
PRÉSIDENT
SCHNELL & FEIN
Bistro-Küche
à la carte







PRÉSIDENT

50 Jahre Genuss

Lebenskünstler, Genießer, Gastronomen, die Franzosen wissen zu leben und … zu genießen. Genau wie seine Landsleute stehen Président und seine Produkte für das französische Savoir-Vivre und das seit 50 Jahren.

Diese 50 Jahre Genuss feiern wir heute mit vielen tollen, neuen Rezepten, die Sie mitnehmen auf eine kulinarische Reise.

In unserem Rezeptbuch finden Sie französische Klassiker, die ganz einfach nachzukochen sind und durch ihre Raffinesse begeistern.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Ausprobieren!

Président - Das Leben steckt voller Genuss

Inhalt

4 Bistro-Küche à la carte
6 Pariser Zwiebelsuppe
9 Kürbissuppe
11 Elsässer Flammkuchen
12 Tartiflette
14 Provenzalischer Gemüsetopf mit Ziegenfrischkäse-Pistou
17 Französische Pfeffersteaks
19 Champignons de Paris mit Bistro-Dip
20 Quiche Lorraine
23 Croque Monsieur
25 Ofenkartoffeln mit Pariser Dip
26 Gratin Dauphinois au Camembert
29 Camembert mit Feigen
31 Bretonischer Kuchen

32 Brunch à la française
34 Camembert-Apfelkuchen
37 Traditionelle Crêpes
38 Arme Ritter oder Pain perdu
41 Mangold-Käsequiche

42 So serviert man eine Käseplatte!
44 Lieblingsdelikatessen von Président
46 Président – die Nr. 1 in Frankreich

48 Impressum





PRÉSIDENT

Bistro-Küche

à la carte

Pariser Zwiebelsuppe

Für 2 Personen:
1 Knoblauchzehe | 500 g weiße Zwiebeln
2 EL **Président Meersalzbutter** | 1 EL Olivenöl
800 ml Gemüsebrühe | 4 EL Weißwein
2 EL Weißweinessig | Salz, Pfeffer
Je 1 TL Thymian und Oregano (getrocknet)
½ **Président Carré Gourmet** (100 g)
4 Baguettescheiben (geröstet)
Thymianblättchen zum Anrichten





Zubereitungszeit: 30 Minuten

1 Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Zwiebeln schälen, halbieren, Zwiebelhälften quer in feine Streifen schneiden.

2 **Président Meersalzbutter** und Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln zugeben und bei kleiner Hitze unter Rühren 6-8 Minuten andünsten.

3 Gemüsebrühe, Weißwein und Weißweinessig zugeben, alles mit Salz, Pfeffer, Thymian und Oregano würzen und 12-15 Minuten köcheln lassen.

4 **Président Carré Gourmet** in 4 gleich große Scheiben schneiden, Baguette damit belegen. Baguette-Käse-Scheiben in zwei Suppenschüsseln oder tiefe Teller legen, Zwiebelsuppe angießen, mit Thymianblättchen bestreut servieren.





TIPP

Knusprige Weißbrot-Croûtons und geröstete Kürbiskerne als Topping – die Kürbissuppe eignet sich auch bestens als leckeres Abendessen!

Kürbissuppe

Für 2 Personen:

1 Zwiebel (ca. 80 g) | 1 Knoblauchzehe
1 Karotte (ca. 80 g) | 80 g Lauch (Porree)
250 g Kürbisfruchtfleisch (Bio-Hokkaido, mit Schale) | 2 EL **Président Meersalzbutter**
1 EL Olivenöl | 700 ml Gemüsebrühe
80 ml frisch gepresster Orangensaft
1 EL frisch gepresster Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Zucker
½ **Président Camembert L'Aromatique** (125 g)
2 EL **Président Crème Fraîche**



Zubereitungszeit: 30 Minuten

1 Zwiebel, Knoblauch und Karotte schälen und fein hacken. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Kürbisfruchtfleisch waschen, grob würfeln.

2 **Président Meersalzbutter** und Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Karotte, Lauch und Kürbis zugeben, alles unter Rühren 3-4 Minuten andünsten. Gemüsebrühe, Orangen- und Zitronensaft untermischen, alles 12-15 Minuten köcheln lassen. Suppe mit Salz, Pfeffer und 2-3 Prisen Zucker würzen und fein pürieren.

