

LE
LIVRE
BLANC
ANNE-
SOPHIE
PIC

I

Frisch geangelter Wolfsbarsch mit Aquitaine-Kaviar

wie ihn mein Vater gerne aß, 1971
S. 171

Hühnerei mit kleinen Tintenfischen

weich gekochtes Hühnerei, eine Art Tomatenketchup mit Galgant und Blütenhonig, Kapern
S. 172

Die schöne Jakobsmuschel aus der Normandie

gegart in der leichten Bitterkeit von Lakritze, Räucheraal, Radicchio und Chicorée
S. 173

II

Aprikosen

wie eine Ile flottante mit knusprigem Kern, Aprikosencoulis, Eiscreme mit Bier
S. 179

Zitrone und Wacholderbeere

sahnig und schaumig kombiniert, Gelee und Sorbet von der Menton-Zitrone
S. 180

Foie gras von der Ente

dicke, leicht mit Tahiti-Vanille geräucherte Scheibe, Sauerliches von der Menton-Zitrone, würzige Consommé mit von Mairübchen
S. 182

Violette Seeigel

Zungen und Seeigelsahne in feinem Sauerampfergelee, flüssiges Eigelb mit Kubebenpfeffer
S. 174

Steinbutt von kleinen Fischkuttern

langsam in sanftem Dampf gegart, milde, zartschmelzende Zwiebeln aus den Cevennen, leicht gewürzt mit rosa Pfeffer aus Madagaskar, schwarze Trüffel
S. 175

Petersfisch von der Küste

in sanftem Dampf von Pfefferminze gegart, schwarze Trüffeln, kurz gegarter Spargel aus Mallemort
S. 176

Bresse-Poularde

langsam gegarte Poulardenbrust, zartschmelzende Rübchen mit Medjoul-Datteln und Vaotsiperifery-Pfeffer, Geflügeljus
S. 183

Bretonischer Kaisergranat

Rhabarber, Staudenselleriejus mit tasmanischem Pfeffer
S. 184

Gariguet-Erdbeeren mit altem Rum

Babas, in braunem Rum getränkt, Erdbeercoulis mit Minze
S. 185

Steinbutt von der Küste

in sanftem Dampf gegart, knackige Gurken und feine Gurkenmousseline, mit Anis aromatisierte Butter
S. 177

Austern spéciales Gillaudeau n°3

feines Austerngelee, cremiges Lakritzjoghurt
S. 178

Rhabarber und Ingwer

cremige Joghurtmousse mit Ingwer, Rhabarberkonfitüre und Rhabarbersorbet
S. 186

Himbeere und Zimt

luftige Bier-Mousse mit Zimtblättern, Himbeerkonfitüre und konfierte Himbeeren
S. 188

Rote-Bete-Variationen

schmelzende und cremige Texturen mit Blue-Mountain-Kaffee, Sauerliches von der Berberitze
S. 189

III

Spargel aus Mallemort und Aquitaine-Kaviar

Allianz aus Land und Meer, mit Rauch- und Jodnuancen

S. 190

Kalbsbries

schönes Kalbbries im Schmortopf, Karotten von unseren Bauern mit Lavendel, perlierte Kalbsjus

S. 193

Flusskrebse aus dem See

in Krustentierbutter leicht gebraten, Variation von weißen Rüben, Gemüseemulsion, aromatisiert mit Voatsiperifery-Pfeffer und Tonkabohne

S. 196

Erbsen und Aquitaine-Kaviar

Erbsen-Kaviar-Creme, weißer Schaum von Frühlingszwiebeln

S. 191

Karotte mit Orangenblüten

feines Karottengelee und Karottencreme, cremiger Joghurt mit Orangenblüten und Voatsiperifery-Pfeffer

S. 194

Petersfisch von der Küste

Green-Zebra-Tomate, bernsteinfarbene Tomatenconsommé mit altem Rum aus Martinique, Tahiti-Vanille Grand Cru Bora-Bora

S. 197

10

Bresse-Poularde

Brustfilet mit roter Zitronenmarmelade, gedämpfter junger Mangold und Schwertmuscheln

S. 192

Junges Gemüse von unseren Bauern

Flüssiger Parmigiano Reggiano auf knuspriger Lavendel-Tarte, mit Sherryessig abgelöschtes junges Gemüse

S. 195

IV

Erdnuss-Marshmallows

S. 198

Kleine Erbsenkugel mit Meerrettich

S. 199

Foie-gras-Kugel und Sudachi-Limette

S. 200

Macaron mit Lapsang-Souchong-Rauchtee

leichte Creme mit Heringseiern

S. 201

Taschenkrebse und weißer Jasmin Tee aus China

Taschenkrebse in feinem Gelee, weißer Schaum aus Jasmin Tee, Krustentiermayonnaise

