

- 3 KG WELLHORNSCHNECKEN,
- 1 EL FENCHELSAMEN,
- 1 EL KORIANDERKÖRNER,
- 1 EL SCHWARZER PFEFFER,
- 1 STÜCKCHEN STERNANIS,
- 4 KLEINE SCHEIBCHEN INGWER,
- 1 LORBEERBLATT,
- 1/2 GLAS WEINESSIG,
- THYMIAN, PETERSILIE, SALZ
- 1 STÜCKCHEN UNBEHANDELTE ORANGENSCHALE,
- 5 ZITRONENSCHNEIBE.

Foto auf gegenüberliegender Seite

- 60 WELLHORNSCHNECKEN, IM SUD VORGEKOCHT,
- 300 G LEICHT GESALZENE BUTTER,
- 50 G BRENNESSELBLÄTTER,
- 50 G KRESSE,
- 50 G GRÜNE LAUCHBLÄTTER,
- 50 G SELLERIE,
- 50 G PETERSILIE,
- SAFT EINER HALBEN ZITRONE,
- 1 KNOBLAUCHZEHE,
- 3 TROPFEN ANISSCHNAPS,
- 1/2 DL SCHNECKENSUD.

FÜR 4 PERSONEN :

- 12 SCHÖNE GROBE JAKOBSMUSCHELN,
- 4 MITTELGROBE ZWIEBELN,
- 4 SCHALOTTEN,
- 300 G LEICHT GESALZENE BUTTER,
- 50 G IN MILCH EINGEWEICHTE
BROTKRUME,
- 100 G SEMMELBRÖSEL,
- 1 KLEINES STÜCKCHEN KNOBLAUCH,
- FRISCHGEMAHLENER PFEFFER.

WELLHORNSCHNECKEN IM SUD

- Die Schnecken in viel Wasser kräftig durchwaschen. Abtropfen lassen.
- Dann in eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser übergießen, dem 2 Handvoll grobes Salz zugefügt wurden. 3 bis 4 Stunden unter gelegentlichem Umrühren ausschleimen lassen.
- Die Schnecken dann herausnehmen, in einen Topf geben und mit 5l Wasser begießen.
- Alle Würzzutaten hineingeben, salzen und zum Kochen bringen.
- Abschäumen.
- 40 Minuten kochen lassen.
- Heiß servieren, auf diese Weise entfaltet sich der typisch bretonische Duft.
- Roggenbrot und frische Butter dazu reichen.

WELLHORNSCHNECKEN MIT KRÄUTERFÜLLUNG

- Die Schnecken aus ihren Häuschen ziehen (am besten mit einer Nadel) und die kleinen, grauen, spiralförmigen Auswüchse vom Schneckenkörper entfernen, sodaß nur der weiße Teil übrigbleibt.
- Die Häuser gründlich waschen und vorerst beiseite legen.
- Die Kräuter (außer der Petersilie) 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren und danach in Eiswasser abschrecken.
- Abtropfen lassen und gut ausdrücken.
- Die blanchierten Kräuter, die Petersilie und die Knoblauchzehe kleinhacken.
- Mit der Butter vermischen und dabei den Anisschnaps, den Saft der halben Zitrone und den Schneckensud hineinarbeiten.
- Das Schneckenfleisch grob hacken.
- Mit der Kräuterbutter vermischen.
- Nach Belieben nachwürzen.
- Die Schneckenhäuser mit der Farce füllen.
- Bei 200° im Backofen 10-12 Minuten überbacken.

X JAKOBSMUSCHELN AUF BRETONISCHE ART

- Lassen Sie sich die Jakobsmuscheln von Ihrem Fischhändler vorbereiten, behalten sie nur die Nuß und den orangeroten Rogen (den Corail) zurück.
- In dicke, gleichmäßige Scheiben schneiden.
- Zwiebeln und Schalotten feinhacken und bei kleiner Hitze langsam in 200 g Butter dünsten. Dabei häufig durchrühren, sie sollen nicht bräunen.
- Wenn sie weichgedünstet sind, die Muschelstücke, das Stückchen Knoblauch und die eingeweichte Brotkrume zufügen.
- 5 Minuten garen lassen.
- Gegebenenfalls nachwürzen.
- Die Füllung auf 4 Jakobsmuscheln verteilen.
- Jede Muschel mit Semmelbröseln bestreuen, mit kleinen Butterflöckchen belegen und im heißen Ofen 10 Minuten überbacken.

