

Zu Tisch am Mont Blanc

 arte.tv/de/articles/zu-tisch-am-mont-blanc

Die Rezepte der Sendung

Bugnes Savoyardes

Zutaten (Für etwa 40 Bugnes):

- 500 g Mehl
- 125 g weiche Butter
- 1 Päckchen Backpulver
- 50 g Zucker
- 3 Esslöffel Rum oder ein paar Tropfen Orangenblütenaroma
- 40 g Puderzucker
- 4 Eier
- Salz
- 1 Liter Frittier-Öl

Zubereitung:

In einer großen Schüssel das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Zucker und eine Prise Salz einrieseln lassen. In der Mitte eine Kuhle bilden. Die weiche Butter in Stückchen hinzugeben. Dann Eier und den Rum/ das Orangenblütenaroma beimengen. Mit den Händen kräftig verkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Den Teig in Folie wickeln und etwa eine Stunde kühl stellen. Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 5mm Dicke ausrollen und in Dreiecke schneiden. In der Mitte der Dreiecke einen gut 2 cm langen Schlitz schneiden und eine Spitze des Dreieckes durchziehen. Öl in einem hohen Topf oder in der Fritteuse erhitzen und die Bugnes ca. eine Minute goldbraun frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.



Bugnes savoyardes

Farçon

Zutaten:

- 1,5 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- Etwa 15 geräucherte Speckscheiben
- 2 Eier
- 90 g geräucherte Speckwürfel
- 24 getrocknete, entkernte Pflaumen
- 200 g Rosinen oder Sultaninen
- Etwas Butter
- Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und sehr fein in eine große Schüssel reiben. Den Saft abgießen. Danach Eier, Speckwürfel, Pflaumen und Rosinen/ Sultaninen hinzugeben, salzen und pfeffern. Von Hand gut durchmischen. Von den Speckscheiben den äußeren, fetten Rand abschneiden. Die dafür vorgesehene Farçon-Form, alternativ eine Gugelhupfform, mit Butter einfetten. Mit etwa 10 Speckscheiben auskleiden (je nach Größe der Form) und diese am Rand festdrücken. Nun die Kartoffelmasse in die Form füllen und mit den restlichen Speckscheiben bedecken. Wer eine Farçon-Form nutzt, schließt die Form mit dem Deckel. Im Wasserbad oder im Dampfkochtopf ca. vier Stunden langsam garen. Tipp: Sehr gut schmeckt der Farçon auch am nächsten Tag: die einzelnen Scheiben einfach in der Pfanne goldbraun braten.



Farçon

Savoyische Suppe (Soupe savoyarde)

Zutaten:

- 1 Stange Lauch
- 2 weiße Rüben
- 2 Stangen Sellerie
- 4 Karotten
- 3 mittelgroße Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 1 Zwiebel
- 200 g Tomme (Weichkäse)
- ½ Liter Milch
- 4 dicke Scheiben Weißbrot (auch vom Vortag)
- 50 g Butter
- Salz und Pfeffer
- Ca. 1 l Wasser

Zubereitung:

Das Gemüse putzen. Rüben, Kartoffeln und Karotten schälen. Lauchstange, Rüben und Selleriestangen in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln und Karotten in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und würfeln.

Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebel darin andünsten. Das Gemüse und die Kartoffeln hinzugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten weiter dünsten, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Danach mit 1 Liter Wasser aufgießen. Etwa 30 Minuten weiterkochen lassen. Die Milch erhitzen und erst kurz vor dem Servieren in die Suppe geben.

Für die Croûtons das Weißbrot in Würfel schneiden und in einer Pfanne in wenig Fett anbraten.

In die Suppenteller eine Handvoll Croutons und darüber ein paar kleine Käse-Stücke legen. Die heiße Suppe darüber gießen.

Tipp: Die Milch sollte nicht länger als 10 Minuten vor dem Servieren hinzugegeben werden.