

Die  
Rezepte des Jahres

Selektion 2022



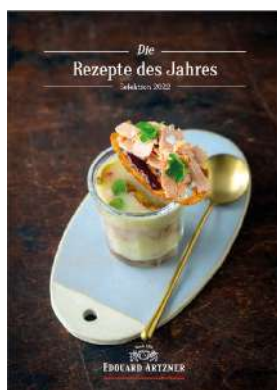
Depuis 1803



EDOUARD ARTZNER

# Die Rezepte des Jahres

Selektion 2022



Titelbild:

©hap\_en\_tap

## DIE EINNAHMEN DES JAHRES 2022

Dezember 2022 - Kostenlos

Veröffentlichung: Edouard Artzner

Redaktion: Interne Ressourcen

Grafik: Interne Ressourcen

Kollaborateure: Chef Artzner, Hap en Tap, Sarahatouille dans sa cuisine, Irina KitchenStories, Cuisine lovers and co.

Herausgeber: Edouard Artzner

Alle Fotos in dieser Ausgabe #3 «Rezepte des Jahres» sind Eigentum ihrer jeweiligen Autoren und Herausgeber.

Bei Fragen oder Kritik an der Redaktion: [contact@feyel-artzner.com](mailto:contact@feyel-artzner.com)

## Inhaltsübersicht

### FOIE GRAS

Briochebrot, Clementinenkonfitüre und Leberpastete .....	3
Entenleberhäppchen, Rhabarber-Confit .....	4
Mini-Mousse-Korb mit Entenleberpastete.....	5
Topinambur-Suppe mit Leberpastete und Enten-Confit-Keule.....	6
Tournedos Rossini .....	7
Chicorée-Suppe mit karamellisiertem Apfel, Toast mit Leberpastete .....	8

### TRÜFFEL

Trüffel- und Blumenkohlsuppe .....	9
------------------------------------	---

### IBERISCHE REIHE

Cremige Gnocchi mit Gorgonzola und Chips aus iberischem Schinken.....	10
---	----

### TRAITEUR-SORTIMENT

Gefüllte Champignons mit geräucherter Gänsebrust .....	11
Hausgemachtes Gua bao mit geräucherter Entenbrust .....	12
Focaccia mit geräucherter Entenbrust .....	13
Kalte Ramen mit Entenbrust .....	14
Entenbrust mit Pilz-/Käsefüllung.....	15

### TERRINEN UND RILLETTES

Überraschungsbrot Terrinen und Rillettes .....	16
--	----

— Portionen —  
2 Pers.

— Dauer —  
2h30



# Briochebrot, Clementinenkonfitüre und Leberpastete

## Die ZUTATEN

### FOIE GRAS

Gänseleberpastete.....4 Scheiben

### DAS BRIOCHE-BROT

Lauwarme Milch.....25 cl  
Eigelb.....1  
Teelöffel Salz.....1  
Mehl.....500g  
Butter.....75g  
Zucker.....60g  
Hefe aus der Bäckerei.....1 Beutel

### DIE CLEMENTINENKONFITÜRE

Clementinen.....200g  
Physalis.....50g  
Brauner Zucker.....250g  
Kardamom.....2 Kabelschuhe

— VORGESCHLAGEN VON —

@Irina\_kitchenstories

## Die BETRIEBSANLEITUNG

### FÜR BRIOCHE-BROT

Vermischen Sie alle Zutaten zu einem glatten Teig. Verteilen Sie den Teig in Förmchen und lassen Sie ihn zwei Stunden lang aufgehen. Backen Sie Ihr Brioche-Brot bei 180 °C im Ofen 20 Minuten lang.

### FÜR DIE CLEMENTINENKONFITÜRE

Vermischen Sie den Zucker, die Clementinen und die Physalis. Beginnen Sie die Mischung unter ständigem Rühren zu erhitzen und bringen Sie sie dann zum Kochen. Geben Sie dann die Kardamomschoten hinzu und lassen Sie alles bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln.

### FÜR DEN ABSCHLUSS

Zum Schluss legen Sie eine Scheibe Leberpastete auf Ihr Briochebrot und servieren dazu Ihre Clementinenkonfitüre.