1 KG MIESMUSCHELN,
 3 GROBE KARTOFFELN,
 1 DICKE LAUCHSTANGE,
 2 KAROTTEN,
 1 KLEINER BECHER SAHNE,
 1 KRÄUTERSTRÄUBCHEN (PETERSILIE, THYMIAN,
 LORBEERBLATT).

MUSCHELSUPPE

- Die Muscheln in 1/2 l kochendem Wasser zum Öffnen bringen.
- Den Muschelsud durchseihen.
- Das Muschelfleisch aus den Schalen lösen und momentan beiseite legen.
- Das Gemüse säubern und gegebenenfalls schälen.
- Die Lauchstange in kleine Stücke schneiden und in einem Topf in Butter andünsten.
- Mit dem Muschelsud aufgießen (es werden etwa 2 l Kochsud benötigt, eventuell mit Wasser verlängern). Die kleingeschnittenen Karotten dazugeben und 10 Minuten kochen.
- Die in kleine Stücke geschnittene Kartoffel dazufügen und weitere 15 Minuten kochen lassen.
- Die Sahne und das Muschelfleisch dazugeben. Noch einmal aufwallen lassen und mit gerösteten Brotstückchen servieren.

X FISCHTOPF VON LORIENT

FÜR 6 PERSONEN :
 700 G KNURRHAHN,
 500 G SEEHECHT,
 250 G MAKRELEN,
 500 G KARTOFFELN,
 100 G KAROTTEN,
 100 G LAUCH,
 10 SAUERAMPFERBLÄTTER,
 150 G BUTTER,
 1 TOMATE,
 1 KNOBLAUCHZEHE,
 1 KLEINES STANGENBROT (FLÜTE),
 SALZ, PFEFFER

- Die Fische mit äußerster Sorgfalt schuppen.
- In ungefähr 100 g schwere Stücke schneiden.
- Die Kartoffeln und die Karotten schälen und abspülen.
- Den Lauch ganz gründlich waschen und von Schmutz befreien.
- Die Rippen der Sauerampferblätter entfernen und die Blätter kleinhacken.
- Die Tomaten vierteln und entkernen.
- Karotten, Kartoffeln und Lauch in ganz kleine Stücke schneiden.
- Das Brot in ganz dünne Scheibchen schneiden und rösten.
- Die Fischstücke in 4 l Salzwasser zum Kochen bringen und Pfeffer, Knoblauch und Tomatenviertel zugeben.
- Sobald der Fisch gar ist, aus dem Topf nehmen.
- Den Kochsud durch ein Haarsieb in einen anderen Topf seihen.
- In dieser Flüssigkeit das kleingeschnittene Gemüse weichgaren.
- Den Boden einer Suppenschüssel mit 150 g Butter austreichen und die gehackten Sauerampferblätter darüber verteilen. Darüber legt man die gerösteten Brotscheibchen.
- Die kochende Brühe über das Brot gießen, die Schüssel zudecken und vor dem Servieren 7 bis 8 Minuten ziehen lassen.
- Die inzwischen von den Gräten befreiten Fischstücke können mit der Suppe gegessen oder getrennt serviert werden.

KÜRBISSUPPE

1 KG KÜRBIS,
 1 L VOLLMILCH,
 100 G BUTTER,
 SALZ, PFEFFER.

Foto auf gegenüberliegender Seite

- Den Kürbis schälen und entkernen.
- Das Fleisch in dicke Würfel schneiden.
- Die Milch zum Kochen bringen und die Kürbiswürfel hineingeben.
- Salzen.
- Häufig umrühren, da der Kürbis leicht ansetzt.
- 20 Minuten köcheln lassen.
- Die Suppe durchmixen oder durch die Flotte Lotte drehen.
- Die Butter zufügen und noch einmal durchmixen, damit die Suppe sämiger wird.
- In eine Suppenschüssel gießen und nach Belieben mit gerösteten Brotscheiben servieren.