3 Vom **Président Camembert L'Aromatique** mit einem scharfen Messer rundherum die Rinde dünn abschneiden, Käse fein würfeln. Käsewürfel und **Président Crème Fraîche** untermischen, Suppe bei kleiner Hitze noch einmal 3-4 Minuten ziehen lassen, bis der Käse geschmolzen ist.



Elsässer Flammkuchen

Für 1 Flammkuchen:
520 g Weizenmehl | 1 Tütchen Trockenhefe
1 TL Zucker | Salz | 150 ml lauwarme Milch
100 g Frühstücksspeck (in Scheiben)
1 Zwiebel | 250 g **Président Crème Fraîche**
Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitungszeit: 25 Minuten
Gehzeit: 1¾ Std.
Backzeit: 10-12 Minuten

1 500 g Mehl mit Trockenhefe, Zucker, 1 ½ TL Salz, 100 ml lauwarmem Wasser und der lauwarmen Milch gründlich vermischen, abgedeckt an einem warmen, zugfreien Platz 1 ½ Stunden gehen lassen.

2 Teig mit bemehlten Händen noch einmal gründlich verkneten, auf Backpapier zu einem etwa 20 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Noch einmal abgedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. Backofen auf 220 Grad vorheizen.

3 Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

4 **Président Crème Fraîche** mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

5 Flammkuchenteig mit dem Crème-Fraîche-Mix bestreichen. Speck und Zwiebeln gleichmäßig darauf verteilen, dabei rundherum einen etwa 1 cm breiten Rand frei lassen.

6 Flammkuchen im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene in 10-12 Minuten goldbraun backen und gleich servieren.

Tartiflette

Für 2 Personen:
600 g Kartoffeln (festkochend)
Salz | 1 Zwiebel
100 g Frühstücksspeck (in Scheiben)
3 EL **Président Meersalzbutter**
Pfeffer | 4 EL **Président Crème Fraîche**
1 **Président Camembert L'Original** (250 g)
50 ml Weißwein



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 30 Minuten

1 Kartoffeln waschen, mit Schale in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen, kurz abkühlen lassen, schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

2 Backofen auf 200 Grad vorheizen. Zwiebel schälen, halbieren, in feine Spalten schneiden. Speck in ca. 1 cm große Quadrate schneiden. 2 EL **Président Meersalzbutter** in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelspalten darin kurz andünsten. Speck zugeben, alles unter Rühren noch 2-3 Minuten braten.

3 Mit der restlichen **Président Meersalzbutter** eine ofenfeste Auflaufform einfetten. Die Hälfte der Kartoffelscheiben einschichten, die Hälfte der Zwiebelspeck-Mischung darüber verteilen, leicht salzen und pfeffern. Restliche Kartoffeln darauf verteilen, mit der restlichen Zwiebelspeck-Mischung abschließen. **Président Crème Fraîche** darauf verstreichen.

4 **Président Camembert L'Original** quer halbieren, leicht flach drücken, Käsehälften auf den Auflauf legen. Alles mit Weißwein beträufeln und im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 25-30 Minuten backen.



Provenzalischer Gemüsetopf
mit Ziegenfrischkäse – Pistou

Für 2 Personen:
1 Schalotte (ca. 60 g) | 200 g festkochende Kartoffeln | 200 g Zucchini | 2 EL **Président Meersalzbutter** | je 1 kleine Dose weiße und rote Bohnen (Fertigprodukt, Abtropfgewicht à 125 g) | 800 ml Gemüsebrühe 100 g grüne Bohnen (geputzt und vorgegart oder TK) | Salz, Pfeffer | 2 EL Balsamico bianco | 2 Tomaten (ca. 200 g) | 1 Knoblauchzehe | ½ **Président Sainte Maure** (100 g) | 2 Handvoll Basilikumblättchen | 4 EL Olivenöl





Zubereitungszeit: 25 Minuten

1 Schalotte schälen und grob hacken. Kartoffeln schälen, waschen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zucchini waschen, Fruchtfleisch ebenfalls in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

2 **Président Meersalzbutter** in einem Topf erhitzen, Schalotte, Kartoffeln und Zucchini zugeben, alles unter Rühren bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten andünsten.

