kanton Freiburg tragen 4 Produkte die Bezeichnung AOP (Appellation d'origine protégée). AOP ist der höchstmögliche Schutz in Sachen Lebensmittelproduktion in der Schweiz. Für sämtliche anderen Freiburger Produkte existiert das Label «Zertifiziert Terroir Fribourg».

AOP (APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE)

Von dieser Bezeichnung können qualitativ hochstehende Schweizer Spezialitäten profitieren, die einen starken Bezug zu ihrem Ursprungsort aufweisen.

- Sie werden seit Generationen mit viel Herzblut von Käsern, Bäckern, Metzgern und Schnapsbrennern hergestellt.
- Ursprungsort («Terroir») ist im weiten Sinn zu verstehen, mit seinen geographischen, klimatischen, technischen und menschlichen Bestandteilen, die dem Produkt seine Persönlichkeit verleihen.
- Sämtliche Produktionsschritte, vom Rohstoff bis zum verarbeiteten Endprodukt, erfolgen in einer klar definierten Ursprungsregion.
- Es wird ein sehr ausführliches Pflichtenheft befolgt.

AOP-Produkte

GRUYÈRE AOP
BÜSCHELIRNE AOP

VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP
CUCHAULE AOP

UNSER BOTSCHAFTER

ALAIN BÄCHLER

Terroir Fribourg hat die Ehre, mit dem renommierten Küchenchef Alain Bächler zusammenzuarbeiten, Sternekoch des Restaurants Des Trois Tours in Bourguillon und renommierter Restaurateur, der 18 Gault & Millau-Punkte ausweisen kann.



18 points GaultMillau



1 étoile Michelin



www.terroir-fribourg.ch



DIE REZEPTE DES KÜCHENCHEFS



4 REZEPTE MIT DEN 4 FREIBURGISCHEN AOP PRODUKTEN!

FRÜHKARTOFFELN UND GREYERZER AOP MIT LAUCH, TRÜFFELN UND WACHTELEIERN

Zutaten für 4 Personen

- 200 g Frühkartoffeln gekocht
- 80 g Lauch, geschnitten und gekocht
- 120 g Würziger Greyerzer AOP, gerieben
- 120 g Frische Eier (2 grosse oder 3 kleine Eier)
- 20 g Trüffelöl
- 100 g Doppelrahm
- 40 g Schwarze Trüffel, klein gewürfelt (Brunoises)
- 4 Wachteleier
- 20 g Flüssige Butter
- Salz, Pfeffer

Sauce:

- 10 g Butter
- 10 g Schalotten, gehackt
- 5 g Knoblauch, gehackt
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Madeira
- 2 dl Doppelrahm
- 0,5 dl Trüffelöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung Timbale

1. Die Frühkartoffeln schälen, 1/3 mit der Gabel zerstoßen. Die restlichen 2/3 in runde Scheibchen von ca. 2 mm Höhe schneiden.
2. Vier runde Gefässe/Becher von 6 cm Durchmesser ausbuttern und auf ein ebenfalls gebuttertes Teller stellen.
3. Die zerstoßenen Frühkartoffeln auf die vier Gefässe verteilen und am Boden des Gefässes glattstreichen.
4. Die Hälfte des Lauchs auf den Frühkartoffeln verteilen. 2/3 des geriebenen Greyerzers AOP sowie ein paar Gramm Trüffel (je nach Vorliebe) pro Gefäss darüberstreuen. Ein wenig Mischung/ Bindung (Ei, Rahm, Öl) darübergeben.
5. Die Kartoffelscheibchen auf der Masse verteilen.
6. Dieses Vorgehen 2x wiederholen, sodass sich 3 Schichten mit demselben Aufbau ergeben.

7. Mit Haushaltfolie gut abdecken und 25 Minuten bei 100° im Dampfbackofen kochen, anschliessend im ausgeschalteten Ofen während weiteren 10 Minuten ziehen lassen.

