

Far breton aux pruneaux Bretonischer Backpflaumenkuchen mit Beurre noisette

Zutaten für 6 – 8 Personen /

Beschichtete Backform von 23 cm Durchmesser und 5 cm Höhe.

650 g Vollmilch
80 g Beurre noisette oder aus ca. 100 g Butter eine [Beurre noisette nach diesem Rezept](#) herstellen
200 g Eier, 4 St. (M)
170 g Mehl
150 g Zucker
2 g Salz

Pruneaux marines au rhum

150 g Backpflaumen, Trockenpflaumen, Pruneaux d'Agen (gibt es bei Manufactum)
30 g Rum
60 g Wasser
1 – 2 Teel. Zucker

Butter und Zucker für die Form

Zubereitung

Schritt 1

Am Vorabend die Pflaumen marinieren. Dafür Wasser, Rum und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und über die Trockenpflaumen gießen. Abdecken, etwas abkühlen lassen und für eine Nacht in den Kühlschrank stellen, mindestens aber 1 Stunde marinieren lassen.

Schritt 2

Am Backtag alle Zutaten Raumtemperatur annehmen lassen. Die marinierten Pflaumen in einem Sieb abtropfen lassen. Eine antihafbeschichtete Form gut mit Butter auspinseln und mit Haushaltszucker austreuen.

Auch die Beurre noisette aus dem Kühlschrank nehmen, abwiegen und auf ca. 80°C erhitzen oder frisch zubereiten. Dafür die Butter in einen kleinen Topf geben und auf ca. 135 – 140°C erhitzen s. Rezept und die festen gebräunten Bestandteile durch ein mit einem Küchentuch ausgelegtem Sieb heraus filtern und etwas abkühlen (80 – 90°C) lassen.

Schritt 3

Ofen auf 180°C vorheizen.

Die trockenen Zutaten, das durchgeseibtes Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Milch auf ca. 30 – 35°C (handwarm) erwärmen und mit den Eiern verrühren. Danach zu den trockenen Zutaten geben und gründlich mit einem Handrührer oder Schneebesen verrühren (klümpchenfrei). Danach die heiße Nussbutter langsam unter den Teig rühren, bis sich alles gut verbunden hat.

Der Teig sollte ganz leicht warm sein, damit sich die Nussbutter nicht vom Teig trennt und auf dem Teig schwimmt. Sondern sich gut mit dem Teig verbindet und sich nicht während des Backens auf dem Far breton absetzt.

Galette-Kuchen

Auf einer Galette Käse verstreuen, dann eine zweite Galette darüber legen, mit Crème fraîche bestreichen, salzen und pfeffern, mit ein paar Blättern Spinat belegen, dann wieder eine Käse-Galette, dann eine Crème-fraîche-Spinat-Galette usw.

Als Abschluss eine Galette mit etwas Butter bestreichen, dann für 20 min in den Backofen.

Chouchen-Äpfel

(für 4 Personen)

4 Boskop-Äpfel

4 Teelöffel gehackte Mandeln

4 „ „ Walnüsse

4 „ „ Pistazien

4 „ „ Haselnüsse

4 „ „ Honig

10 g Butter

10 cl Chouchen

Die Äpfel schälen und entkernen. Die gehackten Früchte mit dem Honig vermischen und in die entkernten Äpfel füllen. Den Chouchen in die Backform gießen und die Äpfel, mit einem Stück Butter pro Apfel, dazugeben.

Für 30 min in den Backofen. Während der Backzeit 2 mal die Äpfel mit dem Chouchen beträufeln. Mit Crème Chantilly servieren.

Galette-Teig

(für etwa 30 Galettes)

500 g Buchweizenmehl

3 Esslöffel Weizenmehl

1 Ei

Salz, Pfeffer

6 Esslöffel Sonnenblumenöl

1,5 bis 2 l Wasser

Alle Zutaten mischen und langsam das Wasser dazugießen. Den Teig nun mindestens 1 Stunde stehenlassen.

Zubereitung der Galette: In einer heißen Pfanne die benötigte Menge Teig verteilen.

Gerollte Apéritif-Galettes

Für den Lachs-Dip (für 6 Galettes):

100 g frischen Lachs
100 g Räucherlachs
100 g Philadelphia-Frischkäse
Thymian + Schnittlauch
1 Zitrone (Saft)

Zubereitung des Lachses:

In kochendes Wasser 2 Teelöffel Salz, 2 Knoblauchzehen, 1 Lorbeerblatt und Thymian hineingeben, 5 min kochen lassen und dann für 5 min den Lachs hineingeben.

Danach den Lachs zerkleinern und mit dem Philadelphia-Käse mischen, Schnittlauch, Thymian, Zitronensaft und den in kleine Stücke geschnittenen Räucherlachs hinzufügen.

Den Dip auf der Galette verteilen, zusammenrollen und die Rolle in einer Frischhaltefolie für 1 Std. in den Kühlschrank legen.

Muschelsuppe

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 kg Miesmuscheln	2 Petersilie-Stängel
1 Thymian-Stängel	1 Lorbeerblatt
1 Schalotte	1 Zwiebel
1 Möhre	1 Porreestange
20 g Butter	1 Esslöffel Fischfond
10 cl Schmand	15 cl trockener Weißwein
Salz + Pfeffer	

Die Schalotte schneiden, die Muscheln säubern und mit Petersilie, Thymian, Lorbeer und Weißwein in einen Topf geben und alles zum Kochen bringen.

Wenn die Muscheln offen sind, abkühlen lassen und die Schalen entfernen. Den Kochsud filtern.

Möhre, Porree und Zwiebel schälen und säubern. Möhre und Porree in Streifen schneiden, die Zwiebel kleinhacken. Die Butter schmelzen und Zwiebel, Möhre und Porree für 10 min leicht köcheln lassen.

75 cl Wasser hinzufügen, zum Kochen bringen, den Fischfond hinzufügen, 15 min kochen. Den Muschel-Kochsud, die Muscheln und den Schmand hinzufügen, noch 2 min kochen und dann servieren.

Sauce Vinaigrette

1 Schalotte oder Zwiebel kleinschneiden
1 Teelöffel Senf
3 Esslöffel Essig
6 Esslöffel Öl