— Portionen —  
4 Pers.

— Dauer —  
30min

# Häppchen Entenlebermousse, Rhabarber-Confit

## Die ZUTATEN

### GÄNSELEBERHÄPPCHEN

1 Entenlebermousse.....	150 g
Zucker.....	30 g
Rhabarber.....	150g



## Die BETRIEBSANLEITUNG

### RHABARBER

Schälen Sie den Rhabarber und schneiden Sie ihn in kleine Würfel. Geben Sie den Rhabarber und den Zucker in einen Topf und erhitzen Sie ihn 5 Minuten bei mittlerer Hitze. Schneiden Sie den Rhabarber in dünne Streifen und schneiden Sie diese anschließend wieder zurück, sodass Fäden entstehen.

### DRESSUR

Geben Sie auf den Boden jedes Löffels etwas Rhabarberkompott und schneiden Sie Scheiben von der Leberpastete ab. Zum Schluss legen Sie eine Leberpastetenscheibe auf jeden Bissen. Geben Sie einen rohen Rhabarberfaden oben drauf.

— Portionen —  
3 Pers.

— Dauer —  
1H15



## Mini Korb

# Leberpastetenmousse

### Die ZUTATEN

Brick-Blätter.....	2
Mousse aus Entenleberpastete.....	150 g
Ungesüßte Schlagsahne.....	100 g
Salz.....	1 kl
Pfeffer.....	1 kl
Kumquats.....	2
Wasser.....	100 cl
Zucker.....	100 g

### Die BETRIEBSANLEITUNG

#### FÜR MINIKÖRBE

Nehmen Sie die Brickblätter zur Hand. Legen Sie sie übereinander und schneiden Sie rechteckige Streifen von etwa 5 cm Länge.

Legen Sie die so entstandenen Rechtecke übereinander, entfernen Sie die Seiten und schneiden Sie Quadrate aus.

Nehmen Sie eine Form für Mini-Tartelettes oder Cannelés und legen Sie in jeden Platz zwei Brick-Quadrate, die Sie zuvor mit Öl bepinselt haben.

Geben Sie einige Kidneybohnen in den Boden und erhitzen Sie diese 5 Minuten bei 180 °C. Nehmen Sie die Bohnen dann heraus.

#### POUR LA MOUSSE DE FOIE GRAS

Schneiden Sie die Gänselebermousse in ca. 1 cm dicke Scheiben, geben Sie alles in eine Schüssel und lassen Sie es mit einem Löffel weich werden.

Fügen Sie die ungesüßte Schlagsahne, Salz und Pfeffer hinzu, mischen Sie und stellen Sie sie in den Kühlschrank. Schneiden Sie die Kumquats in dünne Scheiben und erhitzen Sie die Wasser-Zucker-Mischung in einem Topf, wenn das Wasser köchelt, geben Sie die Kumquats hinzu und kochen sie 10 Minuten.

#### L'ASSEMBLAGE

Geben Sie die zuvor hergestellte Mousse in einen Spritzbeutel und füllen Sie die Nester. Zum Schluss geben Sie über die Mousse kandierte Kumquats oder auch Johannisbeeren.



# Topinambur-Suppe mit Leberpaste- tete und kandierter Entenkeule

## Die ZUTATEN

Entenleberpaste.....	40g
Topinambur.....	4
Kartoffel.....	1
Flüssige Sahne.....	20cl
Schalotte.....	1
Kandierte Ente.....	1
Salz & Pfeffer.....	

— VORGESCHLAGEN VON —  
[@Sarahtatouilledanssacuisine](#)

## Die BETRIEBSANLEITUNG

Topinambur und Kartoffel schälen und in kleine Stücke schneiden, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken, salzen und zum Kochen bringen, dann etwa 30 Minuten kochen lassen. Am Ende der Kochzeit mit dem Stabmixer pürieren, die Foie gras und die Sahne hinzufügen, pürieren und abschmecken.

Befreien Sie die Entenkeule von ihrem Fett und bewahren Sie es auf. Zerzupfen Sie die Entenkeule fein (Sie können die Fleischstücke sehr schnell im Mixer zerkleinern).

