

🇩🇪 **Rezepte** 🇫🇷  
aus  
„Notre Kochshow“



**Tandemprojekt Regio Chimica**

von

Deborah Bäcker, Romaric Corsi,

Sarah Klos, Charlie Munsch

# Quiche Lorraine

## Ingrédients:

- 200g de pâte brisée
- 200g de lardons
- 3 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait
- Muscade
- Sel
- Poivre

## Préparation:

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte dans un moule, la piquer à la fourchette.

Faire rissoler les lardons à la poêle puis les répartir sur le fond de tarte.

Battre les oeufs, la crème fraîche et le lait. Assaisonner de sel, de poivre et de muscade. Verser sur la pâte.

Cuire 45 à 50 min.

# Quiche Lorraine

## Zutaten:

- 200g Blätterteig
- 200g Schinken
- 30g Butter
- 3Eier
- 200 ml Creme Fraiche
- 200 ml Milch
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Den Teig in einer Backform ausbreiten und ihn mit einer Gabel einstechen.

Den Speck goldbraun in einer Pfanne braten und ihn anschließend auf den Teig verteilen.

Parsemer de copeaux de beurre.

Die Eier mit de Creme Fraiche und der Milch verrühren.

Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und in die mit Teig ausgelegte Backform gießen.

Zwischen 45 und 50 Minuten backen.

# Tarte aux pommes

## Ingrédients:

- 1 pâte à tarte ronde
- 3 pommes
- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1/2 paquet de sucre vanillé
- 2dl de lait
- Noisettes moulues

## Préparation:

Disposer la pâte sur le plat à tarte et la piquer avec une fourchette.

Tapisser le fond de tarte avec des noisettes moulues.

Peler les pommes et les couper en quartiers. Les disposer sur la pâte.

Dans un récipient, mélanger les œufs, le lait, le sucre, le sucre vanillé et quelques noisettes moulues. Répartir le mélange sur les pommes.

Faire cuire 20 minutes au four ; préalablement préchauffé à 220°C.

# Apfelkuchen

## Zutaten:

- 1 Kuchenteig (rund)
- 3 Äpfel
- 3 Eier
- 2 Löffel Zucker
- 0,5 Päckchen Vanillezucker
- 2 dl Milch
- Haselnüsse gemahlen

## Zubereitung:

Teig auf einem Blech auslegen und mit einer Gabel einstechen.

Teigboden mit gemahlene Haselnüssen bestreuen.

Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Auf dem Teig auslegen.

Eier, Milch, Zucker, Vanillezucker und ein bisschen Haselnüsse in eine Schüssel geben. Alles zusammen gut verrühren. Den Guss über den Apfelkuchen geben.

20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 220°C Grad backen.

# Bratkartoffeln & Bratwurst

## Zutaten:

- 1200 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- Öl
- Salz und Pfeffer
- 4 Bratwürstchen

## Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in ungefähr gleich große Stücke schneiden. Danach werden die Kartoffeln im Kochtopf gekocht. Als nächstes wird das Öl in eine Pfanne gegeben und auf der höchst möglichen Stufe erhitzt. Währenddessen werden die Kartoffeln durch ein Sieb abgesehen und in die bereits heiße Pfanne gegeben. Nach ca. 5 Minuten sind die Kartoffeln das erste Mal zu wenden und ab dann immer wieder zwischendurch. Unter Umständen muss die Hitze reduziert werden. Nun müssen die Kartoffeln ungefähr 35 Minuten in der Pfanne gebraten werden. In der Zwischenzeit muss die Zwiebel in kleine Würfel geschnitten werden, sodass diese dann nach ca. 25 Minuten Garzeit der Kartoffeln mit diesen in der Pfanne vermischt werden. Das Ganze mehrmals umrühren und noch ca. 10 Minuten weiter braten lassen.

Für die Bratwürstchen wird das Öl in eine Pfanne gegeben und erhitzt. Danach die Würstchen dazu geben und warten, bis sie braun angebraten sind.

# Pommes de terre sautées & Saucisse grillée

## Ingrédients:

- 1200 g pommes de terre
- 1 oignon
- Huile de cuisson
- Sel
- Poivre
- 4 saucisses grillées

## Préparation :

Eplucher les pommes de terre ; puis les couper en lamelles de longueurs égales. Les cuire dans une casserole.

Faire chauffer de l'huile dans une poêle et y verser les pommes de terre.

Au bout de 5 minutes de cuisson tourner et remuer les pommes de terre pour la première fois, puis par la suite plus régulièrement pour qu'elles ne collent pas dans la poêle. Réduire la cuisson si cette dernière est trop forte.

Faire griller les pommes de terre pendant environ 35 minutes. Pendant la cuisson, couper l'oignon en petits morceaux et les ajouter aux pommes de terre 25 minutes après le début de la cuisson de celles-ci.

Remuer le tout et laisser griller 10 minutes supplémentaires. Préchauffer une poêle contenant de l'huile de cuisson pour les saucisses.

Ajouter les saucisses dans la poêle et les faire griller jusqu'à ce qu'elles présentent une couleur brune et que leur peau soit devenue croustillante.

# Schwarzwälder Kirschtorte

## Zutaten:

### Für den Biskuitboden:

- 5 Eier
- 175 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 125g Mehl
- 2 TL, gestr. Backpulver
- 50 g Speisestärke
- 15 g Kakaopulver, ungesüßt

### Für die Kirsch-Füllung:

- 350 g Sauerkirschen
- 30 g Speisestärke
- 25 g Zucker
- 3 EL Kirschwasser

### Für die Sahne-Füllung:

- 800 g Schlagsahne
- 40 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Pck. Sahnesteif

### Zum Verzieren:

- 100 g Schokoladenraspel
- 50 g Kirschen



## Zubereitung:

### Biskuitboden:

Zuerst werden die Eier getrennt, wobei man die Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers steif schlägt und die Eigelbe mit dem übrigen Zucker cremig rührt. Dann werden die Eigelbmasse auf das Eiweiß gegeben und unterrührt. Nun wird das Mehl mit dem Backpulver, der Speisestärke und dem Kakao gemischt und vorsichtig auf die Teigmischung gesiebt. Zuletzt wird der Vanillezucker dazugegeben und alle Zutaten gut vermischt.

