



LÉA LINSTER

DEUTSCHLAND KÜSST FRANKREICH

MEINE LIEBSTEN REZEPTE AUS BEIDEN LÄNDERN



INHALT

Vorwort **06**

So schmeckt das Leben **10**

Frühstück **16**

Vorspeisen & Fingerfood **36**

Suppen **60**

Fisch & Meeresfrüchte **82**

Fleisch & Geflügel **104**

Mein Menü Bocuse d'Or **106**

Gemüse & Vegetarisches **138**

Desserts **172**

Kuchen & Gebäck **194**

LÉA LINSTER SPEZIAL:

Unser täglich Brot **26**

Aperitif-Traditionen – À votre Santé **44**

Fonds – Grundrezepte **72**

Saucen – Das ganze Aroma **128**

Die Kartoffel – Liebe auf den zweiten Blick **156**

Besondere Teige – Teig auf Touren **206**

Feste und Feiertage – Tradition genießen **220**

Meine liebsten Zutaten **230**

Register **234**

Impressum **240**





ZWIEBELKUCHEN

TARTE À L'OIGNON

Für 8 Stücke

Zubereitung: ca. 20 Min.

Ruhen: 1 Std.

Backen: ca. 35 Min.

TEIG

250 g Mehl | 160 g kalte Butter

1 Ei (M) | 1 Prise Salz

1 Prise Zucker

1 EL Milch

BELAG

4 weiße Zwiebeln (ca. 1,3 kg)

30 g Butter

Meersalz | Pfeffer aus der Mühle

frisch geriebene Muskatnuss

3 Eier (M)

250 g Sahne

UTENSILIEN

Tarte- oder Springform (24 cm Ø)

AUSSERDEM

Butter für die Form

Tipp

Wenn man den Belag recht flach auf dem Teig verteilt, kann man sich das Vorbacken sparen. Ich backe diesen Zwiebelkuchen gerne in mehreren kleinen Formen. So ergibt sich das optimale Verhältnis von Teig und Belag.

1. Für einen salzigen Mürbeteig alle Teigzutaten mit der Küchenmaschine verrühren. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Inzwischen für den Belag die Zwiebeln schälen, halbieren und die Hälften in feine Ringe schneiden. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin ca. 15 Min. dünsten. Etwas Meersalz, Pfeffer aus der Mühle und einen Hauch frisch geriebene Muskatnuss darübergerben. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180°C, Gas Stufe 4) vorheizen.

3. Eine Tarte- oder Springform (24 cm Durchmesser) mit Butter einfetten. Den Mürbeteig aus der Folie wickeln und etwa zwei Drittel abnehmen. Diese Portion zu einem dünnen Kreis ausrollen und die Form damit auslegen. Den Teig am Rand der Form festdrücken. Den übrigen Mürbeteig können Sie einfrieren oder für andere Rezepte verwenden.

4. Mit einer Gabel ein paar Löcher in den Teig stechen. Die Form in den heißen Ofen auf die mittlere Schiene stellen und den Teig max. 10 Min. backen.

5. Die Form herausnehmen und die Zwiebeln auf dem Teig verteilen. Die Eier mit der Sahne, Salz und Pfeffer aus der Mühle verquirlen und über die Zwiebeln gießen. Die Form wieder in den Ofen stellen und den Zwiebelkuchen ca. 25 Min. backen.

6. Wenn die Füllung schön fest ist, den Kuchen aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter etwas abkühlen und ausdampfen lassen, sodass der Teig schön kross bleibt. In Stücke schneiden und am besten lauwarm servieren.