Braten Sie in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze die gehackte Schalotte mit dem Fett, das Sie zuvor von der Keule entfernt haben, an und fügen Sie das zerzupfte Fleisch hinzu; braten Sie unter Rühren, bis das Confit ein wenig austrocknet und knusprig wird. Servieren Sie auf der heißen Suppe.

— Portionen —  
2 Pers.

— Dauer —  
1H30



@sarahatouillecdanssecurism

# Tournedos Rossini

## Die ZUTATEN

Entenleberlappen.....	2 tranchen
Schwarze Trüffel Melanosporum.....	1
Toastbrot.....	2 tranchen
Schrotkartoffeln.....	300g
Tournedos.....	2x250g
Butter.....	10g
Öl.....	

## Die BETRIEBSANLEITUNG

Schneiden Sie Scheiben von Toastbrot, die etwa 1 cm dick sind. Entfernen Sie die Rinde des Toastbrots. Schneiden Sie die Kartoffeln in ca. 8 mm dicke Scheiben. Nehmen Sie die Leberpastete aus der Form. Schneiden Sie 2 1 cm dicke Scheiben von der Leberpastete ab.

Schneiden Sie dünne Trüffelscheiben. Braten Sie in einer Pfanne Butter und Öl an. Legen Sie die Toastbrotscheiben hinein und braten Sie sie dann von beiden Seiten goldbraun.

Kochen Sie die Kartoffeln in derselben Pfanne und braten Sie sie von jeder Seite ca. 5 Minuten an. Braten Sie die Tournedos in Butter bei starker Hitze. Für eine blutige Zubereitung rechnen Sie mit 2 Minuten Garzeit auf jeder Seite. Braten Sie die Leberpastetenscheiben 30 Minuten auf jeder Seite. Nach Belieben anrichten.

— Portionen —  
**6 Pers.**

— Dauer —  
**1H15**



# Chicorée-Suppe mit karamellisiertem Apfel, Toast mit Leberpastete

## Die ZUTATEN

### FÜR DIE ZICHORIENSUPPE :

Chicorée.....500g  
Zwiebel ..... 1 klein  
Hühnerbrühe..... 1.5 l  
Salz und Pfeffer.....

### FÜR DIE GARNITUR :

Zichorienkopf..... 1  
Speckwürfel.....50g  
Apfel..... 1/2  
Zucker..... 1el  
Frischer Schnittlauch.....  
Butter.....  
Pfeffer und Salz.....

### FÜR DEN SAUERTEIG-TOAST

**Ganze Entenleber**..... 1  
Sauerteigbrot..... 50g  
Olivenöl..... 1/2  
Korksirup..... 1el  
Blumensalz.....

— VORGESCHLAGEN VON —  
[@Hap\\_en\\_tap](#)

## Die BETRIEBSANLEITUNG

### FÜR DIE ZICHORIENSUPPE :

Hacken Sie den Radicchio grob und spülen Sie ihn unter fließendem kaltem Wasser ab. Hacken Sie die Zwiebel fein und geben Sie sie zum Chicorée. In einem Stück Butter 2 Minuten anbraten, nicht bräunen lassen. Geben Sie die Brühe hinzu und rühren Sie glatt und würzen Sie mit (weißem) Pfeffer und Salz. Entfernen Sie die Blätter des Radicchio und köcheln Sie sie in Butter, bis sie weich sind. Braten Sie den knusprigen Speck in einer beschichteten Pfanne ohne Fett an.

Schneiden Sie den Apfel in kleine Würfel und braten Sie sie kurz mit dem Zucker in der Butter an. Mit dem fein geschnittenen frischen Schnittlauch in der Suppe servieren.

### FÜR DEN SAUERTEIG-TOAST

Heizen Sie den Backofen auf 180 °C vor. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Scheiben des Sauerteigs darauf legen, mit Olivenöl beträufeln und mit Fleur de Sel bestreuen. Legen Sie Backpapier und ein ofenfestes Backblech darauf (damit sich der Toast nicht krümmt).