S. 202

Gruyère Caramel und schwarze Trüffel

heißes Soufflé, flüssiger Kern mit Haselnuss, schwarze Trüffel

S. 205

Austern spéciales Gillardeau n° 3 nature

Colonnata-Speck und neuinterpretiertes Fondue

S. 203

Helles Bier und Karamell

eine Art Ile flottante, weißer Bierschaum, flüssiger Karamell und Haselnussbiskuit

S. 206

Geangelter Wolfsbarsch

auf der Haut gegart, milde Zwiebeln aus den Cevennen, Salzkaramell mit frischen Walnüssen, Vin jaune

S. 204

Waldheidelbeeren mit Tahiti-Vanille

Joghurtmousse und Heidelbeerconfit, Schlagsahne mit Tahiti-Vanille Grand Cru Bora-Bora

S. 207

V

Bretonischer Hummer

in Krustentierbutter gebraten, Hummerconsommé mit Beeren, Sellerieemulsion mit grünem Pfeffer
S. 209

Felchen aus dem See

mit knuspriger Haut, Rüben und feines Rübenpüree mit Arabica-Kaffee, mit Menton-Zitronenschale aufgeschlagene Butter
S. 212

Wilde Seeohren

auf Müllerinart gebraten, blanchierter Spargel, Artischocken und Wakame
S. 215

Froschschenkel und Lapsang-Souchong-Tee

Froschschenkel Müllerinart, Wirsing und Kartoffeln in Butter, Marmelade aus Menton-Zitronen
S. 210

Milchlamm

Lammsattel und Karree, in der Pfanne gebraten, Teigtäschchen mit flüssigem Kern aus Banon und eicht geräuchertem Mascarpone
S. 213

Steinbutt vom Fischkutter

in Algenbutter gegart, Blumenkohlcreme, Emulsion mit Jasminblüten
S. 211

Taube aus der Drôme

zarte Taubenbrust, mit altem Martinique-Rum flambiert, confierter Rhabarber und Foie gras mit Voatsiperifery-Pfeffer, Taubenjus
S. 214

11

VI

Taube

pochiert, dann gebraten, leicht geräucherte Bouillon, Erbsen und Sellerie in Anisbutter
S. 216

Frische Morcheln Erbsen und Bohnenkerne

flüssiges Hühnerei, Morchelbouillon, leicht mit Zimtblättern aromatisiert, Bourbon-Pointu-Kaffee von der Insel Réunion
S. 219

Reh

Rehnüsschen, in der Pfanne gebraten, kandierte Grapefruit, Rehjus und Kaffeebutter
S. 223

Reh

mit Tahiti-Vanille leicht geräucherte Reh-Nüsschen, alte Gemüse und kräftige Jus
S. 217

Frische Morcheln

Millefeuille mit altem Parmesan, Morchel-Estragon-Creme
S. 220

Brie de Meaux mit Bourbon-Vanille

S. 224

Korsisches Zicklein

in Gin mariniert und gefüllt, Kartoffelgnocchi mit Gewürzen und schwarzer Trüffel
S. 218

Zarter Lauch aus dem Poitou und Aquitaine-Kaviar

Lauchstifte und Mittelmeeranchovis in Matcha-Tee mariniert, Aquitaine-Kaviar
S. 222

01

Frisch geangelter Wolfsbarsch mit Aquitaine-Kaviar

wie ihn mein Vater gerne aß, 1971
S. 171

03

Die schöne Jakobsmuschel aus der Normandie

gegart mit der leichten Bitterkeit von Lakritze, Räucheraal, Radicchio und Chicorée
S. 173

02

Hühnerei mit kleinen Tintenfischen

weich gekochtes Hühnerei, eine Art Tomatenketchup mit Galgant und Blütenhonig, Kapern
S. 172

04

Violette Seeigel

Zungen und Seeigelsahne in feinem Sauerampfergelee, flüssiges Eigelb mit Kubeben-Pfeffer
S. 174

26

•

Kalmare aus dem Mittelmeer

•

Violette Seeigel

•

Radicchio di Treviso tardivo

05

Steinbutt von kleinen Fischkuttern

langsam in sanftem Dampf gegart, milde, zartschmelzende Zwiebeln aus den Cevennen, leicht gewürzt mit rosa Pfeffer aus Madagaskar, schwarze Trüffel
S. 175