FLEISCH

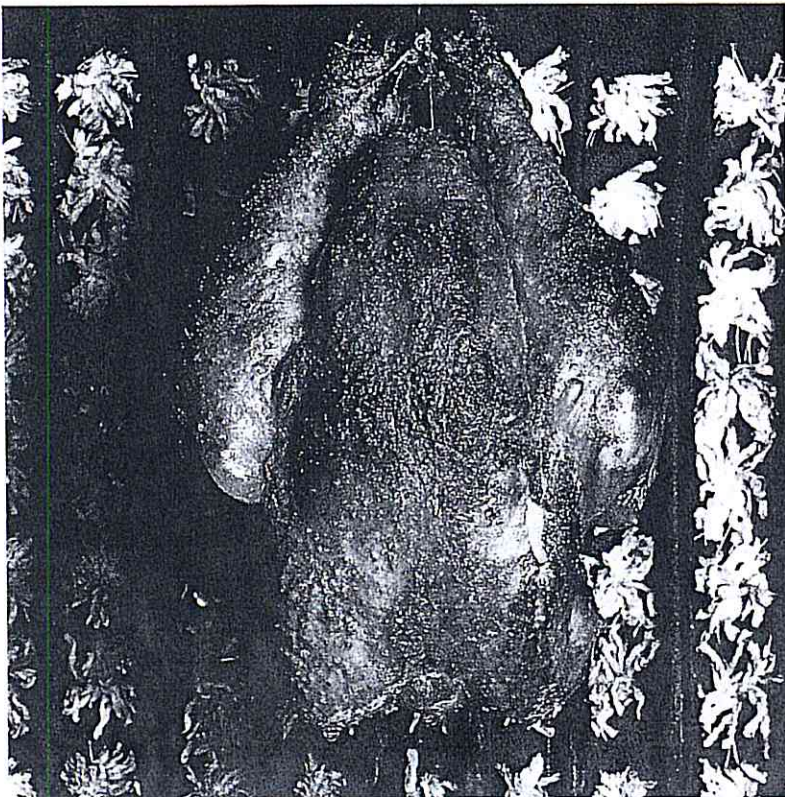
- Inzwischen in einem anderen Topf die Karotten kurz in Butter anbraten und mit dem restlichen Apfel-Schaumwein und der weißen Grundsoße ablöschen (wenn die Flüssigkeit verkocht ist, sind die Karotten gar).
- Wenn die Geflügelteile auch gargeschmort sind, aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und auf einer Servierplatte anrichten und warmstellen.
- Die Kochflüssigkeit 1/2 Stunde weitersimmern lassen.
- Die Soße kurz vor Ende der Kochzeit mit 1 dl Sahne und 1 Tl Senf verfeinern. über die Karotten sieben, kurz erhitzen, aber nicht kochen lassen, und abschmecken.
- Die Geflügelteile damit überziehen.
- Heiß servieren.

GEFÜLLTES GEFLÜGEL AUF BRETONISCHE ART

- Die Eier mit dem Zucker und dem Mehl in einer Schüssel gut vermischen.
- Die kochende Milch mit einem Stück Butter verfeinern und in die Teigmischung gießen.
- Gut verrühren und langsam aufkochen bis die Masse andickt.
- Die Backpflaumen und die Korinthen zufügen und erkalten lassen.
- Die Masse in das Geflügel füllen.
- Gut zusammenbinden und eine Stunde braten.
- Wenn das Geflügel knusprig gebraten ist, jedem Gast ein Stück des Bratens servieren und dazu einen Löffel Füllung reichen, diese mit dem Bratensaft übergießen. Ein guter Salat rundet das Gericht ab.