3 Rote und weiße Bohnen in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Bohnen mit Gemüsebrühe und den vorgegarten grünen Bohnen zugeben, mit Salz, Pfeffer und Balsamico bianco würzen. Alles bei kleiner Hitze 12-15 Minuten köcheln lassen.

4 Tomaten häuten oder schälen, vierteln, Stielansätze und Kerne entfernen, Fruchtfleisch grob würfeln. Knoblauch schälen und grob hacken.

5 Für das Pistou **Président Sainte Maure** grob würfeln. Käse mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl fein pürieren. Gemüsetopf mit Ziegenfrischkäse-Pistou servieren.





TIPP

Gratin Dauphinois Fromage (S. 26) oder ganz „bistromäßig" Pommes frites dazu servieren!

Französische Pfeffersteaks

Für 2 Personen:
2 Rinder-Filetsteaks (à ca. 180-200 g)
je 1 EL schwarze und weiße Pfefferkörner
4 Pimentkörner | 4 EL **Président Meersalzbutter**
1 EL Pflanzenöl | Salz | 2 EL Cognac
150 g **Président Crème Fraîche**
1 EL Zitronensaft



Zubereitungszeit: 20 Minuten

1 Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen. Pfeffer und Pimentkörner im Mörser grob zerstoßen, auf einen Teller geben, Steaks darin wenden, die Pfefferkörner leicht festdrücken.

2 1 EL **Président Meersalzbutter** mit Öl in einer Pfanne erhitzen. Steaks darin auf jeder Seite 2 Minuten anbraten, bei kleiner Hitze 3-4 Minuten weiterbraten, dabei 2-3-mal wenden. Steaks aus der Pfanne nehmen, salzen, in Alufolie wickeln und für ca. 5 Minuten ruhen lassen.

3 Cognac und restliche **Président Meersalzbutter** in die heiße Pfanne geben, aufschäumen lassen. **Président Crème Fraîche** zugeben, alles unter Rühren bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten köcheln lassen.

4 Steaks aus der Folie wickeln, Bratensaft zur Sauce geben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Pfeffersteaks mit Sauce servieren.



PRÉSIDENT

TIPP

Der Bistro-Dip schmeckt auch wunderbar zu Gemüse-Rohkost-Sticks!

Champignons de Paris

mit Bistro-Dip

Für 2 Personen:
400 g Champignons | 2 EL Pflanzenöl
1 EL Agavendicksaft | Salz, Pfeffer
2 EL **Président Meersalzbutter**
100 g Bio-Salatgurke | 100 g Radieschen
3 Frühlingszwiebeln | 1 **Président Sainte Maure** (200 g) | 4 EL **Président Crème Fraîche**
2 EL frisch gepresster Limettensaft



Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 15 Minuten

1 Backofen auf 180 Grad vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Champignons putzen und längs halbieren.

2 Öl mit Agavendicksaft, 2-3 Prisen Salz und Pfeffer verrühren, Öl-Mix mit den Pilzen vermischen. Alles gleichmäßig auf dem vorbereiteten Blech auslegen, mit **Président Meersalzbutter** in kleinen Flöckchen bestreuen und auf der mittleren Schiene im Ofen in ca. 15 Minuten goldbraun braten.

3 Gurke putzen, waschen, längs halbieren, Kerne herausschaben, Fruchtfleisch in kleine Würfelchen schneiden. Radieschen putzen, waschen, erst quer in Scheiben, dann längs in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und quer in feine Ringe schneiden.

4 **Président Sainte Maure** fein würfeln, Käsestückchen mit einer Gabel leicht zerdrücken, mit **Président Crème Fraîche** und Limettensaft vermischen. Jeweils die Hälfte von Gurke, Radieschen und Frühlingszwiebeln unterrühren, salzen und pfeffern.

5 Bistro-Dip mit den restlichen Gurkenwürfelchen, Radieschenstreifen und Frühlingszwiebelringen bestreuen und mit den Champignons servieren.

