Melissa Clark

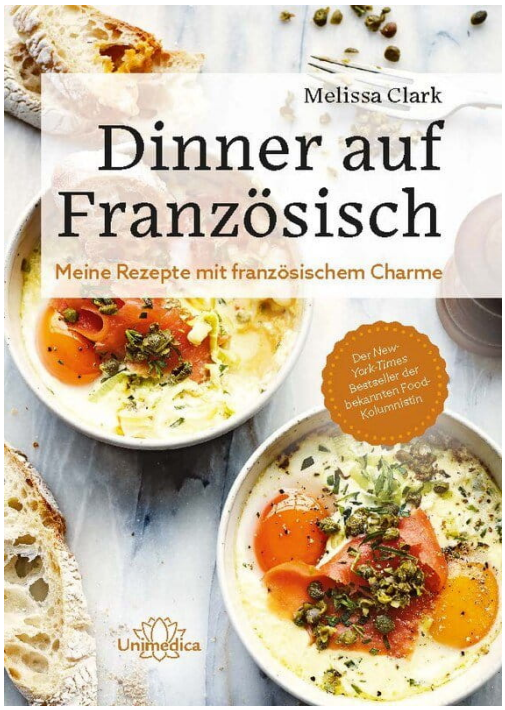
Dinner auf Französisch

Leseprobe

Dinner auf Französisch

von Melissa Clark

Herausgeber: Unimedica



Im Narayana Webshop finden Sie alle deutschen und englischen Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise.

Copyright:
Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern
Tel. +49 7626 9749 700
Email info@narayana-verlag.de
https://www.narayana-verlag.de

Narayana Verlag ist ein Verlag für Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise. Wir publizieren Werke von hochkarätigen innovativen Autoren wie Rosina Sonnenschmidt, Rajan Sankaran, George Vithoulkas, Douglas M. Borland, Jan Scholten, Frans Kusse, Massimo Mangialavori, Kate Birch, Vaikunthanath Das Kaviraj, Sandra Perko, Ulrich Welte, Patricia Le Roux, Samuel Hahnemann, Mohinder Singh Jus, Dinesh Chauhan.

Narayana Verlag veranstaltet Homöopathie Seminare. Weltweit bekannte Referenten wie Rosina Sonnenschmidt, Massimo Mangialavori, Jan Scholten, Rajan Sankaran & Louis Klein begeistern bis zu 300 Teilnehmer

