



Leseprobe

Léa Linster

Einfach fantastisch!

Rezepte, Tipps & Tricks der
Spitzenköchin -

Bestellen Sie mit einem Klick für 12,99 €



Seiten: 160

Erscheinungstermin: 31. August 2015

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

- [Buch lesen](#)
- [Mehr zum Autor](#)

Zum Buch

Gelingsichere Rezepte der beliebten Sterneköchin

Lea Linster, die beliebte Sterneköchin aus Luxemburg, hat für dieses Buch mehr als 100 Rezepte kreiert. Von pikanten Blätterteig-Öhrchen über Rinderfilet mit Cranberry-Soße bis hin zum köstlichen Schokoladen-Soufflé bietet die Spitzenköchin die ganze Palette kulinarischer Verführungen. Und wie immer bei Lea Linster ist garantiert: Alles gelingt, auch ohne viel Erfahrung. Ein wundervolles Kochbuch, unentbehrlich für alle, die Kochen zu ihrem Hobby gemacht haben.



Autor

Léa Linster

DIE SPITZENKÖCHIN LEA LINSTER aus Luxemburg hat seit Anfang der 80er Jahre ein eigenes Restaurant in ihrem Heimatort Frisange (Frisingen), direkt an den Grenzen zu Deutschland und Frankreich, das die Gäste mit einem wunderschön lässigen Ambiente und einer großzügige Terrasse empfängt. Aus dem einfachen Café ihrer Eltern hat sie dieses Spitzenrestaurant gemacht – und sie hatte schnellen und bleibenden Erfolg. Seit 1987 wird ihr

Pochierte Wachteleier auf Toast mit Tomaten-Tapenade

»Tapenade hält sich und ist auch super für überraschenden Besuch«

- Zuerst mache ich eine ordentliche Menge Tomaten-Tapenade: Ich schneide die Zwiebel in Würfel, ziehe den Knoblauch ab und entkerne ihn, wenn nötig. Ich häute die Tomaten, entkerne sie und schneide sie in Stücke. Die getrockneten Softtomaten schneide

ich in Streifen, eine Tomate stelle ich für die Garnitur beiseite.

- Ich mache das Olivenöl im Topf heiß und dünste alles darin an. Die Thymianzweige binde ich mit Küchengarn zusammen und gebe sie mit hinein. Außerdem eine gute Prise Zucker und die Safranfäden. So lasse ich es im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze etwa eine Stunde köcheln. Ich fische dann den Thymian heraus, püriere die Tomaten-Tapenade gut mit dem Stabmixer und schmecke sie mit wenig Meersalz, Pfeffer aus der Mühle und einem Hauch Piment d'Espelette ab.
- Die Wachteleier werden jetzt im Essigwasser pochiert, wie das geht perfekt geht, sehen Sie auf Seite 17 im BASIC. Geben Sie bitte nur maximal sechs Wachteleier auf einmal zum Garziehen in den Topf, damit alles gutgeht.
- Sind die Eier pochiert, schneide ich die Rinden von den Toastbrotstücken ab, zerlasse etwas geklärte Butter in der Pfanne und brate die Brote von beiden Seiten darin an. Mit einem runden Ausstecher steche ich je vier kleine Taler aus jeder Scheibe. Die bestreiche ich mit der Tapenade (davon bleibt was übrig!) und setze jetzt auf jeden Taler ein Wachtelei. Ich dekoriere die raffinierten Häppchen mit den restlichen Tomatenstreifen und ein paar Kresseblättchen. Sieht das nicht toll aus?!

TIPP: Wenn Sie die Tomaten-Tapenade heiß in ein kleines, sauberes Schraubdeckelglas füllen und kopfüber stellen, so dass sich ein Vakuum bildet, lässt sich die Tapenade gut aufbewahren: Im Kühlschrank hält sie etwa eine Woche.

FÜR 12 HÄPPCHEN Foto Seite 20

- 12 Wachteleier • 3 Scheiben Toastbrot • 2 EL geklärte Butter (BASIC Seite 117) • 3 ml Weißweinessig
 • 1 getrocknete Softtomate • etwas Kresse
Tomaten-Tapenade: 1 Zwiebel • 1 Knoblauchzehe
 • 2 große Tomaten (z. B. Roma) • 10 getrocknete Softtomaten • 2 EL Olivenöl • 3 Zweige Thymian
 • 1 Prise Zucker • 2–3 Safranfäden • Meersalz
 • Pfeffer • Piment d'Espelette

Wildschweinterrine

»Schön kalt stellen, damit sie sich schneiden lässt!«

- Ich schneide die Schalotten in feine Würfelchen. Ich putze die Pilze und schneide sie ebenfalls klein. In der Pfanne zerlasse ich die Butter und dünste Schalotten und Pilze darin an. Ich lösche mit der Sahne ab, lasse alles etwa fünf Minuten köcheln und dann abkühlen.
- Von der Geflügelleber entferne ich alle Sehnen und Häute. Die Geflügelleber, das Wildschweinfleisch und den Speck schneide ich in Würfel und gebe alles Fleisch zusammen in den Mixer der Küchenmaschine, so dass die Masse zu einer schönen, glatten Farce verarbeitet wird.
- Nach und nach gebe ich die Schalotte-Pilz-Mischung, den Cognac, das Pastetengewürz, das Gelatinepulver, einen Esslöffel Salz und ordentlich Pfeffer aus der Mühle dazu und mixe alles gut durch. Voilà!
- Nun schneide ich die Entenleberpastete in feine Würfel und hebe sie vorsichtig unter die Farce, die Würfel sollen nicht zerfallen. Die Farce fülle ich jetzt sorgfältig in eine Terrinenform und decke sie gut mit Alufolie ab.
- Ich heize die Backofen auf 110 Grad vor (bitte keine Umluft nehmen, Gas Stufe 1). In die Fettpfanne des Backofens gieße ich kochendes Wasser und stelle die Terrinenform hinein. So bleibt die Terrine für etwa drei Stunden im Ofen und ist dann gar. Danach stelle ich sie sofort kalt, am besten über Nacht. Denn sonst lässt sie sich nur sehr schlecht schneiden.
- Ich serviere die würzige Terrine in feinen Scheiben mit etwas geröstetem Brot oder Brioche. Auch ein paar grüne Bohnen, nur kurz in Salzwasser blanchiert, und reduzierter Balsamico oder Senfmayonnaise (Tipp Seite 17) schmecken herrlich dazu.

FÜR 12 PERSONEN Foto Seite 21

- 100 g Schalotten • 80 g braune Champignons
 • 2 EL Butter • 3 EL Sahne • 150 g Geflügelleber
 • 500 g Wildschweinfleisch • 260 g durchwachsener Speck • 120 ml Cognac • 2 TL Pastetengewürz (evtl. Lebkuchengewürz) • ½ TL Gelatinepulver • 1 EL Salz
 • Pfeffer • 160 g Entenleberpastete