Sauce

- Die Schalotten und den Knoblauch in der Butter anschwitzen. Mit Madeira und Weisswein ablöschen, fast gänzlich einkochen, dann Doppelrahm und Trüffelöl begeben, abschmecken.
- Mixen, bis eine schaumige und homogene Sauce entsteht.

Servieren

- Die Timbales aus dem Ofen nehmen und aus dem Gefäss lösen.
- Die Oberfläche der vier Timbales mit einem Bunsenbrenner leicht anbräunen (dasselbe Vorgehen wie bei einer Crème brûlée).
- Auf 4 tiefen Tellern anrichten.
- Mit den Wachteleiern Spiegeleier machen und auf den 4 Timbales verteilen.
- Die schaumige Sauce um die Timbales träufeln, den Rest der Trüffel-Brunoises darüberstreuen. Heiss servieren.



RAVIOLI MIT HIRSCHPFEFFER-FÜLLUNG AUF EINEM CARPACCIO VON RANDEN MIT BÜSCHELIBIRNEN

Zutaten für 4 Personen

Ravioliteig:

- 300 g Mehl
- 200 g feiner Griess
- 40 g Rapsöl
- 0,25 lt Eigelb (23 bis 25 Eigelbe)
- Wenig Salz

Füllung:

- 1 kg Hirschfleisch von der Schulter oder vom Hals, gewürfelt
- 20 g Öl
- 80 g Zwiebeln, gehackt
- 20 g Knoblauch, gehackt
- 40 g Tomatenkonzentrat
- 10 g Mehl
- 4 dl Rotwein
- 3 dl Brauner Fond
- 150 g Butter
- 150 g Doppelrahm
- 4 Gewürznelken
- 10 Wacholderbeeren
- Salz, Pfeffer
- 50 g Brotbrösel
- 1 Ei
- 30 g reifer Greyerzer AOP, gerieben
- 24 Stk. Randenrondellen (Durchmesser 5 cm, Breite 3 mm), gekocht
- 8 Büschelbirnen AOP, gekocht und carameliert
- Ei wenig Vin cuit für die Dekoration

Zubereitung

1. Einen traditionellen Hirschkraut herstellen, d. h.:
2. Die Hirschstücke in sehr heissem Öl anbraten; Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenkonzentrat begeben, anschwitzen.
3. Mit Mehl bestreuen. Sobald das Mehl gut verteilt ist, mit Rotwein ablöschen.
4. Flüssigkeit reduzieren, bis Masse fast ganz trocken ist.

5. Braunen Fond, Doppelrahm und Butter zugeben. Abschmecken und während 2 bis 3 Stunden köcheln lassen (für dieses Gericht muss das Fleisch weichgekocht sein, damit es sich später leichter zerteilen lässt)
6. Das Fleisch herausnehmen, sobald es weichgekocht ist, und in kleine Stückchen (Brunoises) zerteilen, die Sauce mixen und weiter einreduzieren, bis noch ca. 4 dl Sauce übrig sind.
7. Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, Fleisch und Sauce mischen, Ei, Brotbrösel und den geriebenen Greyerzer AOP begeben. Abschmecken und beiseite stellen.

Ravioliteig:

- Sämtliche Zutaten sorgfältig mischen, bis ein homogener Teig entsteht. Mit dem Teigroller dünn ausrollen (1 mm). Runde Stücke von ca. 4 cm Durchmesser ausstechen.
- Den äusseren Rand der Teigrollen mit etwas Wasser bestreichen. Füllung auf den Teig auftragen, mit einer zweiten Rondelle verschliessen. Ränder gut andrücken!
- Die fertigen Ravioli in den Kühlschrank oder Tiefkühler geben.
- Die Ravioli vor dem Servieren in Salzwasser kurz aufkochen (2-3 Minuten, nicht mehr).
- Die Randenrondellen aufwärmen und auf dem Teller auslegen.
- Je ein Raviolo auf eine Randenrondelle legen. Eine caramelierte Büschelbirne AOP in die Mitte des Tellers legen, eine weitere in sechs Schnitze zerteilen und je einen Schnitz auf jedes Raviolo legen.
- Mithilfe einer Pipette mit etwas Vin cuit dekorieren.



