

**Kochen nach Rezepten**  
**von**  
**Pierre Brice**

## *Coquilles Saint Jacques*

**Zutaten: Zutaten (für ca. 4 Portionen)**

12 Jakobsmuscheln  
1-2 Schalotten  
3 EL Butter  
1/2 TL Safranpulver  
12 kleine Champignons  
4 EL Noilly Prat  
2 TL Cognac  
4 Cocktailtomaten  
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Schalotte(n) abziehen, klein schneiden und in eine Pfanne geben. In Butter glasig anbraten. Safran dazugeben und die Jakobsmuscheln darin in zerlaufener Butter leicht anbraten.

Nach 2 Minuten wieder herausnehmen.

Die geputzten Champignons in die Pfanne geben.

Mit Noilly Prat und Cognac ablöschen und kurz köcheln lassen.

Dann die Jakobsmuscheln wieder in die Pfanne geben und 4-5 Minuten kochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen

## *Rinderfilet an getrüffeltem Kartoffelpüree*

### **Zutaten (für ca. 4 Portionen)**

800-1000 g Rinderfilet

Öl zum Anbraten

300 g Crème fraîche

2 EL Dijon-Senf

3 EL Cognac

Salz und Pfeffer

#### **Püree:**

10 Kartoffeln

2 Eigelbe

150 g Butter

1 Prise Muskat

6 EL Milch

3 EL Trüffelöl

Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Das Fleisch in mundgerechte Stücke teilen, waschen und trockentupfen.

Dann salzen und pfeffern, und ca. 3 Minuten in Öl von allen Seiten anbraten.

Das in der Pfanne hinterbliebene Öl mit Crème Fraîche, Senf und Cognac kurz aufkochen lassen.

Filets erneut hineingeben, salzen und pfeffern, und bis zum gewünschten Garzustand köcheln lassen.

#### **Püree:**

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen und abgießen.

Mit Eigelb, Butter, Muskat und Milch stampfen.

Die Menge der Milch kann variiert werden, bzw. bis zur gewünschten Konsistenz hinzugefügt werden.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Trüffelöl unterrühren.

## *Französischer Kartoffelsalat*

### **Zutaten für 4 Portionen**

500g Pellkartoffeln  
500 g Rindfleisch zum Kochen  
1 Bd. Suppengrün  
Kapern  
4 hartgekochte Eier  
4 Cornichons (kleine Essiggurken)  
grüne oder schwarze Oliven  
1 Eßl. scharfer Senf  
1 Eßl. Himbeeressig  
5 Eßl. Sonnenblumenöl  
Pfeffer aus der Mühle, Salz, Petersilie, Schnittlauch

### **Zubereitung:**

Pellkartoffeln waschen und in Salzwasser kochen.  
Rindfleisch zusammen mit dem geputzten Suppengrün kochen.  
Beide Zutaten im lauwarmen Zustand weiterverarbeiten  
Kartoffeln pellen und ebenso wie das Fleisch und die Eier klein schneiden, mischen.  
Nach Geschmack die Kapern, Oliven und die klein geschnittenen Cornichons unterheben.  
Aus Senf, Himbeeressig, Öl, Pfeffer und Salz eine Salatsauce mischen.  
Unter den Kartoffelsalat die gehackte Petersilie und die Schnittlauchröllchen heben.  
Mit der Salatsauce übergießen, vorsichtig mischen und nochmals abschmecken.  
Dann etwas ziehen lassen und servieren.

## *Makkaroni à la Pierre Brice*

### **Zutaten für 4 Personen**

300 g Schnittmakkaroni

2 große Karotten

1 große Zwiebel

3 EL Olivenöl

4 Knoblauchzehen

8 Fleischtomaten

4 EL Parmesan

250 g eingelegten Thunfisch

1/2 Bund Basilikum, Kräuter aus der Provence, Jodsalz, Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung**

Makkaroni in reichlich Salzwasser al dente kochen, abschütten und zugedeckt warm halten. Tomaten abziehen, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

Zwiebeln fein schneiden (Ein Tipp: Um das Zwiebelschälen zu erleichtern, Zwiebeln vorher für 10 Minuten in kochendes Wasser legen!) und in Olivenöl glasig dünsten. In dünne Scheiben geschnittene Karotten dazugeben und alles auf den Biss garen.

Die Tomatenwürfel, durchgepressten Knoblauchzehen hinzufügen, mit Jodsalz und Pfefferwürzen.

Alles zusammen einige Minuten vorsichtig kochen lassen und dann den zerkleinerten Thunfisch dazugeben, gut verrühren, nochmals erhitzen und bei Bedarf noch etwas abschmecken.

Die Sauce über die warmgestellten Makkaroni geben und gut vermengen.

Mit geriebenem Parmesan bestreuen und geschnittenem Basilikum abrunden, sofort servieren.

