

AVANTGARDE – Paula Modersohn-Becker und Berhard Hoetger in Paris
Rezepte zur Verfügung gestellt von «Chapeau la Vache»

Crème Brûlée

- Rezept für 4 Personen -

- 2 cl Rum
- 400 g Sahne 33%
- 70 g Zucker
- 7 Eigelb
- 1 Vanilleschote

Die Vanilleschote auskratzen und mit den gesamten Zutaten vermengen.

Durch ein Sieb kippen und in Förmchen abfüllen.

Bei 90 Grad ca. 1,5 Std. Umluft, bis die Masse stockt.

Kalt werden lassen und mit braunem Zucker flambieren

Salat Niçoise

- Rezept für 4 Personen -

Thunfischsauce

- etwas Knoblauch
- etwas Kapernsaft
- Salz und Pfeffer

Alles mit einem Stabmixer fein mixen:

Thunfisch

- 200 g roher Thunfisch
- 1 Limette
- Salz und Pfeffer

Den Thunfisch in 4 Streifen schneiden;

Würzen und in Olivenöl von allen Seiten anbraten:

Salat

- 150 g gekochte, grünen Bohnen
- 150 g gekochte Kartoffelwürfel
- 1 Ei Kapern
- 4 Sardellenfilets
- 4 El Olivenöl
- 4 El Weißweinessig
- Salz und Pfeffer

Alles vermengen und abschmecken.a

Garnituren

- 8 Stck. Cherrytomaten
- 2 Kopfsalatherzen

Gebackenes Eigelb

Die 4 Eigelb vorsichtig in Paniermehl wenden und 2 Stunden in Kühlschrank lassen.

Kurz vor dem Anrichten in Öl ca. 30 Sekunden ausbacken.

Guten Appetit