CUCHAULE AOP MIT GREYERZER DOPPELRAHM UND VIN CUIT, BEGLEITET VON BÜSCHELIBIRNEN AOP

Für einen Kuchen von 20 cm Durchmesser / für 10 Personen

- 10 Büschelbirnen AOP
- 10 kleine Meringues

Greyerzer-Doppelrahm-Bavaroise:

- 125 g Doppelrahm
- 2 Eiweiss
- 125 g Milch
- 45 g Zucker
- 3 Eigelb
- 300 g Schlagrahm
- 62 g Zucker
- 6 Blatt Gelatine
- 1 Vanilleschote

Zubereitung

1. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
2. Doppelrahm und Milch bei mittlerer Hitze aufkochen.
3. Eigelb und Zucker aufschlagen, bis eine helle Masse entsteht.
4. Sobald die Mischung (Doppelrahm und Milch) kocht, Hitze reduzieren, anschliessend die eingeweichte Gelatine zugeben und zergehen lassen. Sobald die Gelatine aufgelöst ist, die Mischung auf die aufgeschlagenen Eier giessen und umgehend kräftig umrühren.
5. Die Mischung anschliessend in die Pfanne zurückgeben, in der Milch und Rahm aufgekocht wurden.
6. Die Englische Crème bei niedriger Hitze unter ständigem Umrühren eindicken
7. Die Pfanne vom Herd nehmen, sobald die Masse genügend eingedickt ist, die Masse in einem anderen Gefäss abkühlen lassen.
8. Das Eiweiss und den Zucker zu Eischnee schlagen. Den Rahm aufschlagen, bis er leicht und luftig ist.
9. Den Schlagrahm, den Eischnee und die Englische Crème (kalt) sorgfältig vermischen.
10. Die Masse muss homogen und eher fest sein. im Kühlschrank kaltstellen.

Gelée aus Vin cuit

- 1 dl Vin cuit
- ½ dl Weisswein
- 2 Blatt Gelatine

Zubereitung

- Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Den Vin cuit und den Weisswein in einer Pfanne bei mittlerer Hitze aufkochen. Die Gelatine dazugeben, sobald die Masse sehr heiss ist. Die Gelatine zergehen lassen.
- Von einer grossen, runden Cuchaule AOP von 20 cm Durchmesser zwei Scheiben abschneiden: eine sollte 3 mm breit (14 cm Durchmesser), die andere 5 cm breit (20 cm Durchmesser) sein.
- Eine Gefäss (Paukenform/Timbale) von 20 cm ohne Boden bereitstellen.
- Die dickere Scheibe der Cuchaule AOP (5 cm) an den Boden der Form legen.
- Eine Schicht Bavaroise darübergeben (die Hälfte der Masse).
- Die zweite Scheibe Cuchaule AOP (3 mm) darüberlegen. Einen Pinsel nehmen, der in das Gelée Vin cuit getaucht wird, die Scheibe damit bestreichen.
- Die andere Hälfte der Bavaroise-Masse über die zweite, mit dem Gelée bepinselte Scheibe Cuchaule AOP geben.
- Alles zusammen im Kühlschrank ruhen lassen, bis der Kuchen hart wird.
- Das Gelée Vin cuit darüber leeren, sobald der Kuchen fest und kalt ist (Höhe des Gelées ca. 3 mm). Den Kuchen wieder kühl stellen.
- Den Kuchen mit je zwei Hälften Büschelbirne pro Person dekorieren.
- Wer will, kann aufgeschlagenen Doppelrahm in Rosetten zwischen den Büschelbirnen auftragen und ein paar Meringues daraufsetzen.