•
Tuber melanosporum

06
Petersfisch von der Küste
in sanftem Dampf von Pfefferminze gegart, schwarze Trüffel,
kurz gegarter Spargel aus Mallemort
S.176

07
Steinbutt von der Küste
in sanftem Dampf gegart, knackige Gurken und feine Gurkenmousseline,
mit Anis aromatisierte Butter
S.177

•
Gurke

08
Austern
spéciales Gillardeau n°3
feines Austerngelee, cremiges Lakritzjoghurt
S.178

•
Salz mit
Anis, Kaffee und Minze





02

Hühnerei mit kleinen Tintenfischen

weich gekochtes Hühnerei, eine Art Tomatenketchup
mit Galgant und Blütenhonig, Kapern



172

Eier

Die Eier 45 Minuten in einem 64,5 °C heißen Wasserbad oder im Dampfgarer garen. In kaltem Wasser abkühlen und beiseitestellen.

Tomatenchutney

Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, häuten und vierteln. Die Samen entfernen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Tomatenwürfel gut abtropfen lassen. Je 1 Prozent ihres Gewichts an Salz und Zucker zufügen und vorsichtig vermischen. Zucker, Blütenhonig und Balsamessig in eine Pfanne geben. Etwas reduzieren, dann Tomatenwürfel und geschälte Knoblauchzehen, Chilischoten sowie weitere 4 Gramm Salz zufügen. Zu einem Chutney einkochen lassen. 10 Minuten vor Ende der Kochzeit geschälte Galgantwurzel zugeben. Das Chutney abkühlen lassen, dann die Gewürze entfernen. Für 500 Gramm Chutney jeweils 30 Gramm in feine Würfel geschnittenes rohes Roma-Tomaten-Fruchtfleisch zufügen.

Tomatenwasser

Die Tomaten in Stücke schneiden, mit dem Mineralwasser bedecken und pürieren. Die pürierten Tomaten in einem flachen Topf erhitzen und kochen lassen. Durch ein Spitzsieb passieren, die Flüssigkeit filtrieren oder klären und abschmecken. Beiseitestellen.

Tomaten-Galgant-Emulsion

Den geschälten Galgant im erhitzten Tomatenwasser ziehen lassen, dann herausnehmen. Würzen und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine in der Flüssigkeit auflösen. Die Emulsion in einen Siphon füllen, zwei Gaspatronen einlegen und kühl stellen.

Streusel

Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Kapern und Butter im Mixer vermischen. In die Küchenmaschine füllen. Eigelb, Essig, gemahlene Mandeln, Mehl und Backpulver zufügen. Mit dem Rührblatt zu einem Teig verarbeiten. Zwischen zwei Bögen Backpapier 4 Millimeter dick ausrollen. 3 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und in 5 Millimeter große Quadrate schneiden. Nochmals 8 Minuten backen. Beiseitestellen.

Tintenfische

Tintenfische säubern, Kopf vom Körper trennen. Die Tentakel intakt lassen, die harten Kauwerkzeuge herausschneiden. Haut und Eingeweide entfernen, sodass die Körper vollkommen weiß sind.

Fertigstellen und anrichten

Tomatenchutney in einem 6 Zentimeter großen Ausstecher in die Tellermitte dressieren. Streusel um das Chutney herum anrichten und ein lauwarmes Ei daraufsetzen. Die Tintenfische in etwas Olivenöl braten und würzen. Tomaten-Galgant-Emulsion mit dem Siphon kreisförmig aufspritzen, das Ei soll sichtbar bleiben. Die Tintenfische auf der Emulsion verteilen, etwas Olivenöl zufügen. Mit Maldon-Salz bestreuen, mit den Blüten und Tomatenpulver dekorieren.

Für 4 Personen

Eier: 4 frische Hühnereier

Tomatenchutney: 1 kg Roma-Tomaten • 65 g Zucker • 70 g Blütenhonig • 140 ml weißer Balsamessig • 2 Knoblauchzehen • 2 Vogelaugenchilis • 4 g Salz • 3 Stücke Galgantwurzel • fein gewürfeltes Roma-Tomaten-Fruchtfleisch

Tomatenwasser: 12 Roma-Tomaten • 1 l Mineralwasser • feines Salz

Tomaten-Galgant-Emulsion: 100 g Galgant • 1 l Tomatenwasser • 12 g Blattgelatine • feines Salz

Streusel: 100 g Kapern • 120 g Süßrahmbutter • 10 g Ei • 15 g Eigelb • 10 ml Kapernessig • 60 g gemahlene Mandeln • 150 g Mehl • 5 g Backpulver