Den Teig wird nun in einer mit Backpapier ausgelegten Springform glatt gestrichen, auf den Rost in den vorgeheizten Backofen geschoben und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten gebacken. Nach dem Backen wird der Springformrand entfernt und der Boden auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost gestürzt, bevor man den Springformboden entfernt und den Biskuitboden erkalten lässt.

### Kirsch-Füllung:

Die Sauerkirschen werden auf einem Sieb gut abtropfen und währenddessen die Flüssigkeit aufgefangen und 250 ml abgemessen. Die Speisestärke wird mit Zucker und 4 EL von der Flüssigkeit angerührt. Die übrige Flüssigkeit wird nun zum Kochen gebracht und die angerührte Stärke in die vom Herd genommene Flüssigkeit eingerührt (brouiller), kurz aufgekocht, die Kirschen unterrühren (mélanger) und kaltstellen. Gegebenenfalls kann etwas Kirschwasser hinzugefügt werden.

### Sahne-Füllung:

Die Sahne wird mit Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif sehr steif geschlagen. Da es sich um sehr viel Sahne handelt, empfiehlt es sich, die Sahne in zwei Etappen steif zu schlagen.

## Montage:

Der Biskuitboden wird einmal waagrecht mit einem großen schwarzem Messer durchgeschnitten. Der untere Teil wird auf eine Tortenplatte gelegt und die Springform wieder angelegt, um die Torte leichter zu stapeln.

Der Boden wird mit etwas Kirschlikör eingestrichen, bevor die Kirschmasse mit der Hälfte der Sahnecreme auf den Boden gestrichen wird. Dann wird die obere Hälfte des Biskuitbodens darübergelegt und leicht angedrückt. Es werden 3 EL der Sahnecreme in einen Spritzbeutel (gegebenenfalls mit Sterntülle) gegeben und mit dem Rest der Creme wird die Tortenoberfläche und der Tortenrand eingestrichen. Mit der Creme aus dem Spritzbeutel, der Raspelschokolade und den Kirschen wird die Torte zum Schluss noch verziert.

# Forêt Noire

## Ingrédients :

### Pour le biscuit :

- 5 oeufs
- 175g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125g de farine
- 50g d'amidon alimentaire
- 15g de cacao en poudre (sans sucre)

### Pour la ganache à la cerise :

- 350g de cerises acides
- 30g d'amidon alimentaire
- 25g de sucre
- 3 cuillères à soupe de Kirsch

### Pour la crème:

- 800g de crème fraîche
- 40g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 packets de Sahnesteif (Creemfix)

### Pour la décoration du gâteau :

- 100g de copeaux de chocolat
- 50g de cerises

## Préparation:

### Biscuit:

Dans un premier temps, séparer les oeufs et battre les blancs en neige avec la moitié du sucre. Mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre restant jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajouter ensuite le mélange de jaunes d'oeuf dans les blancs en neige et bien mélanger jusqu'à obtention d'un appareil homogène. Mélanger la farine avec la levure, l'amidon alimentaire et la poudre de cacao. Incorporer ceci à la pâte en continuant de mélanger. Et enfin, verser le sucre vanillé et bien homogénéiser le tout.

Verser ensuite la pâte dans un moule, la lisser et poser le moule sur une grille afin de la faire cuire dans le four, déjà préchauffé à 180°C (mode « en Haut en Bas ») pendant environ 25 minutes. Une fois la cuisson terminée, retirer le moule du four et poser le fond de tarte sur une plaque munie d'une feuille de papier cuisson et la laisser refroidir pendant la préparation de la garniture.

### La ganache à la cerise :

Laver, puis écouter les cerises acides pour en récupérer 250 ml de jus. Mélanger ensuite l'amidon alimentaire avec le sucre et quatre cuillères à soupe du liquide préalablement obtenu. Le reste du liquide est, à présent, porté à ébullition.

Incorporer dans le liquide chaud le mélange d'amidon préalablement préparé, chauffer rapidement, ajouter le Kirsch et les cerises et laisser refroidir.

### La crème :

Battre la crème avec le sucre, le sucre vanillé et le contenu des sachets Cremfix dans un saladier. Etant donné qu'il faut battre beaucoup de crème fraîche (800g), cette étape pourra être réalisée en deux fois.

### Montage du gâteau :

Couper le fond de tarte horizontalement avec un grand couteau. Poser la partie inférieure sur un plat à tarte et mettre par-dessus le moule pour pouvoir empiler facilement le gâteau. Le fond du gâteau est dans un premier temps recouvert par une couche de liqueur de cerise. Ensuite, ajouter les cerises avec la moitié de la crème et lisser de manière homogène la couche. Recouvrir avec la partie supérieure du fond de tarte en appuyant légèrement. Remplir une poche à douille avec trois cuillères à soupe de crème et disposer la crème sur le biscuit à l'aide d'un embout en forme d'étoile. Le reste de la crème pourra être utilisé pour lisser les bordures et la face supérieure du gâteau. Terminer le montage en ajoutant sur le dessus des spirales de crème à l'aide de la poche à douille et recouvrir ces derniers d'une cerise. Les copeaux de chocolats sont finalement utilisés pour décorer les bords ainsi que la face supérieure de la forêt noire.