Inhalt

Einleitung ..... *xii*

EIER

Französisch gebackene Eier mit Räucherlachs und Estragonsahne 2

Œufs à l'aïoli (Eier mit Aioli) 4

Selbst gemachte Mayonnaise 7

Gefüllte Eier mit Crème Fraîche und Roquefort 8

Tahin-Omelett 10

Röstbrot mit pikantem Ei, Tomate und Lauch 12

Eigelb-Shakshuka 14

Clafoutis mit Paprika und Cheddar 16

Doppelt gebackene Käse-Soufflès 18

Maismehl-Soufflé mit Harissa 21

In Rotwein pochierte Eier mit Pilzen und Speck 23





KÄSE

Comté-Cracker 28

Auflauf Croque Monsieur 31

Süßkartoffel-Aligot mit gebratenem Salbei 32

Getrüffelte Käsemakkaroni 35

Räucherforellen-Dip mit Fromage blanc 37

Klassischer Fromage fort mit Schnittlauch 38

Fromage fort mit Jalapeño 39

Gruyère-Latkes 40

Herzhaftes Gruyère-Brot mit Schinken 43

Brie im Filoteig mit scharfem Honig und Anchovis 44

Lillet-Fondue 46

Burrata mit brauner Butter, Zitrone und Kirschen 49

SALATE

Cäsar-Frisée-Salat 53

Zichoriensalat mit süßem Knoblauch-Confit, Pancetta und Blauschimmelkäse 54

Crème-Fraîche-Salat mit gerösteter Roter Bete, Kümmel und Rucola 57

Salat mit geraspelten Karotten, eingelegter Zitrone und Koriander 59

Salat aus jungen Blättern mit Schalotten-Vinaigrette 61

Spinat- und Traubensalat mit Roquefort-Dressing 65

Fenchelsalat mit Grapefruit und warmem Ziegenkäse 66

Radicchiosalat mit gebackenem Camembert 68

Chicoréesalat mit Schinken und Walnüssen 71

Klassischer Salade Niçoise 72

Melonensalat mit gehobelter Zucchini, Minze und Mandeln ... 74



Spargelsalat mit gekräuterter Crème Fraîche 76

Brunnenkressesalat mit Avocado und Feta 77

Tomatensalat mit frischem Mais und Tapenade 78

SUPPEN

Feine Erbsen-Salatsuppe mit Ricotta und Estragon 82

Fisch- und Muschelsuppe mit Rouille 84

Gemüsesuppe au pistou 88

Gazpacho à la provençale 90

Französische Zwiebelsuppe mit geröstetem Gruyère-Sandwich 92

Kalte Melonensuppe mit gewürztem Joghurt 94

Maronensuppe mit Weinbrand 96

Herzhafte Pilzsuppe 98

QUICHES, TARTES & HERZHAFTE PASTETEN

Spargeltarte mit Ziegenkäse und Estragon 102

Kräuterpastete mit Tomaten und Gruyère 105

Süßkartoffel-Quiche mit Speck und Petersilie 108

Pissaladière mit Tomaten, Oliven und Anchovis 111

Klassische Tarte flambée 116

Zucchinitartes mit Rösttomaten 118

FISCH & KRUSTENTIERE

Klassische Brandade 122

Röstbrot mit Sardinen und Tomate 125

Riesengarnelen mit eingelegter Zitrone, Kräutern und Weinbrand 127

Gebratene Estragongarnelen und Zwiebeln 129

Garnelen und Pilze mit Knoblauch-Kräuterbutter 130

Spanische Makrele mit Zitrone 132

Seehecht mit Kräuterbutter en papillote 134

Pasta mit zartem Krebsfleisch, goldgelben Tomaten und Kerbel 136

Schwertfisch-Brochettes mit Basilikum und Harissa 138





Jakobsmuscheln in brauner Butter mit Petersilie und Zitrone 140

Kabeljau mit Aioli und Heirloom-Tomaten 143

Lachs mariniert mit Senfkörnern 144

Lachs-Confit mit Limette, Wacholder und Fenchel 146

Gebratener Lachs mit gefenchelter Beurre blanc 149

Spaghetti mit Anchovis, Tomaten und Basilikum 152

Thunfisch provençale mit süßen Zwiebeln, Paprika und Kapern 154

Baskischer Kalmar mit Pancetta, Piment d'Espelette und Knoblauch 156

Forelle meunière mit Thymian und Pinienkernen 158

HUHN & ANDERES FLEISCH

Hähnchen-Paillards mit Chicorée-Petersilien-Salat 162

Hähnchensalat mit Rouille 164

Gebratenes Estragonhähnchen mit knusprigen Pilzen 166

Ratatouille-Hähnchen vom Blech 168

Hähnchentajine mit Blutorange 172

Schmetterlingshähnchen mit Kräuter-der-Provence-Butter 175

In Wein geschmortes Hähnchen mit Orange und Oliven 176

Pastete nach Art poule au pot 178

Knusprige Entenkeulen mit Satsumas 181

