

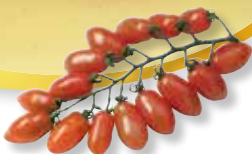


# La sélection du Chef®

Leidenschaftlicher

## Geschmack!

Trilly Tomaten und kandierte Birnen an Honig und Spekulatius



Trilly F1

FÜR 6 PERSONEN

- 36 Trilly F1 Tomaten
- 6 Guyot Birnen
- 350 g Akazienhonig
- 200 ml Xeres Essig
- 30 ml Olivenöl
- 1 Vanilleschote
- 2 Sternanis
- 1 unbehandelte Zitrone

FÜR DIE SPEKULATIUS:

- 98 g Rohrzucker
- 48 g Butter
- 15 ml Wasser
- 135 g Mehl
- 2 g Natriumbikarbonat
- 2 g Zimt



## Frédéric Doucet

Restaurantinhaber in Charolles (Fr)

Frédéric Doucet ist junger Küchenchef des „Hôtel de la Poste“ in Charolles. Seine feine und kreative Küche ist gekennzeichnet von geschmackvollen und authentischen Produkten aus dem Charolais. Frédéric Doucet verführt seine Gäste mit üppigen Speisen und Desserts, die zum Schlemmen einladen. In diesem renommierten Restaurant wurde ihm 2012 sein erster Stern verliehen.

Hôtel de la Poste - 2 av. de la Libération - 71120 CHAROLLES

[www.hotel-laposte-doucet.com](http://www.hotel-laposte-doucet.com)



## Trilly Tomaten und kandierte Birnen an Honig und Spekulatius

1 Für den Spekulatiusteig die weiche Butter mit dem Rohrzucker verrühren. Soviel Wasser dazugeben, dass eine homogene Masse entsteht. Mehl, Bikarbonat und Zimt unterrühren.

2 Die Tomaten schälen, in eine Schüssel geben. Honig in einem Topf leicht erhitzen, Olivenöl, ausgekratzte Vanilleschote und Sternanis dazugeben. Über die Tomaten gießen, kurz aufkochen lassen, vom Feuer nehmen und den Essig unterrühren. Mindestens 24 Stunden kalt stellen.

3 18 Birnenviertel schneiden. In einem Topf mit 50 g Honig erhitzen, mit Wasser ablöschen und so lange kochen, bis die Birnen weich sind.

4 Die restlichen Birnen mit 100 ml Sirup mixen und zu einer Suppe kochen. Den Birnensud vom Kochen hinzufügen, durch ein Sieb geben.

5 Den Spekulatiusteig ausrollen und 6 Kreise von 11 cm Durchmesser ausstechen. Auf einem Blech 6 Minuten bei 200 °C backen.

6 Den Boden eines Tellers mit dem Birnensud bedecken, in die Mitte 3 kandierte Tomaten platzieren. Darauf eine Spekulatiusscheibe legen, diese mit 3 Birnenscheiben und 3 Tomaten garnieren.

7 Birnen und Tomaten mit geriebener Zitronenschale bestreuen.

8 Mit Vanilleschote und Sternanis dekorieren.



Für weitere Rezepte,  
Kulturtipps und eine Übersicht  
aller Verkaufsstandorte, werfen Sie einen Blick auf

[www.la-selection-du-chef.com](http://www.la-selection-du-chef.com)