1 SCHÖNES FEDERVIEH VON 2,5 KG,
AUSGENOMMEN UND BRATFERTIG,
3/4 L MILCH, 250 G MEHL,
50 G ZUCKER,
100 G BUTTER, 4 FRISCHE EIER,
75 G KORINTHEN,
100 G BACKPFLAUMEN,

Foto unten



LAMMKEULE AUF BRETONISCHE ART X

- Die Bohnen über Nacht einweichen.
- Am nächsten Morgen die abgetropften Bohnen in einen Topf geben und reichlich (3 cm hoch) mit Wasser bedecken. Zum Kochen bringen, abschäumen.
- Die abgezogenen Perlzwiebeln, die in dünne Scheiben geschnittenen Karotten und Rüben und das Kräutersträußchen dazugeben.
- 1 1/2 Stunden leise garkochen lassen, noch nicht salzen.
- Inzwischen die Lammkeule würzen, gegebenenfalls mit Knoblauch spicken, reichlich mit Butter bestreichen und 45 Minuten im heißen Backofen schmoren.
- Regelmäßig mit etwas Wasser begießen.
- Wenn die Bohnen gar sind, abschmecken und in eine große, ofenfeste Tonform füllen.
- Die Lammkeule darauf anrichten, mit dem Bratensaft begießen und noch 20 Minuten im Ofen weiterschmoren.

Es ist ratsam, zum Kochen der Bohnen Quellwasser zu benutzen, da der Chlorzusatz im Trinkwasser die Bohnen während der Kochzeit hart werden läßt.

SCHWEINSHAXE IN APFELWEIN

- Die gepökeltten Schweinshaxen über Nacht in kaltem Wasser entsalzen.
- 2 Stunden lang mit der Zwiebel, der Karotte und dem Kräutersträußchen kochen.
- Die Kartoffeln schälen, die Zwiebeln und die Schalotten abziehen.
- Die Schweinshaxen in einen großen Bräter legen.
- Die Kartoffeln, die Schalotten, die Perlzwiebeln und den ungeschälten Knoblauch um die Haxen verteilen.
- Den Apfelwein und 1 l Kochsud von den Schweinshaxen dazugießen.
- Leicht salzen und pfeffern.
- 1 Stunde bei 200° im Ofen schmoren lassen.
- Dazwischen das Fleisch immer wieder mit dem Schmorsaft begießen.
- Die Garzeit der Kartoffeln überwachen.
- Abschmecken.
- Das Gericht noch dampfend im Topf servieren, der herrliche Geruch wird sich im ganzen Haus ausbreiten.

WILDKANINCHEN NACH JÄGERART

- Das Wildkaninchen vorbereiten. In Stücke hauen: 2 Keulen, 2 Vorderläufe, 2 Rückenstücke.
- Den Brustspeck in 6 Stücke schneiden und mit der zerdrückten Knoblauchzehe in Butter anbraten.
- Die geschälten Schalotten und das Salbeiblatt zugeben.
- Wenn der Speck schön goldgelb ist, die Wildkaninchenstücke zufügen.
- Ringsum im Bratfett anbraten, dabei aufpassen, daß das Fleisch nicht anbrennt.
- Wenn das Fleisch eine schöne goldbraune Farbe hat, die geschälten und geviertelten Äpfel zugeben. Mit einem kleinen Glas Apfelwein ablöschen. Abschmecken.
- Zugedeckt 10 Minuten in den Ofen stellen.
- Heiß servieren.

FÜR 8 PERSONEN :

1 LAMMKEULE VON 2,5 KG,
1 KG HALBGETROCKNETE, ENTHÜLSTE WEIßE BOHNEN,
200 G KAROTTEN,
20 PERLZWIEBELN,
100 G WEIßE RÜBEN,
100 G BUTTER,
1 KRÄUTERSTRÄUßCHEN,
SALZ, PFEFFER.

FÜR 4 PERSONEN :

2 GROßE, LEICHT GEPÖKELTE SCHWEINSHAXEN (AUS DER KEULE), ODER
4 KLEINE, LEICHT GEPÖKELTE SCHWEINSHAXEN (AUS DEM BUG),
1 GROßE ZWIEBEL,
1 KAROTTE,
1 KRÄUTERSTRÄUßCHEN,
1 KG KLEINE KARTOFFELN,
20 G SCHALOTTEN,
200 G PERLZWIEBELN,
2 KNOBLAUCHZEHEN,
1 FLASCHE APFELWEIN.