Hühnerlebermousse mit Bourbon 184

Scharf angebratene Entenbrust mit Feigen, Rosmarin und Zitrone 186

Markknochen mit Meerrettich-Petersiliensoße 188

Scharf angebratene Steaks mit Basilikum-Béarnaise 190

Daube vom Rind mit Karotten und Honig-Essig 193

In Weinbrand geschmorte Short Ribs 196

Gebratene Schweinelende mit Rosmarin 198

Ochsenschwanz à la bourguignonne mit karamellisierten Pilzen und Knoblauch 200

Linseneintopf mit Knoblauchwurst und Ziegenkäse 203

Lammkarree mit Schnittlauchfüllung und Knusperkartoffeln 207

Gegrillte Schmetterlings-Lammkeule mit Fenchel und Anchovis 210

Lammhachsen-Cassoulet 212

GEMÜSE

Spargel-Amandine 221

Radieschen-Anchoïade 222

Artischocken mit Feta-Dill-Dressing 224

Gebackene Tomaten mit zitronigen Anchovisbröseln 226

Tian mit Tomate, Aubergine und Zucchini 229





Gebackene Aubergine mit Kräutern und scharfem Honig 231

Gebackener Blumenkohl mit brauner Butter, Rosinen und Kapern 232

Marokkanischer Auberginensalat 235

Kichererbsen- und Gemüse-Tajine mit Couscous 237

Überbackenes Kartoffelgratin 240

In Entenfett gebackene Kartoffeln mit grüner Anchovis-Salsa und Mayonnaise 242

Karotten und Fenchel aus dem Ofen mit Granatapfel-Vinaigrette 244

Röstbrot mit Pilzen und Ziegenkäse 246

Geschmorte Pfifferlinge mit Knoblauch und Petersilie 248

Geschmorter Kohl mit Gruyère und Jalapeños 249

Gebackener Butternusskürbis mit Limette und Haselnüssen 251

SÜSSES & DESSERTS

Ländlicher Apfel-Ingwer-Kuchen mit Buchweizen 254

Französischer Joghurtkuchen mit Kirschen und Kardamom 256

Campari-Olivenöl-Kuchen 258

Pain d'épices 260

Französischer Roggen-Schokoladenkuchen mit würziger Crème Anglaise 263

Maronen-Stapelkuchen aus dem Kühlschrank 265

Kakao-Haselnuss-Financiers 269

Palmiers mit schwarzem Sesam 270





Himbeerkuchen mit Haselnussbutter 274

Bretonischer Gâteau mit Pflaumen und Kardamom 276

Tarte au Fromage mit Ziegenkäse, Crème Fraîche und Honigfeigen 278

Tarte mit Meyer-Zitronen, Olivenöl und Fleur de sel 280

Brombeertarte mit Frangipancreme 283

Pfirsich-Cobbler 286

Aprikosenkuchen nach Art Tarte Tatin 288

Kürbis-Brûlée-Tarte mit Crème Fraîche 290

Haselnuss-Dacquoise mit Kaffee-Kardamom-Buttercreme 293

Sablés mit Marmeladenfüllung 296

Melone mit Sauternes 299

Aprikosen und rote Früchte mit gezuckerter Crème Fraîche 300

Erdbeer-Champagner-Suppe mit Fleur-de-sel-Baiser und Minze 303

Crème Caramel mit Crème Fraîche 305

Lebkuchenmousse 308

Himbeer-Lavendel- Clafoutis 310

Zitronenverbene-Eiscreme mit kandierter Zitrone 312

Maronen- und Armagnac-Eiscreme 314

Dunkelstes Schokoladensorbet 316

Mandeldrinksorbet 317

Zweierlei Marzipanbonbons - Rose und Zitrone 318

Lavendellimonade 320

Zitronenverbenesirup mit roten Johannisbeeren 322

Dank 327

Index 329

Über die Autorin 340

Gefüllte Eier mit Crème Fraîche und Roquefort

Franzosen können normalerweise nichts mit gefüllten Eiern anfangen. Doch schon ein kleiner Klecks Mayonnaise auf dem cremigen Eigelb macht aus einem bescheidenen Ei eine unschlagbare Vorspeise (natürlich mit selbst gemachter Mayonnaise). Sollten sich die Franzosen jemals für das Füllen von Eiern begeistern, würde es mich nicht wundern, wenn sich diese durch und durch gallische Kombination aus Crème Fraîche und Roquefort vermengt mit Eigelb durchsetzen würde. Diese Vorspeise ist pikanter als jedes bei einem Anlass aufgetischte mitgebrachte Essen und darüber hinaus außerordentlich komplex und ansprechend gestaltet. Die gefüllten Eier eignen sich als eleganter Snack zu Champagner auf einer Cocktailparty genauso gut wie als lässiges Häppchen auf einer Gartenparty. Sie erfüllen einfach jedes Bedürfnis.