Quiche Lorraine

Für 1 Springform von 26 cm Durchmesser:
150 g Président Meersalzbutter
5 Eier (M) | Salz | 250 g Weizenmehl
150 g Frühstücksspeck (Bacon, in Scheiben)
200 g Président Crème Fraîche
Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitungszeit: 25 Minuten
Ruhezeit: 60 Minuten
Backzeit: 30-35 Minuten

1 120 g Président Meersalzbutter schmelzen und leicht abkühlen lassen. 2 Eier mit 2-3 Prisen Salz und der abgekühlten Butter schaumig rühren, mit Mehl zu einem Teig verkneten. Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Backofen auf 200 Grad vorheizen. Springform mit 10 g Président Meersalzbutter einfetten. Teig ausrollen, in die Form legen und mit den Händen rundherum einen 2-3 cm hohen Rand formen. Teigblatt mit einer Gabel gleichmäßig einstechen.

3 Speckscheiben in feine Streifen schneiden, mit der restlichen Président Meersalzbutter in einer Pfanne 3-4 Minuten unter Rühren braten. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

4 Restliche Eier mit Président Crème Fraîche in einer Schüssel verrühren, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

5 Speckstreifen mit dem ausgelassenen Fett gleichmäßig auf dem Teigblatt verteilen, Eier-Crème-Fraîche-Mix darauf verteilen. Quiche im Ofen auf der unteren Schiene in 30-35 Minuten goldbraun backen (Quiche-Oberfläche abdecken, falls sie zu schnell braun wird). Herausnehmen und warm oder abgekühlt servieren.





TIPP

Croque Monsieur kann man auch im Sandwich-Maker zubereiten – und mit Spiegelei wird daraus ein „Croque Madame"!

Croque Monsieur

Für 2 Personen:

¾ **Président Sainte Maure** (150 g)
1 EL **Président Crème Fraîche**
1 TL Honig | Salz, Pfeffer
4 Scheiben Brioche-Brot (oder Toastbrot)
4 dünne Scheiben Bayonne-Schinken (ca. 60 g)
2 Handvoll Rucolablättchen (geputzt, gewaschen und getrocknet)
2 EL **Président Meersalzbutter**



Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 5 Minuten

1 100 g **Président Sainte Maure** fein würfeln, mit einer Gabel leicht zerdrücken, mit **Président Crème Fraîche** und Honig vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche **Président Sainte Maure**-Rolle in 4 Scheiben schneiden.

2 Backofen auf 180 Grad vorheizen. Brotscheiben jeweils von einer Seite mit dem Käse-Mix bestreichen, zwei Brotscheiben gleichmäßig mit Schinken und Rucola belegen, restliche Brotscheiben mit der bestrichenen Seite darauflegen und leicht andrücken.

3 **Président Meersalzbutter** in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, Brote hineingeben und mit den **Président Sainte Maure**-Scheiben belegen. Alles im Ofen auf der mittleren Schiene 4-5 Minuten überbacken. Herausnehmen und gleich servieren.



Ofenkartoffeln
mit Pariser Dip

Für 2 Personen:
600 g Bio-Kartoffeln
4 EL **Président Meersalzbutter**
1 **Président Camembert L'Original** (250 g)
4 EL **Président Crème Fraîche**
1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 EL frisch gepresster Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Paprikapulver (edelsüß)
1 Schalotte (ca. 60 g) | je 1 TL fein gehackte Salbei-, Thymian- und Majoranblättchen
Bio-Zitronenschalenzesten zum Anrichten



Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 35-40 Minuten

1 Backofen auf 200 Grad vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen, längs halbieren, mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, **Président Meersalzbutter** in Flöckchen darauf verteilen. Alles im Ofen auf der mittleren Schiene 35-40 Minuten backen.

2 Vom **Président Camembert L'Original** mit einem scharfen Messer dünn die Rinde abschneiden. Käse grob würfeln, mit einer Gabel zerdrücken und mit **Président Crème Fraîche**, abgeriebener Zitronenschale und Zitronensaft vermischen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

3 Schalotte schälen und sehr fein hacken. Schalotten-Würfelchen und fein gehackte Kräuter unter den Käse-Mix mischen. Pariser Dip auf zwei Schälchen verteilen, mit Zitronenschalenzesten bestreuen und mit den Ofenkartoffeln servieren.