Backen Sie das Brot 10 Minuten lang im Ofen, bis es goldbraun und knusprig ist. Lassen Sie das Brot abkühlen. Reißen Sie die Locken der Gänseleber mit einem Gemüseschäler ab. Weichen Sie den Lütticher Sirup in der Mikrowelle auf.

Gießen Sie den Sirup über die Toasts und legen Sie die Foie-gras-Späne darauf. Mit Fleur de Sel würzen.

Mit einem Zweig glatter Petersilie dekorieren. Schneiden Sie die Feigen in dünne Scheiben und schneiden Sie sie in der Form der Gänseleber aus. Schneiden Sie gleich große Scheiben aus dem Gelee. Legen Sie die Foie gras auf die Toasts. Zum Schluss legen Sie eine Feigenscheibe und ein Stück Gelee darauf und garnieren es mit einem Rosmarinzwig (und einer essbaren Blume).



— Portionen —  
2 Pers.

— Dauer —  
45min



# Suppe mit Trüffel und Blumenkohl

Die  
**ZUTATEN**

Schwarze Trüffel <i>Melanosporum</i> .....	1
Blumenkohl.....	1/2
Kartoffel.....	2
Milch.....	30 cl
Frische Sahne.....	20 cl
Trüffelöl.....	1 Netz

Die  
**BETRIEBSANLEITUNG**

Waschen Sie die Blüten (des Blumenkohls) und lassen Sie sie abtropfen. Schälen und waschen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Würfel.

Geben Sie die Kohlblüten, die Kartoffelwürfel und die Milch in einen Topf. Lassen Sie das Ganze ca. 20-25 Minuten auf kleiner Flamme köcheln und pürieren Sie es anschließend.

Vor dem Servieren mit Trüffelöl beträufeln und die Trüffelstreifen hinzufügen.

— VORGESCHLAGEN VON —  
[@Irina\\_kitchenstories](#)

— Portionen —  
2 Pers.

— Dauer —  
1h



# Cremige Gnocchi mit Gorgonzola und Chips aus iberischem Schinken

Die  
ZUTATEN

Iberischer Schinken.....	50g
Gnocchi.....	500g
Gorgonzola.....	150g
Halbdicker Rahm.....	2 Ziegelsteine
Petersilie .....	

— VORGESCHLAGEN VON —  
@cuisine\_lovers\_and\_co

Die  
BETRIEBSANLEITUNG

Verteilen Sie den iberischen Schinken zu Chips auf einem Backpapier, decken Sie es mit einem Backpapier ab und backen Sie es 10 Minuten bei 200° im Ofen.

In der Zwischenzeit die Gnocchi in Wasser 3 Minuten vorkochen.

Geben Sie die Sahne und den Gorgonzola in eine Pfanne und lassen Sie alles etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, fügen Sie die Gnocchi hinzu und kochen Sie alles etwa 5 Minuten weiter.

Auf Tellern anrichten, mit Cebo Campo Iberico Schinken chips bestreuen und mit Petersilie bestreuen.

— Portionen —  
4 Pers.

— Dauer —  
1h



# Gefüllte Champignons mit geräucherte Gänsebrust

## Die ZUTATEN

**Geräucherte Gänsebrust** .....20 Scheiben  
Champignons aus dem Paris.....20  
Zwiebelfondue.....30 g  
Blanchierter Spinat.....30 g  
Salz, Pfeffer.....



## Die BETRIEBSANLEITUNG

Schälen Sie die Pilze, entfernen Sie die Stiele, entfernen Sie kurz das Innere und schneiden Sie die Spitze der Hüte leicht an, damit die Pilze gerade bleiben. Schneiden Sie anschließend die geräucherte Gänsebrust in Stücke. Vermischen Sie in einer Schüssel den Ricotta, den Spinat, die Zwiebel, die Entenbrust, Salz und Pfeffer und stellen Sie sie beiseite.

Braten Sie die Pilze 2 Minuten lang in einer Pfanne bei geringer Hitze mit etwas Öl und Butter. Fügen Sie etwas Salz und Pfeffer hinzu. Legen Sie die Pilze 5 Minuten bei 180 °C in den Ofen.