ERGIBT 4 BIS 6 PORTIONEN

6 große Eier
3 EL Crème Fraîche
1 EL Mayonnaise, selbst gemacht (siehe Seite 7) oder gekauft
2 TL gehackter frischer Schnittlauch
½ TL Dijon-Senf
1 große Prise feines Meersalz
30 g zerbröselter Roquefort-Blauschimmelkäse

1. Eier in einem mittelgroßen Kochtopf mit kaltem Wasser bedecken. Das Wasser bei mittlerer bis hoher Temperatur zum Kochen bringen. Sobald sich große Blasen bilden, den Topf vom Herd nehmen und abdecken. Für cremiges Eigelb 9 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit eine Schüssel mit Wasser und Eis füllen und beiseitestellen.
3. Wenn die Eier fertig gegart sind, den Deckel vom Kochtopf nehmen und die Eier mit einem Schaumlöffel in die Schüssel mit dem Eiswasser legen. Sobald sie ausreichend abgekühlt sind, die Schale ringsum anschlagen und vollständig schälen. Die Eier halbieren und alles Eigelb mit einem Löffel in eine mittelgroße Schüssel geben.
4. Das Eigelb mit einer Gabel zerdrücken, dann Crème Fraîche, Mayonnaise, Schnittlauch, Senf und Salz unterziehen. Die Mischung mit einem Löffel wieder in das Eiweiß füllen. Den Roquefort über die Eier streuen und servieren.



Vorausplanen

EIER: Die Eier können bis zu 3 Tage im Voraus gekocht, geschält und in einem geschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahrt werden.



Das klassische Brathähnchen mit seinem aromatischen Kräuterduft und seiner bronzefarbenen Haut erlebt hier mit den in der gleichen Pfanne gebratenen knackigen Pilzen einen zweiten Frühling. Die Pilze absorbieren den ganzen betörenden Hähnchensaft, während sie in der Pfanne zu einer goldgelben und knusprigen Beilage vor sich hin schmoren. Es macht den Anschein, als brieten sie in Schmalz, nur ist das Ganze viel einfacher. Als Pilzbeilage passen verschiedene Sorten, aber für besonders geeignet halte ich hier den Maitake (Gemeiner Klapperschwamm). Sein gefiederter Rand erhält durch das Braten die Konsistenz knuspriger Kartoffelchips und es fällt wirklich schwer, die Pilze nicht ruckzuck zu vernaschen.

Gebratenes Estragonhähnchen mit knusprigen Pilzen

ERGIBT 4 BIS 6 PORTIONEN

- 1½ EL fein gehackter frischer Estragon, plus 4 große Zweige
- 1¾ TL feines Meersalz, plus extra nach Bedarf
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 TL fein geriebene Zitronenschale
- 1 ganzes Hähnchen (3½ bis 4 Pfund), mit Papiertüchern trocken getupft
- 6 Zweige frischer Thymian
- 230 g gemischte Pilze (beliebige Sorten), in ca. 5 mm dicke Scheiben geschnitten
- 1½ EL natives Olivenöl extra, plus extra nach Bedarf
- 1 EL ungesalzene Butter
- 1 EL gehackte frische Petersilie