Gratin Dauphinois au Camembert

Für 2 Personen:
1 Knoblauchzehe | 250 ml Milch
4 EL **Président Crème Fraîche**
Salz, Pfeffer, Zimtpulver, Muskatnuss
½ **Président Camembert L'Aromatique** (125 g)
500 g Kartoffeln (festkochend)
2 EL **Président Meersalzbutter**



Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 40 Minuten

1 Backofen auf 200 Grad vorheizen. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Knoblauch mit Milch und **Président Crème Fraîche** in einem Topf verrühren und mit Salz, Pfeffer und je 2-3 Prisen Zimtpulver und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Alles bei kleiner Hitze 4-5 Minuten köcheln lassen. **Président Camembert L'Aromatique** fein würfeln, zum Knoblauch-Milch-Mix geben, alles gut vermischen.

2 Kartoffeln schälen, waschen, auf dem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. Eine ofenfeste Auflaufform mit 1 EL **Président Meersalzbutter** einfetten, Kartoffelscheiben dachziegelförmig einschichten. Milch-Käse-Mix darübergießen. Bei Bedarf restliche **Président Meersalzbutter** in Flöckchen darauf verteilen.

3 Gratin im Ofen auf der mittleren Schiene in ca. 40 Minuten goldbraun backen und gleich servieren.





Camembert mit Feigen

Für 2 Personen:
3 EL Zucker
1 TL frisch gepresster Zitronensaft
1 Président Camembert L'Aromatique (250 g)
2 Feigen (oder andere Früchte nach Wahl)



Zubereitungszeit: 15 Minuten

1 Zucker mit Zitronensaft und 3 EL Wasser in einer Pfanne erhitzen. Alles bei kleiner Hitze schmelzen und zu einem hellbraunen Karamellsirup einkochen lassen.

2 Président Camembert L'Aromatique auf einen Teller legen, Karamellsirup gleichmäßig darauf verteilen und fest werden lassen.

3 Feigen waschen, vierteln und dekorativ auf dem Käse anrichten. Je nach Jahreszeit kann man den Camembert auch zum Beispiel mit Beeren, Trauben, Birnen oder exotischen Früchten wie Mango und Physalis servieren.



Bretonischer Kuchen

Für 1 Form von 20 cm Durchmesser:
170 g Président Meersalzbutter
2 Eier (M) | 150 g Zucker
2 EL Rum | 150 g Weizenmehl
Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 25-30 Minuten

1 150 g **Président Meersalzbutter** schmelzen und leicht abkühlen lassen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Springform mit der restlichen **Président Meersalzbutter** einfetten.

2 Eier mit Zucker schaumig aufschlagen, geschmolzene **Président Meersalzbutter** und Rum zugeben, alles gut verrühren.

3 Mehl nach und nach zugeben und untermischen. Teig in die Form geben und glatt streichen. Alles im Ofen auf der mittleren Schiene 25-30 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.


PRÉSIDENT
BRUNCH
à la française
PRÉSIDENT
Sainte Maure
PRÉSIDENT
Carré Gourmet
PRÉSIDENT
Camembert
L'ORIGINAL
PRÉSIDENT
PRÉSIDENT
Mi-Sel Butter

Camembert-Apfelkuchen

Für 1 Kastenform:
100 ml Milch | 60 g **Président Crème Fraîche**
100 ml Walnussöl | 100 g **Président Meersalzbutter** | 3 Eier | 250 g Weizenmehl
1 Tütchen Trockenhefe
80 g **Président Emmentaler gerieben** | 3 Äpfel
1 **Président Camembert L'Original** (200 g)
Salz, Pfeffer







Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 30-35 Minuten

1 Milch, **Président Crème Fraîche**, Öl, 50 g geschmolzene **Président Meersalzbutter** und die aufgeschlagenen Eier vermischen. Mehl nach und nach dazu sieben, Hefe und **Président Emmentaler gerieben** zufügen, alles gut verrühren.

