

Valentine ⚡
SWISS MADE

Rezept N°3

MALAKOFFS

Vorbereitet mit der TF3 von Valentine
vom Küchenchef Philippe Lignon



REZEPT N°3

MALAKOFFS



WUSSTEN SIE ES?

Was für eine Freude für mich, Ihnen MEINE Version dieses ikonische Schweizer Rezept, aber aus der Westschweiz aus und noch spezifischer aus dem Waadtland anzubieten!

Wenn es ein Rezept gibt, das dieser schöner Kanton Waadt repräsentiert, dann sind es diese Malakoffs, aber was dann?! ... Welches Interesse werden Sie mir sagen, Ihnen zum x-ten Mal die beliebte Legende über die Herkunft dieses Gerichts zu erzählen?

In der Tat haben wir alle schon gehört, dass dieses Rezept von Schweizer Soldaten entwickelt worden wäre, die während des Krimkrieges von 1853 bis 1856 in der französischen und englischen Armee gedient haben. Um sich die Zeit während der sehr langen Belagerung der Stadt Sebastopol zu vertreiben, die stolz von Fort Malakoff verteidigt wurde, hätten sich die Soldaten als Köche improvisiert, indem sie kleine Käsestücke mit Brot frittiert hätten. Schlechte Zungen sagen, sie könnten es nicht, weil sie keinen Käse in ihrer Kriegsration hatten — na und? Könnten Familienpakete oder lokale Plünderungen dies nicht zufällig ermöglichen? Wir werden es nie erfahren!

Andererseits, was wir manchmal vergessen, wurde dieses Rezept in der Villa Prangins im Auftrag von Prinz Jérôme Bonaparte von der Familie Larpin entwickelt, die dann ein Gasthaus in Eysins eröffnete.

Seien Sie nicht überrascht, meine stäbchenförmigen Malakoffs zu entdecken. Es scheint als dies ihre ursprüngliche Form war. Die in Form einer Halbkugel wäre die Präsentation von den „Donuts“ aus Vinzel.

Lasst es euch schmecken!



Valentine präsentiert ein Rezept vom Küchenchef Philippe Ligrone

REZEPT N°3 MALAKOFFS

FÜR 4 PERSONEN

Vorbereitungszeit	35 min
Kochzeit	4 min

Zutaten

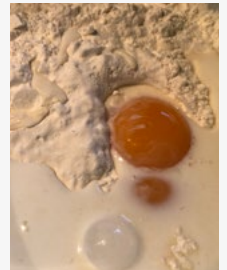
Gruyère	400 gr
Weisswein	320 ml
Eiweiss	320 gr
Eigelb	160 gr
Mehl 1	70 gr
Mehl 2	120 gr
Milch	50 ml
Löwenzahn Salat	200 gr
Extra virgin Walnussöl	40 ml
Apfelessig	10 ml
Salz, Pfeffer	

Benötigtes Material

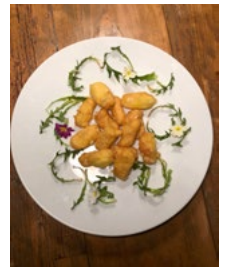
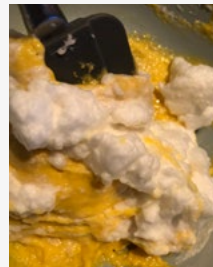
Valentine TF3 Friteuse
Haushaltspapier
Waage

SO WIRDS GEMACHT

- Den Gruyère in kleine Stücke schneiden. Die Tradition möchte, dass wir sie in schöne und reguläre Stäbchen schneiden. Aber setzen wir uns in die Lage jener Soldaten, die die Käsestücke brauchten die sie übrig hatten.
Es ist wichtig, dass ihr Volumen gleichmässig ist für ein gutes und regulares Kocheergebnis.
- Weichen Sie sie einige Stunden bei Raumtemperatur in Weißwein ein.
- Einige Stunden später...
Schlagen Sie das Eiweiss fest mit einer Prise Salz für einen besseren Stand.



- Schalten Sie Ihre Friteuse bei 180°C ein.
- Mischen Sie das Mehl 1 mit dem Eigelb und der Milch, fügen Sie eine Prise Salz hinzu.
- Schlagen Sie das Eiweiß fest und fügen Sie es sorgfältig zu dieser Mischung hinzu, indem Sie mit dem Spatel Kreise machen, und legen Sie sie in einer Schüssel beiseite.
- Lassen Sie die Käsestücke abtropfen und geben Sie sie in das Mehl 2, das Sie auf einen flachen Teller gelegt haben.
- Entfernen Sie das überschüssige Mehl und tauchen Sie es in den Frittierteig.
- Sofort kochen, bis sie braun sind. Machen Sie zuerst einen Test, danach separat in die Friteuse tauchen.



Zum Schluss

Wenn sie goldbraun sind, lassen Sie sie abtropfen und legen Sie sie kurz auf saugfähiges Papier. Service-Vorschlag: als Aperitif oder mit einem Löwenzahnsalat servieren.
Guten Appetit! Oder Prosit!