1. Gehackten Estragon, Salz, Pfeffer und Zitronenschale in einer kleinen Schüssel vermengen. Diese Salzmischung zum Würzen des Hähnchens innen und außen verwenden. Das Hähnchen ohne Abdeckung 1 Stunde im Kühlschrank aufbewahren.
2. Backofen auf 230 °C vorheizen.
3. Das Hähnchen mit der Brustseite nach oben in einen Bräter oder in eine Backform legen. Estragon und Thymianzweige in den Bauch des Hähnchens geben. 30 Minuten im Ofen braten.
4. In der Zwischenzeit Pilze, Öl und eine große Prise Salz in einer mittelgroßen Schüssel vermengen.
5. Das Hähnchen nach 30 Minuten Backzeit mit dem Saft im Bräter übergießen oder mit etwas Olivenöl beträufeln, falls kein Saft aufgefangen wurde, und die Pilze im Bräter um das Hähnchen herum verteilen. Weitere 20 bis 30 Minuten braten, bis beim Anstechen der Haut mit einem Messer nur noch klarer Saft austritt, dabei die Pilze nach 10 Minuten wenden.
6. Das Hähnchen nach dem Braten auf ein Schneidbrett legen und mit Folie zeltartig abdecken, um es warmzuhalten; die Pilze im Bräter belassen. Das Hähnchen vor dem Tranchieren 10 Minuten ruhen lassen.
7. Butter und Petersilie zu den Pilzen in den Bräter geben und vermengen, sodass die Butter schmilzt. Die gebutterten Pilze auf das Hähnchen geben und servieren.

Vorausplanen

HÄHNCHEN: Das Hähnchen kann ohne Abdeckung bis zu 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.

PILZE: Die Pilze können bis zu 24 Stunden im Voraus geschnitten und in einem verschlossenen Plastikbeutel im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Tarte au fromage *bezeichnet den französischen Käsekuchen – oder zumindest die traditionelle Form, bevor die Franzosen eine Vorliebe für die New Yorker Version mit Frischkäse entwickelten, die auf ihrer Dessert-Liste aktuell ganz weit oben steht.*

Dieser himmlische, saftige Kuchen beruht auf den eher klassischen Variationen mit ihren nicht zu süßen Füllungen, die weich, ziemlich luftig und mit Eischnee aufgelockert sind. In eine Tarte au fromage *kommt üblicherweise ein* Fromage blanc*, ein außergewöhnlich milder, joghurtcremiger weißer Käse, den man in den Vereinigten Staaten wirklich suchen muss. Für meine Variante verwende ich ersatzweise eine Füllung aus herzhaftem Ziegenkäse und Crème Fraîche, deren ausgeprägten Geschmack ich mit einer süßen Kekskruste auflockere.*

Mit frischen Feigen ist die Garnitur denkbar einfach zubereitet: Dafür die Feigen einfach auf den Kuchen legen und mit dem dunkelsten, kräftigsten Honig beträufeln, der zur Hand ist. Ich mag Kastanienhonig, aber mit Buchweizenhonig schmeckt es ebenso gut. Und wenn es keine frische Feigen gibt, einfach anderes frisches, saftiges Obst verwenden, zum Beispiel Beeren, Aprikosen oder Pfirsiche im Sommer oder Mandarinenspalten oder Ananas im Winter. Aber auch ohne Garnitur macht der Kuchen eine gute Figur – so mögen ihn die Franzosen.

Tarte au Fromage mit Ziegenkäse, Crème Fraîche und Honigfeigen

ERGIBT 12 PORTIONEN

125 g zerbröselte Sablés bzw. Butterkekse (aber für weniger geschmackliche Intensität gehen auch Vollkornkekse oder Graham-Cracker; Anweisung zum Zerkleinern siehe Seite 274)

4 EL (60 g) ungesalzene Butter, geschmolzen

240 g Crème Fraîche

120 g Ziegenkäse, aufgeweicht

2 große Eier, jeweils Eigelb und Eiweiß getrennt

80 g Zucker

360 g frische Feigen, geviertelt

1 bis 2 EL Kastanienhonig (oder anderer guter dunkler Honig)

Fenchelgrün oder zerpflückte frische Minze, als Garnitur (optional)