Aus dem Ofen nehmen, die Füllung in jeden Pilz geben und 1 Scheibe geräucherte Entenbrust darauf legen. Nochmals 3 Minuten im Ofen bei 180°C backen und sofort servieren.

— Portionen —  
**4 Pers.**

— Dauer —  
**1h**



# Hausgemachtes Gua bao mit Entenbrust

## Die ZUTATEN

### FÜR DIE PASTE

Mehl.....	200g
Milch.....	120ml
Hefe aus der Bäckerei.....	10g
Salz.....	1 Prise
Zucker.....	1 Prise
Olivenöl.....	1càs

### FÜR DIE GARNITUR

<b>Geräucherte Gänsebrust</b> .....	1 Packung
Karotte.....	1.
Zwiebel.....	1
Kirschtomaten.....	4
Sojasprossen.....	40g
Kohlblätter.....	4
Koriander und Schnittlauch.....	
Salz und Pfeffer.....	

## Die BETRIEBSANLEITUNG

### FÜR DIE PASTE

Geben Sie die Hefe in die Milch und lassen Sie sie lauwarm werden. Geben Sie das Mehl, das Salz, den Zucker und die Milch in eine Schüssel. Vermischen Sie alles, fügen Sie dann das Olivenöl hinzu und kneten Sie es. Lassen Sie den Teig zugedeckt 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen.

Teilen Sie den Teig in 4 Teile und rollen Sie ihn so aus, dass ein Oval von etwa 15 cm Länge und 10 cm Breite entsteht. Bestreichen Sie die Hälfte mit Olivenöl und klappen Sie den Teig dann um, sodass eine Calzone entsteht. Backen Sie Ihre Gua Bao im Wasserbad (wenn möglich in einem Bambuskorb, Tipp: Legen Sie ein Backpapier zwischen die Gua Bao und den Bambuskorb, damit der Teig nicht kleben bleibt).

### FÜR DIE GARNITUR

Bereiten Sie den Salat vor: Schneiden Sie alle Zutaten klein und mischen Sie sie und geben Sie Salz, Pfeffer, Sojasauce und Sesamöl hinzu. Nun ist es an der Zeit, Ihre Gua Bao zu garnieren.



# Focaccia mit Entenbrust

## Die ZUTATEN

### POUR LA FOCACCIA

Entenbrust.....	1 étui
Mehl.....	250g
Salz.....	4g
Wasser.....	14cl
Olivenöl.....	4cl
Bäckerhefe.....	12g
Weißer Spargel.....	300g
Asperges vertes.....	100g

### FÜR DIE CURRY-MAYONNAISE

Eigelb.....	1
Senf.....	1el
Olivenöl.....	110ml
Essig.....	1el
Curry.....	2.Prise

## Die BETRIEBSANLEITUNG

### FÜR DIE FOCACCIA

Mischen Sie in einer Schüssel 14 cl Wasser, 4 cl Öl und die Hefe. Mischen Sie in einer anderen Schüssel Mehl, Salz und Curry und fügen Sie Ihre vorherige Mischung hinzu. Lassen Sie die Masse 2 Stunden oder sogar über Nacht bei Raumtemperatur ruhen.

Formen Sie aus dem Teig ein 2 cm großes Ei, bestreichen Sie die Oberseite mit Öl und backen Sie es 20 Minuten bei 200 °C. Vermischen Sie das Eigelb mit dem Senf. Schälen Sie den Spargel. Erhitzen Sie ihn 10min in Salzwasser und tauchen Sie ihn dann 5min in Eiswasser. Wickeln Sie die geräucherte Entenbrust um den Spargel. Schneiden Sie die Focaccia in Scheiben.

Legen Sie schließlich den mit Entenbrust umwickelten Spargel auf Ihre Scheiben und setzen Sie Mayonnaisespitzen darauf.

### FÜR DIE MAYONNAISE

Verrühren Sie die Eigelbe mit dem Senf, geben Sie nach und nach das Olivenöl hinzu, dann den Essig und den Curry.



