Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



MACARONS LACHS-WASABI UND FRISCHKÄSE

ZUBEREITUNG: 2 STUNDEN · BACKZEIT: 15 MIN.

Bonjour, heute ist es ein schöner Tag. Die Zeit vergeht so schnell! Es sind schon 4 Jahre, seitdem ich mit meinem kleinen Blog angefangen habe. Und wisst ihr was?

Ihr seid immer noch da! Wie Klasse! Ich freue mich immer sehr eure Kommentare zu lesen, und überhaupt dass mich jemand liest! Also es gibt heute viel zu feiern: die 4 Jahre meines Blogs, 3000 Fans auf Facebook und 2.000.000 Besucher insgesamt!

Ich bin selber beeindruckt von dieser Masse an Leser und Informationen, die hin und zurück kommen.

Also diese Jahre waren echt Super. Es gab Top und auch Flop! Ja ich auch mal ein Braten im Backofen vergessen. (das erinnert mich noch daran, dass ich darüber einen kleinen Artikel schreiben wollte)

Es kommt sogar jetzt ein Buch raus. Worüber? Macarons selbstverständlich. Ich würde auch gern irgendwas anders als Macarons backen. (mache ich auch zu Hause!) Aber heute habe ich mich angestrengt , und für euch ein neues Macarons Rezept vorbereitet (das übrigens nicht im Buch sein wird). Eine herzhafte Version.

Macarons sind wie ein Louboutin Paar Schuhe. Sie passen einfach zu allem, und jeder ich neidisch, sie bei anderen zu sehen! (ich als Erste… ich meinte die Louboutin!)

Ob süß, scharf oder herzhaft, sie schmecken einfach lecker. Es kommt nur darauf an wie man sie kombiniert! Hier habe ich es mit Lachs, Frischkäse und Wasabi ausprobiert… außergewöhnlich aber überraschend. Man liebt sie oder nicht, aber sie machen schon ihren kleinen Aha Effekt!

Ich wollte euch auch sagen, dass ich dieses Wochenende Macarons für euch backen werde und aus den Facebook Fans und den Lesern meines Blogs manche heraussuchen werde und sie mit meinen Kreationen beschenken werde.

Also, wer Macarons möchte, kann immer ein kleiner Kommentar hinterlassen, um auf der Liste zu sein!

Montag ist „Macarons-Tag“! Ich werde die Glücklichen am Sonntagabend kontaktieren, um Ihre Adresse zu bekommen, und am Montag früh die Pakete verschicken.

Zum Rezept des Salzige Macarons komme ich jetzt….

Was ist herzhafte Macarons?

Jeder kennt Makronen als Dessert oder kleine süße Verführung. Man kann sie aber auch herzhaft

zubereiten, indem man sie mit einer salzigen und herzhaften Füllung verfeinert.

Herzhafte Macarons sind ein bisschen wie dieses Gericht, in dem man gern Süßes und Salziges mischt. Man isst ja auch gern Weintrauben mit Käse oder Preiselbeermarmelade mit Wild oder eine süße Sauce zu Sushi. …. Jetzt verstehe ich, worauf ich hinaus will.

Bei den salzigen Macarons wird die gleiche Idee umgesetzt und alles, was ein bisschen süß schmeckt, darf in die salzigen Macarons!

Welche Ideen gibt es für Salzige Macarons Geschmack?

Ich mag alle **Käsesorten**.

Der **Frischkäse** passt super zu den Herzhafte Macarons, weil man ihn einfach streichen kann. **Mozzarella** schmeckt auch sehr gut mit etwas eingelegten getrockneten Tomaten…Man kann sogar **Roquefort** nehmen und **Walnuss**….

Kann man herzhafte Makronen mit Leberwurst füllen?

Ja, das schmeckt erstaunlich gut. Mit etwas Zwiebel Confit oder Feigen Chutney ist es sehr lecker!

Kann man den Macaron-Teig würzen, um salzige Macarons zu machen?

Ja, man kann Gewürze wie Garam Massala, Curry**, 4-Gewürze-Mischung** oder auch Colombo Gewürz in den Teig geben. 1/2 Teelöffel sollte ausreichen.

Man kann aber auch **schwarzen Pfeffer** in den Teig geben, das macht die Macarons etwas schärfer.

Und nach der Trockenzeit und vor dem Backen kann man die Macarons Schale mit **Sesam** bestreuen, oder mit etwas Pfeffer und grobem Salz. So schmecken die Macarons Schale selbst ein wenig salzig.

Kann man salzige Macarons mit Fisch zubereiten?

Ja, natürlich mit Lachs oder geräuchertem Lachs. Aber man kann die Macarons auch mit gebratenen Garnelen, mit geräuchertem Fisch aller Art verfeinern.

Wie hält man die herzhafte Füllung in den salzigen Macarons?

Um die trockene Füllung fest in den Macarons zu halten, empfehle ich immer etwas Frischkäse, oder nach Geschmack Senf oder Tapenade, jede Art von Creme, Chutney oder Brotaufstrich, die sich geschmacklich gut mit der Füllung harmonieren zu nehmen.

Für das Macarons Schalen Rezept habt ihr der Wahl zwischen:

- die Anfängermethode mit Französische Baiser
- die Schweizer Baiser Methode (dem Eiweiß wird im Wasserbad erhitzt)
- die Tant pour tant Methode mit Italienische Baiser (da braucht ihr ein Zucker Thermometer)

Das Video für die einfacher Variante findet ihr hier und alle Fragen können hier beantwortet werden.

Füllung für meine Herzhafte Macarons:

Ich habe einfach die Macarons mit geräuchertem Lachs, Frischkäse und ein bisschen Wasabi verfeinert. Man muss sich nur trauen!

Was wird eure Herzhafte Macarons Rezept werden! Ich bin gespannt, was es sein wird;-)

Also los, ran ans Macaronnage und seid doch mutig !

Ich wollte mich noch einmal bei euch bedanken für euer Vertrauen und eure Unterstützung.

Ich hoffe meine Ideen und Rezepte werden euch weiterhin gefallen.

Merci beaucoup et gros Bisous.

Ganz liebe Grüße und bis bald.

Eure Aurélie

Du möchtest gleich mit dem Macarons Backen anfangen und Dir fehlt einiges? Dann bist Du bei mir richtig!

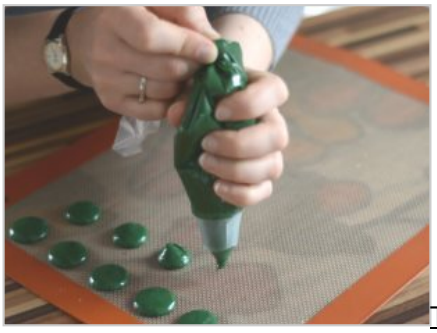
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


Mandelmehl & Macarons Mix



Lebensmittelfarben


Macarons bestellen


Tüllen & Spritzbeutel


Online Backkurs



Macarons Buch

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de