1. Einen Gitterrost in die Mitte des Ofens einsetzen und den Backofen auf 190 °C vorheizen.
2. Kekskrümel und geschmolzene Butter in einer mittelgroßen Schüssel vermengen. Dann die Mischung in einer Tarte-Form (26 cm Durchmesser) gleichmäßig verteilen und andrücken. Die Tarte-Form auf ein Backblech stellen und den Teig 10 bis 13 Minuten backen, bis die Kruste komplett goldgelb gefärbt ist. Die Tarte-Form auf einen Gitterrost stellen, aber das Backblech nicht aus dem Ofen nehmen. Während der Zubereitung der Füllung, den Boden abkühlen lassen; er kann warm oder vollständig abgekühlt sein, wenn die Füllung darauf gegeben wird.
3. Für die Füllung Crème Fraîche, Ziegenkäse, Eigelbe und 70 g Zucker in der Schüssel einer elektrischen Küchenmaschine mit dem Flachrührer zu einer glatten Masse schlagen (oder eine Schüssel, einen Schneebesen und etwas Muskelkraft verwenden).

4. Eiweiß in der sauberen Schüssel einer elektrischen Küchenmaschine etwa 1 Minute mit dem Schneebesen schlagen, bis es leicht schaumig ist. Den restlichen 1 EL Zucker dazugeben und erneut schlagen, bis sich mittelsteife Spitzen bilden.
5. Den Eischaum mit einer Palette behutsam, aber kräftig unter die Käsemischung heben; das Eiweiß darf nicht zusammenfallen. Den Teig in die Tarte-Form geben und die Form vorsichtig auf das heiße Backblech stellen. 35 bis 40 Minuten backen, bis die Tarte in der Mitte nur noch leicht wackelt. Die Tarte-Form auf einen Gitterrost stellen und vollständig abkühlen lassen. Dann abdecken und vor dem Servieren mindestens 2 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.
6. Unmittelbar vor dem Servieren die Feigen auf die Tarte legen, mit dem Honig beträufeln und nach Belieben mit Fenchelgrün oder Minze garnieren.

Vorausplanen

Die gebackene Tarte kann bis zu 3 Tage vor dem Servieren abgedeckt im Kühlschrank aufbewahrt werden. Feigen, Honig und Garnitur erst kurz vor dem Servieren darauf geben.



Index

A

Aioli vi, viii, 4-5, 242
- Kabeljau mit Aioli und Heirloom-Tomaten 143
- Œufs à l'Aioli 5
- Pastete nach Art poule au pot 179

Anchovis
- Brie im Filoteig mit scharfem Honig und Anchovis 44
- Cäsar-Frisée-Salat 53
- Gebackener Butternusskürbis mit Limette und Haselnüssen 251
- Gebackene Tomaten mit zitronigen Anchovisbröseln 226
- Gegrillte Schmetterlings-Lammkeule mit Fenchel und Anchovis 210
- In Entenfett gebackene Kartoffeln mit grüner Anchovis-Salsa und Mayonnaise 242
- Klassischer Salade Niçoise 72
- Œufs à l'Aioli 4-5
- Pissaladière mit Tomaten, Oliven und Anchovis 111
- Radieschen-Anchoïade 222
- Spaghetti mit Anchovis, Tomaten und Basilikum 152
- Tomatensalat mit frischem Mais und Tapenade 78

Apfel
- Ländlicher Apfel-Ingwer-Kuchen mit Buchweizen 254

Aprikosen
- Aprikosen und rote Früchte mit gezuckerter Crème Fraîche 300
- Knusprige Entenkeulen mit Satsumas 181

Aprikosenkuchen nach Art Tarte Tatin 288

Aprikosen und rote Früchte mit gezuckerter Crème Fraîche 300

Artischocken mit Feta-Dill-Dressing 224

Aubergine
- Gebackene Aubergine mit Kräutern und scharfem Honig 231
- Marokkanischer Auberginensalat 235
- Ratatouille-Hähnchen vom Blech 168
- Tian mit Tomate, Aubergine und Zucchini 229

