

URBA WIEN

PROJECT - BEAULIEU COOKBOOK



INTERIOR DESIGN



URBA DESIGN STORE

urba.at | instagram: urbawien
annaheinrich@urba.at
AT + 43 676 938 3160

BEAULIEU

COOKBOOK



 Brandstätter

Mit Rezepten von Sylvain Maudet
und Fotografien von Rita Newman



INTERIOR DESIGN



URBA DESIGN STORE

BEAULIEU

completed | 2013

BEAULIEU

COOKBOOK



INTERIOR DESIGN



URBA DESIGN STORE

BEAULIEU

completed | 2013

BEAULIEU

COOKBOOK



LES POISSONS & LES FRUITS DE MER

121

Civet de thon au vin rouge

Thunfisch in Rotweinsauce

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Zwiebel
oignon
- 1 Karotte/Möhre
carotte
- ½ Stange Sellerie
une demi-branche de céleri
- 2 EL Mehl
c. à soupe de farine
- 500 ml kräftiger Rotwein
de vin rouge corsé
- 500 ml Kalbsfond
de fond de veau
- 4 Scheiben Speck (3 mm stark)
tranches de lard (de 3 mm d'épaisseur)
- 15 Champignons
champignons
- 4 Thunfischsteaks (à 200 g)
steaks de thon
- 2 EL Sonnenblumenöl
c. à soupe d'huile de tournesol
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
Fleur de sel, poivre du moulin

* Den Thunfisch nur sehr kurz anbraten, sonst wird er trocken. Der Kern darf rosa bleiben – in der heißen Sauce zieht er noch nach.

Zwiebel und Karotte schälen und in Scheiben schneiden. Sellerie waschen und in 3 mm starke Scheiben schneiden. Das Gemüse in einer Pfanne 5 Minuten in heißem Öl braten, Mehl dazugeben und gut durchrühren. Mit Rotwein ablöschen und alles köcheln lassen, bis der Alkohol verdunstet bzw. geschmacklich verschwunden ist (das dauert ca. 40 Minuten). Nun den Kalbsfond beifügen und 4-5 Minuten weiter köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den würfelig geschnittenen Speck gemeinsam mit den gewaschenen Champignons in einer weiteren (beschichteten) Pfanne anbraten. Den Thunfisch in Würfel schneiden und diese in einer weiteren Pfanne in Öl kurz scharf anbraten. Mit der Rotweinsauce vermischen, die Speckchampignons hinzufügen und servieren. Wenn Sie eine Beilage möchten, passen gebratenes Gemüse «julienne» (Karotten, gelbe Rüben, Zucchini) oder auch Tagliatelle.



Weinempfehlung: Saint Cosme, Côtes du Rhône Rouge, Rhonetal. Verwenden Sie den Wein auch für Ihr Gericht!



INTERIOR DESIGN



URBA DESIGN STORE

BEAULIEU

completed | 2013

BEAULIEU

COOKBOOK



INTERIOR DESIGN



URBA DESIGN STORE

BEAULIEU

completed | 2013

BEAULIEU

COOKBOOK



LES DESSERTS

165

Tarte au citron

FÜR 6 PERSONEN / 1 TARTE

MÜRBTTEIG:

- 250 g Mehl
de farine
- 125 g Butter
de beurre
- 70 g Staubzucker/Puderzucker
de sucre en poudre
- 1 Ei
œuf
- 2 EL Crème fraîche
c. à soupe de crème fraîche
- 1 Prise Salz
pinçée de sel

WEITERS:

- 150 ml Crème fraîche
de crème fraîche
- 150 g Staubzucker/Puderzucker
de sucre en poudre
- Saft von 4 Bio-Zitronen
Jus de 4 citrons
- Zesten von 1 Bio-Zitrone
Zeste d'un citron bio
- 4 Eier
œufs
- 2 Eiweiß
blancs d'œufs
- 1 Tarteform (24 cm Durchmesser)
oder 5 Tartelette-Förmchen
(à 8-9 cm Durchmesser)

Für den Teig alle Zutaten mit einer Prise Salz auf die saubere Arbeitsfläche häufen. Mit einem großen Küchenmesser die Butterstücke so lange zerhacken, bis sich Mehl und Butter vermischen und die Stücke nicht größer als 1 cm sind. Dann den Teig mit den Händen zu einer homogenen Masse verkneten. Den Teig für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Mürbteig rund ausrollen und in einer gefetteten Tarteform 10 Minuten lang im auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen blind backen. Dafür trockene Hülsenfrüchte (Bohnen, Kichererbsen) vor dem Backen auf den Teig legen, damit er sich nicht wölbt. Crème fraîche mit 100 g Zucker, den Zitronenzesten und dem Zitronensaft leicht erwärmen und gut verrühren. Die 4 Eier gut unterrühren. Die Zitronencreme auf dem vorgebackenen Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 40 Minuten backen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu Schnee schlagen. Den Eischnee mit einem Löffel oder Spritzsack auf der Tarte verteilen und nochmals für 3 Minuten in den Backofen schieben, damit sich das Baiser schön färbt.



Getränkeempfehlung:
Champagner, Gobillard & Fils, Cuvée Prestige Rosé.



INTERIOR DESIGN



URBA DESIGN STORE

BEAULIEU

completed | 2013

BEAULIEU

COOKBOOK



INTERIOR DESIGN



URBA DESIGN STORE

BEAULIEU

completed | 2013