1 FRISCH ERLEGTES WILDKANINCHEN
4 ÄPFEL, VOM JÄGER WÄHREND DER JAGD AUFGELESEN
200 G SCHWEINEBRUSTSPECK
50 G BUTTER
1 KLEINES GLAS APFELWEIN
6 KLEINE SCHALOTTEN
1 KNOBLAUCHZEHE
1 BLÄTTCHEN SALBEI

Foto auf gegenüberliegender Seite

1 KG KARTOFFELN,
100 G GERIEBENER KÄSE,
100 G SEMMELBRÖSEL,
1 L FLEISCHBRÜHE VOM POT-AU-FEU,
10 SCHEIBEN LEICHT GEPÖKELTE SCHWEINEBRUST,
SALZ, PFEFFER.

BRETONISCHER KARTOFFELAUFLAUF

- Die Kartoffeln schälen und waschen.
- Einzeln mit einem Küchentuch abtrocknen.
- Fein reiben (auf der Rohkostreibe).
- Würzen und mit dem geriebenen Käse vermischen.
- Die Schweinebrustscheiben in einer Pfanne goldbraun braten.
- Eine feuerfeste Form ausbuttern.
- Den Boden der Form reichlich mit Semmelbröseln bestreuen und die goldgelb gebratenen Speckscheiben darauf verteilen.
- Darüber die Kartoffelmasse streichen.
- Mit der heißen Brühe übergießen.
- 1 Stunde bei 180° im Ofen überbacken.
- Der Auflauf soll eine schöne, gleichmäßig goldbraune Kruste aufweisen.
- Sofort servieren.

RIESENSCHIRMLINGE MIT HASELNÜSSEN

1 KG FRISCHE RIESENSCHIRMLINGE,
100 G FRISCHE HASELNÜSSE,
100 G BUTTER,
1 DL CRÈME FRAÎCHE,
SCHNITTLAUCH,
SALZ, PFEFFER.

- Die Pilze säubern, die Stiele entfernen und in leichtem Essig- Wasser waschen.
- In einem Sieb abtropfen lassen und in dicke Scheiben schneiden.
- Die Pilze in Butter andünsten, dann die crème fraîche zugeben.
- Die Haselnußkerne zerhacken und zu den Pilzen geben.
- Einige Minuten dünsten lassen und dann den kleingeschnittenen Schnittlauch zugeben.
- Würzen.
- Heiß als Beilage zu Kalbfleisch servieren.

X GRÜNE BOHNEN MIT TOMATEN

1 KG GRÜNE BOHNEN,
2 KNOBLAUCHZEHEN,
4 GROßE ZWIEBELN,
1 KG TOMATEN,
150 G BUTTER,
1 KRÄUTERSTRÄUßCHEN,
SALZ, PFEFFER.

- Tomaten vierteln und durch die Flotte Lotte passieren, damit nur das Fleisch zurückbleibt.
- Bohnen putzen und Fäden abziehen. In zwei oder drei Stücke brechen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.
- Die Zwiebeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden.
- Den Knoblauch abziehen und hacken.
- Zwiebeln in der Butter andünsten, Knoblauch und Tomatenfleisch zugeben.
- Gut umrühren, die grünen Bohnen und das Kräutersträußchen hineingeben.
- Salzen, pfeffern und zum Kochen bringen.
- Etwa 1 bis 1 1/4 Stunden leise köcheln lassen.
- Heiß als Beilage zu einem Braten serviert, ist dieses Gericht eine Delikatesse !

X KARTOFFELN MIT LAUCH

- Die Lauchstangen längs halbieren und gründlich unter fließendem Wasser abspülen.
- Grob zerschneiden.
- Die Zwiebel hacken.