2 Äpfel schälen, Stielansätze und Kerngehäuse entfernen, Apfelfruchtfleisch in Würfel schneiden. Apfelwürfel mit der restlichen **Président Meersalzbutter** in einer Pfanne unter Rühren 5-6 Minuten dünsten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3 **Président Camembert L'Original** ebenfalls würfeln und mit den gedünsteten und abgekühlten Apfelstückchen zum Teig geben.

4 Backofen auf 180 Grad vorheizen. Backform mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und glatt streichen. Alles auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen 30-35 Minuten backen. Camembert-Apfelkuchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Aus der Form heben, Backpapier entfernen und lauwarm servieren.





TIPP

In der Bretagne nimmt man als Aufstrich für die Crêpes auch gerne Karamell, das mit salziger Butter zubereitet wird!

Traditionelle Crêpes

Für 2 Personen:
1 Ei (M)
60 g **Président Meersalzbutter** (geschmolzen)
30 g Zucker | 1 Tütchen Bourbon-Vanillezucker
60 g Weizenmehl
125 ml Milch (Zimmertemperatur)



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Ruhezeit: 60 Minuten

1 Aufgeschlagenes Ei mit 25 g geschmolzener **Président Meersalzbutter**, Zucker und Vanillezucker vermischen. Unter ständigem Rühren erst Mehl und dann Milch zugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren und 60 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

2 Crêpes in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze braten: Für jeden Crêpe einen kleinen Schöpflöffel Teig in die Pfanne geben, Crêpe von beiden Seiten leicht goldbraun braten. Crêpes heiß mit der restlichen **Président Meersalzbutter** beträufeln und gleich servieren.

Arme Ritter
oder wie die Franzosen sagen
Pain perdu

Für 2 Personen:
2 Eier (M) | 30 g brauner Zucker
¼ l Milch
80 g **Président Meersalzbutter**
½ Brioche oder Toastbrotscheiben



Zubereitungszeit: 20 Minuten

1 Eier mit Zucker schaumig aufschlagen. Milch nach und nach unterrühren. Brioche in mitteldicke Scheiben schneiden.

2 Die Hälfte der **Président Meersalzbutter** bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen. Sobald die Butter anfängt zu schäumen, Brioche-Scheiben in den Eier-Milch-Mix tauchen und von beiden Seiten goldbraun braten.

3 Restliche **Président Meersalzbutter** in Flöckchen auf den Brioche-Scheiben verteilen und schmelzen lassen, Arme Ritter gleich servieren.





Mangold-Käsequiche

Für 1 Springform von 24 cm Durchmesser:
1 Packung Blätterteig (275 g, auf Backpapier ausgerollt, a. d. Kühlregal) | 200 g (roter) Mangold
1 Knoblauchzehe | 2 Frühlingszwiebeln
2 EL **Président Meersalzbutter**
¾ **Président Carré Gourmet** (150 g) | 1 Ei (M)
3 EL **Président Crème Fraîche**
je 2 EL fein gehackte Basilikum- und Petersilienblättchen | 2 EL Schnittlauchröllchen
Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 15-20 Minuten

1 Backofen auf 200 Grad vorheizen, Blätterteigplatte mit Backpapier in der Springform ausrollen. Aus dem überstehenden Teig mit den Händen rundherum einen Rand formen.

2 Mangold putzen, waschen, Blätter und Stiele in feine Streifen schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, quer in feine Ringe schneiden.

3 **Président Meersalzbutter** in einer Pfanne erhitzen, Mangold, Knoblauch und Frühlingszwiebeln darin 3-4 Minuten andünsten.

4 **Président Carré Gourmet** in Würfel schneiden. Ei mit **Président Crème Fraîche**, Käse und Kräutern zum Mangold-Frühlingszwiebel-Mix geben, alles gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

5 Den Mangold-Belag gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen, alles im Ofen auf der mittleren Schiene in 15-20 Minuten goldbraun backen. Quiche herausnehmen und gleich servieren.

Bon appétit!

So serviert man eine Käseplatte

Richten Sie die Käse auf einem großen Holzbrett oder einer Steinplatte an. Die Käse sollte man am besten bereits etwa 20-30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie bei einer Temperatur von ca. 16-18 Grad ihr volles Aroma entfalten können. Alle Käse sollten den richtigen Reifegrad haben und natürlich ausgepackt sein. Wer mag, kann sie auch schon in mundgerechte Stücke schneiden – so kann sich jeder ganz einfach selbst bedienen.