## *Zucchini à la Provence*

### **Zutaten für 4 Personen**

4 Zucchini  
1 EL Tomatenmark  
4 EL geriebenen Parmesankäse  
2 Knoblauchzehen  
4 EL Olivenöl (kaltgepresst)  
2 Tomaten  
1/2 Bund Basilikum  
Jodsalz, Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Zucchini waschen, ohne die Enden abzuschneiden in kochendes Salzwasser geben und ca. 2 bis 3 Minuten leicht kochen. Die Zucchini sofort zum Auskühlen in kaltes Wasser geben. Die abgekühlten Zucchini werden in ca. 1/2 cm starke Scheiben geschnitten und aufgelegt.

Sauce: Tomatenmark, grob geriebenen Parmesankäse und Olivenöl gut verrühren. Knoblauch durchgepresst dazugeben, mit Jodsalz und Pfeffer würzen, erneut verrühren und über die Zucchinischeiben verteilen.

Aus den abgezogenen und entkernten Tomaten Würfel schneiden und darüber geben. Zum Schluss mit feingeschnittenem Basilikum garnieren und mit Pfeffer aus der Mühle eventuell noch etwas abrunden.

## *Poulet à l'Estragon*

### **Zutaten für 6 Personen**

1 Masthähnchen (1,8 kg)  
3 Möhren  
50 g Butter  
Petersilie, Thymian, Lorbeer, 1 Handvoll Estragon.  
1 EL Mehl  
2 Eigelb  
50 g Crème Fraiche

### **Zubereitung**

Die Möhren rund klein schneiden.  
Die Pute zerlegen. Die Teile in der Butter anbraten.  
Dann die Möhren, die Petersilie, den Thymian, den Lorbeer und den Estragon hinzufügen.  
Salzen, pfeffern und mit Wasser aufgießen.  
Die Kasserolle mit der Pute schließen und 40 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen.  
Dann das Mehl mit der Crème fraiche und dem Eigelb verrühren.  
Die Geflügelstücke aus der Kasserolle vom Feuer nehmen und warmstellen.  
Bei gleichbleibender Hitze diese Sauce 10 Minuten einkochen lassen.  
Diese Sauce von der Platte nehmen und mit der Mischung aus Crème fraiche, Mehl und Eigelb vermischen.  
Ein wenig frisches Estragon hinzufügen.

Die Arbeitszeit beträgt 2 Stunden.  
Serviert wird es mit Wildreis gemischtem Reis, dazu dann ein Möhren- oder Selleriepüree.  
Als Wein wird ein leichter Rotwein wie Bourgogne oder Côtes du Rhône gereicht.

## *Apfelkuchen à la Pierre Brice*

### **Zutaten**

125g Mehl  
1 Messerspitze Backpulver  
  
50 g Butter  
  
25 g Zucker  
  
1 Prise Salz  
  
1 Eigelb  
  
2 Eßl. kaltes Wasser

### **Zubereitung:**

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen, diesen 30 min kalt stellen.  
Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, die Äpfel in Scheiben schneiden.  
Eine feuerfeste Pieform auf die Herdplatte stellen, die Butter darin schmelzen.  
Den Zucker dazu geben und leicht karamelisieren lassen. Dabei ab und zu umrühren.  
Die Apfelscheiben in die Pieform legen.  
Im auf 225 Grad vorgeheizten Backofen 6 Minuten vorbacken.  
Inzwischen den Teig in Größe der Pieform ausrollen. Vorsichtig über die Äpfel legen, an mehreren Stellen mit der Gabel einstechen.  
Den Kuchen nun noch etwa 30 Minuten bei 225 Grad backen.  
Danach sofort herausnehmen und auf einen Teller stürzen. Mit halb steif geschlagener Sahne servieren.

## *Kalbsbraten mit Schweinswurst*

### **Zutaten:**

1 kg Kalbsschulter oder -filet  
1 große Schweinswurst (gleiche Länge, wie das Fleisch)  
20 Schalotten  
4 EL Olivenöl  
Butter  
Salz, Pfeffer  
1 Glas Weißwein  
300 g Tagliatelle  
10 g Morcheln oder Steinpilze/ Person  
2 EL Trüffelöl  
2 EL Crème fraîche

### **Zubereitung:**

#### **Fleisch**

Vom Metzger die Schweinswurst in das Fleisch einarbeiten und binden lassen.  
Die Kalbsschulter mit Knoblauch und Butter in Olivenöl golden anbraten.  
Die Schalotten hacken und dazugeben, salzen und pfeffern. Im Römertopf  
40 - 45 Minuten braten, das Fleisch öfters übergießen.  
Falls das Fleisch anklebt, Weißwein dazugeben.

#### **Tagliatelle**

Tagliatelle al dente kochen, abgießen. Morcheln oder Steinpilze in Butter anbraten,  
salzen, pfeffern, Crème fraîche unterrühren, abschmecken, Trüffelöl dazugeben,  
gut umrühren, über die Tagliatelle geben und mischen.