GEMÜSE

- Schweineschmalz in einem Topf bei kleiner Hitze zergehen lassen und die Lauch- und Zwiebelstücke zufügen.
- Etwas Wasser darübergießen und zugedeckt etwa 10 Minuten kochen lassen.
- Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- In eine ofenfeste Form abwechselnd Kartoffelscheiben und Gemüse schichten. Die erste und die letzte Schicht sollte aus Kartoffelscheiben bestehen.
- Mit Brühe und Apfelwein halbhoch aufgießen.
- Leicht salzen, pfeffern und 30 Minuten zugedeckt simmern lassen.
- Dann Butterflöckchen auf der Oberfläche verteilen und die Form in den Ofen stellen und bei 250° in etwa 10 Minuten goldgelb überbacken.

1 KG KARTOFFELN,
500 G LAUCH,
1 GROBE ZWIEBEL,
20 G SCHWEINESCHMALZ,
1 DL BRÜHE,
1 DL APFELWEIN,
20 G BUTTER,
SALZ, PFEFFER.

Foto unten



5 EIER,
3/4 L MILCH,
60 G HONIG,
120 G BUTTER,
1 ALTBACKENE BRIOCHE,
250 G APFELMUS.

BRIOCHE-AUFLAUF FÜR FEINSCHMECKER

- Die Brioche in zentimeterdicke Scheiben schneiden.
- Man benötigt etwa 12 Scheiben.
- 6 Scheiben beidseitig buttern.
- Nebeneinander in eine ofenfeste Form legen.
- Mit einem Löffel eine Schicht Apfelmus darauf verteilen.
- Die 6 übrigen Scheiben darüberlegen.
- Die Milch mit dem Honig in einem Topf erwärmen.
- Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und kräftig mit einer Gabel verschlagen.
- Wenn der Honig völlig in der Milch aufgelöst ist, die Flüssigkeit mit den Eiern vermischen.
- Diese Eier-Milch-Mischung über die Briochescheiben gießen.
- 20 Minuten bei 200° im Ofen überbacken.
- Dieses Gericht kann kalt oder warm serviert werden.
- Man kann die Brioche auch durch Roggenbrot ersetzen, das schmeckt zwar uriger aber auch sehr gut.

✕ KLEINE WINDBEUTEL

4 EIER,
250 G WASSER,
140 G MEHL,
1 PRISE SALZ,
100 G BUTTER,
HAGELZUCKER.

- Das Wasser in einem Topf erhitzen.
- Die in kleine Stücke geschnittene Butter und eine Prise Salz zufügen.
- Langsam zum Kochen bringen und dann den Topf vom Herd nehmen.
- Das Mehl auf einen Schwung zugeben und kräftig rühren.
- Den Topf wieder erhitzen.
- Den Teig solange durcharbeiten, bis er sich vom Rührlöffel und vom Topfrand löst.
- Vom Herd nehmen, den Teig in eine größere Schüssel füllen und noch 2 Minuten durcharbeiten.
- Nach und nach die Eier zugeben, dabei jedesmal gründlich aber nicht zu lange rühren.
- Der Brandteig soll glatt und geschmeidig sein.
- Ein Backblech einfetten.
- Mit einer Spritztüte kleine Häufchen (ungefähr 3 cm Durchmesser) auf das Blech spritzen.
- Die Häufchen mit Hagelzucker bestreuen und das Blech in den Ofen schieben.
- 30 Minuten bei 220° backen.
- Damit die Windbeutel schön weich bleiben, sollte man die Backofentür während der letzten 10 Backminuten leicht öffnen.

Diese kleinen Windbeutel kann man je nach Geschmack und Tageszeit lauwarm oder kalt genießen. Sie schmecken so gut, daß sie nie lange auf dem Servierteller liegen bleiben.

✕ TEEKUCHEN AUS VANNES

500 G MEHL, 4 EIGELB, 2 EIER,
250 G BUTTER, 150 G BRAUNER ROHRZUCKER,
125 G KANDIERTE FRÜCHTE.

Foto Seite 108

- Weiche Butter schaumig schlagen, die Eigelb und den Rohrzucker zufügen.
- Mehl langsam unterheben und die kandierten Früchte hineingeben.
- In eine Form füllen, der Teig sollte 3 cm hoch sein.
- 1 Stunde bei 180° im Ofen backen.