Auflauf Croque Monsieur 31

Avocado
- Brunnenkressesalat mit Avocado und Feta 77

B

Baiser
- Erdbeer-Champagner-Suppe mit Fleur-de-sel-Baiser und Minze 303

Basilikum
- Clafoutis mit Paprika und Cheddar 16
- Fisch- und Muschelsuppe mit Rouille 84
- Gazpacho à la provençale 90
- Gebackene Tomaten mit zitronigen Anchovisbröseln 227
- Gegrillte Schmetterlings-Lammkeule mit Fenchel und Anchovis 210
- Gemüsesuppe au pistou 88
- Kabeljau mit Aioli und Heirloom-Tomaten 143
- Klassischer Salade Niçoise 72
- Kräuterpastete mit Tomaten und Gruyère 105
- Lammkarree mit Schnittlauchfüllung und Knusperkartoffeln 207
- Pastete nach Art poule au pot 179
- Ratatouille-Hähnchen vom Blech 169
- Riesengarnelen mit eingelegter Zitrone, Kräutern und Weinbrand 127
- Röstbrot mit Sardinen und Tomate 125
- Scharf angebratene Steaks mit Basilikum-Béarnaise 190
- Schwertfisch-Brochettes mit Basilikum und Harissa 139
- Spaghetti mit Anchovis, Tomaten und Basilikum 152
- Thunfisch provençal mit süßen Zwiebeln, Paprika und Kapern 155
- Tomatensalat mit frischem Mais und Tapenade 78

Baskischer Kalmar mit Pancetta, Piment d'Espelette und Knoblauch 156

Blumenkohl
- Gebackener Blumenkohl mit brauner Butter, Rosinen und Kapern 232

Bohnen
- Lammhachsen-Cassoulet 213

Bonbons
- Zweierlei Marzipanbonbons - Rose und Zitrone 318

Bretonischer Gâteau mit Pflaumen und Kardamom 276

Brie im Filoteig mit scharfem Honig und Anchovis 44

Brombeertarte mit Frangipancreme 283

Brunnenkresse
- Brunnenkressesalat mit Avocado und Feta 77
- Fenchelsalat mit Grapefruit und warmem Ziegenkäse 66

Brunnenkressesalat mit Avocado und Feta 77

Burrata mit brauner Butter, Zitrone und Kirschen 49

Buttercreme
- Haselnuss-Dacquoise mit Kaffee-Kardamom-Buttercreme 294



C

Campari-Olivenöl-Kuchen 258
Cäsar-Frisée-Salat 53
Chicorée
- Chicoréesalat mit Schinken und Walnüssen 71
- Hähnchen-Paillards mit Chicorée-Petersilien-Salat 162

Chicoréesalat mit Schinken und Walnüssen 71
Clafoutis vi, xi, 16
- Himbeer-Lavendel-Clafoutis 310

Clafoutis mit Paprika und Cheddar 16
Comté-Cracker 28
Couscous
- Kichererbsen- und Gemüse-Tajine mit Couscous 237

Crème Anglaise
- Französischer Roggen-Schokoladenkuchen mit würziger Crème Anglaise 263

Crème Caramel mit Crème Fraîche 305
Crème Fraîche
- Aprikosenkuchen nach Art Tarte Tatin 288
- Aprikosen und rote Früchte mit gezuckerter Crème Fraîche 300
- Campari-Olivenöl-Kuchen 258
- Clafoutis mit Paprika und Cheddar 16
- Crème Caramel mit Crème Fraîche 305-306
- Crème-Fraîche-Salat mit gerösteter Roter Bete, Kümmel und Rucola 57
- Französisch gebackene Eier mit Räucherlachs und Estragonsahne 2
- Gruyère-Latkes 40
- Himbeer-Lavendel-Clafoutis 310
- Klassische Tarte flambée 116
- Kräuterpastete mit Tomaten und Gruyère 105
- Kürbis-Brûlée-Tarte mit Crème Fraîche 290
- Lachs mariniert mit Senfkörnern 145
- Ländlicher Apfel-Ingwer-Kuchen mit Buchweizen 255
- Lebkuchenmousse 309
- Pfirsich-Cobbler 286
- Spargelsalat mit gekräuterter Crème Fraîche 76
- Spargeltarte mit Ziegenkäse und Estragon 102
- Spinat- und Traubensalat mit Roquefort-Dressing 65
- Tarte au Fromage mit Ziegenkäse, Crème Fraîche und Honigfeigen 278
- Zitronenverbene-Eiscreme mit kandierter Zitrone 312

