

POTAGE À LA PRICESSE

Brotsuppe mit Rebhuhn und Zitronensaft | EIN REZEPT FRANÇOIS PIERRE DE LA VARENNE

FÜR 4 PERSONEN

- 70 g helles Brot, in Würfeln mit einer Kantenlänge von 1 cm
- 2 EL Butter
- 100 g Rebhunbrust oder Rehfleisch, fein gehackt
- 650 ml Brodo Barattala Chicken
- 350 ml Wasser
- 1½ TL Salz
- 4 EL Zitronensaft
- Etwas Salz zum Abschmecken
- 8 kleine Pariser Champignons (60 g), in feinen Scheiben
- 20 g Pistazienkerne, im Mörser leicht zerstoßen
- 1 EL Zitronenzeste



Das Parfum der Hühnerbrühe mischt sich mit den Röstaromen des Brotes, die Zitrone steuert säuerliche Frische bei, die Pistazien eine exotische Note.

Zubereitung

Brotwürfel auf einem mit Backtrennpapier belegten Blech ausstreuen, im 220 °C heißen Ofen 30 Minuten toasten bis die Stücke braun und knusprig sind. Butter in einem Topf erwärmen, Wildfleisch gut anbraten, Brotwürfel begeben, kurz anziehen lassen, mit Brühe und Wasser ablöschen, Salz begeben, aufkochen, Hitze reduzieren und 60 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Zitronensaft einrühren, mit Salz abschmecken. Auf Teller verteilen, mit Pilzen, Pistazien und Zitronenzeste bestreuen.

Hintergrund

François Pierre de La Varenne (1618–1678) ist sicher der berühmteste französische Küchenchef des 17. Jahrhunderts. Er kochte erst für Maria von Medici, später für den Marquis d'Uxelles. Bekannt ist La Varenne vor allem als Verfasser der Rezeptsammlung *Le Cuisinier françois*, die 1651 zum ersten Mal erschien und bis 1815 in mehr als 250 Auflagen gedruckt wurde. Zu den berühmten Rezepten aus dem Buch gehört die *Potage à la Reyne*, die, wie so oft bei La Varenne, mit Mandeln angedickt wird. Die *Potage à la Princesse* kann als die kleine Schwester dieses Klassikers angesehen werden, wobei das Rezept nicht ganz eindeutig ist, was die Abfolge der verschiedenen Arbeitsschritte betrifft.

Im Original (Ausgabe von 1651) liest sich das Rezept so: «...faites mitonner un pain en crouste, & en suite un petit achis de perdrix, que vous fermerez sur vostre pain, si peu qu'il ne paroisse point, faites-le mitonner & l'emplissez peu à peu, garnissez-le des plus petits champignons, crestes, roignons, pistaches, cistron & jus en quantité, puis servez.» Das oben vorgeschlagene Rezept stellt eine Interpretation dieser Anweisung für die Gegebenheiten heutiger Küchen dar und verzichtet bei der finalen Garnitur auf die Hühnerkämme und Nierchen.