Die Käse werden im Uhrzeigersinn angerichtet und man startet mit frischen, säurebetonten Käsesorten aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch. Dann folgen Schnittkäse aus gepresstem Teig und Hartkäse mit nachgewärmtem und gepresstem Teig, anschließend Weichkäse mit Außenschimmel und Käse mit gewaschener Rinde. Als letztes isst man die süßlich-würzigen Käse mit Innenschimmel.

Pro Person rechnet man mit etwa 100 g Käse. Nach Belieben können Sie die Käse auch mit kleinen Namensschildchen „ausstatten" – dann wissen Ihre Gäste, was sie essen. Dazu gibt es einen gemischten Brotkorb mit Baguette, Vollkornbrot und Nussbrot.





Als feine Begleitung zum Käse eignen sich frische Früchte und Nüsse, aber auch Honig, Chutneys und Gelees – und zum Beispiel unser köstliches Traubengelee aus 200 g blauen Trauben, 100 ml Weißwein, 50 ml Wasser, 2 EL frisch gepresstem Zitronensaft, 1 Stück Bio-Zitronenschale, 2 EL Pastis und 150 g Extra-Gelierzucker (2:1).

Lieblings-Delikatessen



Verwöhntipp!

Président Meersalzbutter ist die hochwertige, französische Butter für Feinschmecker. Durch die Verwendung von bester Sahne und echten Meersalzkörnern erhält sie ihre geschmeidige Konsistenz und ihren unnachahmlichen Geschmack. Wenn diese Butter mit ihren Salzkristallen auf warmem Baguette zerfließt, läuft uns das Wasser im Mund zusammen!

Das Original!

Der Président Camembert L'Original mit seinem typisch-vollmundigen Geschmack und seiner cremigen Konsistenz darf auf keiner Käseplatte fehlen! Der berühmte französische Camembert verdankt seinen Namen einem kleinen Dorf in der Normandie, wo er 1791 erfunden wurde.



Sahniger Genuss!

Unser mild-cremiger Carré Gourmet wird mit einem Schuss original französischer Crème Fraîche verfeinert. Dadurch erhält er seinen besonders frisch-sahnigen Geschmack und seine unwiderstehlich zart-schmelzende Konsistenz.



Für anspruchsvolle Genießer!

Der fein-würzige Camembert L'Aromatique ist eine außergewöhnliche Kreation unserer französischen Käsemeister. Seine angenehme Würze, seine weiche und cremige Konsistenz sowie die zarte Rinde entführen den anspruchsvollen Genießer in eine besonders delikate Camembert-Welt.



Allrounder!

Unsere Sainte Maure ist ein kulinarischer Alleskönner. Egal ob als Brotbelag, zum Überbacken, zum Garnieren von Salaten oder pur: Président Sainte Maure garantiert traditionellen Ziegenkäse-Hochgenuss par excellence.



Französische Raffinesse!

Die Crème Fraîche von Président wird nach original französischem Rezept hergestellt. Mit ihrem milden Geschmack und ihrer unvergleichlich cremigen Konsistenz eignet sich Président Crème Fraîche ideal zum Kochen und Verfeinern und verleiht Suppen, Saucen, Aufläufen, Dips oder Desserts einen besonderen Pfiff.

1968 - 2018
50 Jahre Genuss



Das erste Etikett des Président Camemberts von 1968

1968 hat Président den pasteurisierten Camembert erfunden.



Das Salzen von Camembert



Milchsammlung in den 60er und 70er Jahren in der Molkerei in Laval





Erster Butterblock von Président 1972 und erste Butterdosen von 1981

Die Nr. 1 in Frankreich

Heute ist Président die Nummer 1 in Frankreich und steht auch in Deutschland für ein besonderes Genusserlebnis, dank bewährter Tradition und Qualität.

Die Erfahrung und Leidenschaft der Käsemeister von Président sind seit Generationen der Ursprung köstlicher Sahne-, Butter-, und Käsespezialitäten.