

La Fée Maison

Hausgemachtes von der Haus-Fee

Das Gästehaus „La Fée Maison“ liegt am Hauptplatz von Châtel-sur-Moselle, gegenüber der Kirche. Der kleine Ort liegt 50 Kilometer südlich von Nancy – und trägt seine zwei Hauptcharakteristiken bereits im Namen: Er liegt an der Mosel und wurde über Jahrhunderte von einer eindrucksvollen Burg geprägt, bis der Sonnenkönig sie dem Erdboden gleich machen ließ. Ihr Gästehaus haben die Besitzer „Die Haus-Fee“ genannt, weil sie finden, dass das Gebäude von 1722 mit seinen Steinfliesen und hohen Decken märchenhaft aussieht – und weil sie gerne kochen. Das Abendessen ist „fait maison“ - hausgemacht.

Infos:

Zimmer: 1 Doppelzimmer, 2 Familienzimmer für 5 und 6 Personen

Preis Doppelzimmer (mit Frühstück): 72 Euro

Preis Familienzimmer (4 Personen): 110 Euro

Sprachen: Französisch, Englisch

Barrierefrei: nein

Haustiere mitbringen: nein

Verköstigung: Frühstück, Abendessen

Extras: kleiner Garten

In der Umgebung:

Burg von Châtel-sur-Moselle

<https://www.epinal-touristamt.com/entdecken/das-kulturelle-erbe/chatel-sur-moselle/forteresse-de-chatel-sur-moselle>

Anschrift:

3 rue de l'église
88330 Châtel-sur-Moselle

Kontakt:

Alexandra Echalié und Cyril Drouot
Tél : 0033 6 18 18 35 80
alex.echalié@hotmail.fr
<https://de.lafeemailson.com/>

Cyrils Rezept: Iles flottantes

Crème anglaise

4 Eigelb

60 cl Milch

1 Vanilleschote

80 g Puderzucker

Milch zusammen mit der Vanilleschote aufkochen. Schote herausnehmen, der Länge nach aufschneiden, das Vanillemark herausschaben, in die Milch geben und alles fünf Minuten stehen lassen.

Eigelb mit Puderzucker verrühren. Zu der Milch geben und auf kleiner Flamme eindicken lassen. Dabei ständig umrühren und nicht kochen. Die Crème ist fertig, wenn der weiße Schaum auf der Oberfläche verschwindet. Danach im Kühlschrank abkühlen lassen.

Iles

4 Eiweiß

40 g Puderzucker

Eiweiß mit dem Puderzucker schaumig schlagen bis es fest ist.

In einem Topf circa zwei Liter Wasser kochen. Aus dem Eiweißgemisch mit zwei Löffeln Kugeln formen und von jeder Seite eine Minute im Wasser kochen. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Karamell-Deko

150g Zucker in 50ml Wasser kochen. Den aufgelösten Zucker in Form einer Raute auf eine eingeölte Platte fließen lassen. Circa drei Minuten fest werden lassen und dann mit einem Spachtel ablösen.