# Kalte Ramen mit Entenbrust

Die  
**ZUTATEN**

<b>Entenbrust</b> .....	1
Karotten.....	2
Zwiebeln.....	1
Lauch.....	1
Ingwer.....	1
Sojasauce.....	1
Limette.....	1/2
Chilipulver.....	
Kardamonsamen.....	
Reisessig.....	
Reisnudeln.....	
Sesamöl.....	

— VORGESCHLAGEN VON —  
@Irina\_kitchenstories

Die  
**BETRIEBSANLEITUNG**

Waschen Sie zunächst die Karotten und schneiden Sie sie dann in Streifen. Bereiten Sie eine Mischung aus einem Esslöffel Reisessig und einem Schuss Sesamöl zu. Mischen Sie sie mit den Karotten und lassen Sie sie eine Stunde lang marinieren.

Bereiten Sie die Brühe zu. Kochen Sie die geschälten Karotten, Zwiebeln, Lauch und Reisnudeln 20 Minuten lang.

Geben Sie 4 Kardamomsamen, 0,5 cm Ingwer, etwas Chilipulver, 1 TL Sojasauce und 1 TL Reisessig hinzu. Am Ende der Kochzeit die Brühe durch ein Sieb gießen. Abschmecken, den Saft einer halben Limette dazugeben und abkühlen lassen. Die Haut der Entenbrust quadratisch einschneiden und bei starker Hitze 7 Minuten lang mit der Haut nach unten anbraten, wenden, die Hitze reduzieren und weitere 7 Minuten lang garen, dabei regelmäßig mit Wasser begießen.

Geben Sie alles in eine Schüssel und fügen Sie die Toppings Ihrer Wahl hinzu: Zucchini, Avocado, Tomaten, Basilikumblätter, Salbei, Limettenscheiben, Schnittlauch.



# Mit Pilzen und Comté gefüllte Entenbrust

---

Die  
ZUTATEN

---

Entenbrust.....	1
Landkreis.....	3 Scheiben
Champignons aus Paris.....	80g
Kartoffel.....	300g
Ei.....	1/2
Salz & Pfeffer.....	
Schalotte.....	
Petersilie.....	

---

Die  
BETRIEBSANLEITUNG

---

Schneiden Sie die Kartoffeln in dünne Scheiben. Schneiden Sie die Schalotte in dünne Scheiben und schneiden Sie die Petersilie klein. Geben Sie die Kartoffeln, die Schalotte, die Petersilie und das Ei in eine Schüssel. Fügen Sie Salz und Pfeffer hinzu und vermengen Sie alles. In einer Pfanne einige Minuten braten.

Schneiden Sie die Champignons in Scheiben. Braten Sie sie in der Pfanne an. Dann in kleine Stücke schneiden. Bereiten Sie die Entenbrust vor: Machen Sie auf der Hautseite Kreuzungen, achten Sie darauf, dass Sie das Fleisch nicht erreichen.

Schneiden Sie die Entenbrust auf, um sie zu garnieren: Legen Sie Scheiben der geräucherten Entenbrust auf, dann die Pilze, Scheiben des Comté-Käses und wieder Scheiben der geräucherten Entenbrust. Verschließen Sie die Entenbrust mit Zahnstochern und braten Sie sie einige Minuten in der Pfanne. Schneiden Sie die Entenbrust in Scheiben. Platz zum Anrichten

— Portionen —  
**4 Pers.**

— Dauer —  
**25min**



# Überraschungsbrot Terrinen und Rillettes

## Die ZUTATEN

Rillettes de Canard..... 170g  
Toastbrot Natur..... 4 tranchen  
Roggentoastbrot..... 4 tranchen  
Gebliche Grünkohlblätter..... 2. Blätter  
Gekochte Rote Bete..... 1.

## Die BETRIEBSANLEITUNG

Schneiden Sie die Quadrate aus Natur- und Roggentoastbrot in die gleiche Größe.

Machen Sie das Gleiche mit den Kohlblättern und der Roten Bete. Bestreichen Sie großzügig Ihre Entenrillettes auf die Toastbrotscheiben. Fahren Sie mit dem Zusammensetzen fort.

Anrichten und dekorieren.