Tintenfische: 200 g Calamaretti • Olivenöl • feines Salz

Fertigstellung: Maldon-Salz • Stiefmütterchenblüten • Pulver von getrockneten Tomaten

03

Die schöne Jakobsmuschel aus der Normandie

gegart mit der leichten Bitterkeit von Lakritze,
Räucheraal, Radicchio und Chicorée

Aalbutter

Butter pomadig rühren, dann die Aalstücke zufügen. Kühl stellen und 4 Stunden ziehen lassen. Die Aalstücke entfernen. Die Butter zwischen zwei Bögen Backpapier ausrollen, dann im Gefrierschrank einige Minuten fest werden lassen. Aus der festen Butter mit einem runden Ausstecher mit 2 Zentimetern Durchmesser Scheiben ausstechen. Kühl stellen.

Räucheraalemulsion

Feingeschnittene Schalotte in Butter anschwitzen, dann die Jakobsmuschelbärte zufügen. Sobald die Flüssigkeit verdampft ist, mit Noilly Prat ablöschen und ebenfalls fast vollständig reduzieren. Mit Jakobsmuschelfond bedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Räucheraal hineingeben und ziehen lassen. Die Sahne zugießen und wieder reduzieren. Filtern, mit Butter aufschlagen und abschmecken.

Jakobsmuscheln

Butter in einem Topf schmelzen, Räucheraalstücke darin 30 Minuten ziehen lassen, dann die Butter filtern. Die gewürzten Jakobsmuschelnüsschen in der auf 65 °C erhitzten Butter garen, bis die Kerntemperatur der Nüsschen 42 °C beträgt.

Garnitur

Gemüsebrühe und Räucheraalemulsion in einer Kasserolle erhitzen, die Butter unterziehen. Zunächst alle roten Radicchio- und Chicoréeblätter gut darin wenden, dann die gelben Chicoréeblätter zufügen. Die Räucheraalwürfel untermischen.

Fertigstellen und anrichten

Die Jakobsmuscheln mit je einer Scheibe Aalbutter belegen und in die Tellermitte setzen. Die roten Radicchio- und Chicoréeblätter kreisförmig darauf anrichten, die gelben Chicoréeblätter dazwischenschieben. Die Räucheraalemulsion harmonisch auf dem Teller verteilen. Etwas Maldon-Salz auf die Jakobsmuscheln streuen, mit einigen Blättchen Atsina-Kresse dekorieren.

173

Für 4 Personen

Aalbutter: 200 g Salzbutter (0,5–3 % Salzgehalt) • 6 g Räucheraal

Räucheraalemulsion: ½ Schalotte • 200 g Jakobsmuschelbärte • 10 ml Noilly Prat • 100 ml Jakobsmuschelfond • 20 g Räucheraal • 15 ml Sahne • 50 g Süßrahmbutter + Butter zum Anschwitzen der Schalotte • feines Salz und Pfeffer aus der Mühle

Jakobsmuscheln: 500 g Süßrahmbutter • 30 g Räucheraal in Stücken • 4 Jakobsmuschelnüsschen (à 35 g) • feines Salz

Garnitur: 50 ml Gemüsebrühe • 25 ml Räucheraalemulsion • 10 g Salzbutter (0,5–3 % Salzgehalt) • 8 Blätter Radicchio Rosso di Treviso tardivo • 8 Blätter Radicchio Rosso di Verona precoce • 8 Blätter Radicchio Rosa di Gorizia • 4 Blätter roter Chicorée • 8 Blätter gelber Chicorée • 16 Räucheraalwürfel • feines Salz und Pfeffer aus der Mühle

Fertigstellung: Maldon-Salz • 20 Blätter Atsina-Kresse

Leitung:
Catherine Saunier-Talec
Verantwortliche Herausgeberin:
Anne la Fay
Herausgeberin:
Juliette Spiteri

Fotoassistent:
Thomas Nagabbo
Redaktionelle Mitarbeit bei den Rezepten:
Stéphan Lagorce

Herstellung:
Amélie Latsch
Kommunikation:
Johanna Rodrigues

Copyright der Originalausgabe © 2012, Hachette, Paris.
Das Buch erschien unter der ISBN-Nummer 978-2-01-238401-9

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Publikation darf ohne ausdrückliche Erlaubnis des Herausgebers in jeglicher Form nachgebildet, verteilt oder übermittelt oder in einer Datenbank oder einem Informationssystem gespeichert werden.

Copyright der deutschen Ausgabe © Matthaes Verlag GmbH, Stuttgart

ISBN 978-3-87515-088-9