Crème-Fraîche-Salat mit gerösteter Roter Bete, Kümmel und Rucola 57

D

Dacquoise
- Haselnuss-Dacquoise mit Kaffee-Kardamom-Buttercreme 294

Daube vom Rind mit Karotten und Honig-Essig 193
Doppelt gebackene Käse-Soufflés 18
Dunkelstes Schokoladensorbet 315-316

E

Eier
- Bretonischer Gâteau mit Pflaumen und Kardamom 277
- Brombeertarte mit Frangipancreme 283
- Campari-Olivenöl-Kuchen 258
- Crème Caramel mit Crème Fraîche 305
- Erdbeer-Champagner-Suppe mit Fleur-de-sel-Baiser und Minze 303
- Französischer Joghurtkuchen mit Kirschen und Kardamom 256
- Französischer Roggen-Schokoladenkuchen mit würziger Crème Anglaise 263
- Haselnuss-Dacquoise mit Kaffee-Kardamom-Buttercreme 293
- Himbeer-Lavendel-Clafoutis 310
- Kakao-Haselnuss-Financiers 269
- Kürbis-Brûlée-Tarte mit Crème Fraîche 290
- Ländlicher Apfel-Ingwer-Kuchen mit Buchweizen 254
- Maronen-Stapelkuchen aus dem Kühlschrank 265
- Maronen- und Armagnac-Eiscreme 314
- Sablés mit Marmeladenfüllung 296
- Tarte mit Meyer-Zitronen, Olivenöl und Fleur de sel 281
- Überbackenes Kartoffelgratin 240
- Zitronenverbene-Eiscreme mit kandierter Zitrone 312
- Zweierlei Marzipanbonbons - Rose und Zitrone 318

Eigelb-Shakshuka 14
Eintopf
- In Weinbrand geschmorte Short Ribs 197
- Linseneintopf mit Knoblauchwurst und Ziegenkäse 203
- Ochsenschwanz à la bourguignonne mit karamellisierten Pilzen und Knoblauch 201

Eiscreme
Maronen- und Armagnac-Eiscreme 314
Zitronenverbene-Eiscreme mit kandierter Zitrone 312
Ente
In Entenfett gebackene Kartoffeln mit grüner Anchovis-Salsa und Mayonnaise 242
Knusprige Entenkeulen mit Satsumas 181
Scharf angebratene Entenbrust mit Feigen, Rosmarin und Zitrone 186
Erbsen
Feine Erbsen-Salatsuppe mit Ricotta und Estragon 82
Pastete nach Art poule au pot 179
Erdbeer-Champagner-Suppe mit Fleur-de-sel-Baiser und Minze 303
Erdbeeren
Aprikosen und rote Früchte mit gezuckerter Crème Fraîche 300
Erdbeer-Champagner-Suppe mit Fleur-de-sel-Baiser und Minze 303
Estragon
Gebratene Estragongarnelen und Zwiebeln 129

F

Feigen
Scharf angebratene Entenbrust mit Feigen, Rosmarin und Zitrone 186
Tarte au Fromage mit Ziegenkäse, Crème Fraîche und Honigfeigen 278
Feine Erbsen-Salatsuppe mit Ricotta und Estragon 82
Fenchel
Fenchelsalat mit Grapefruit und warmem Ziegenkäse 66
Fisch- und Muschelsuppe mit Rouille 84
Gebratene Schweinelende mit Rosmarin 198
Gegrillte Schmetterlings-Lammkeule mit Fenchel und Anchovis 210
In Weinbrand geschmorte Short Ribs 196
Karotten und Fenchel aus dem Ofen mit Granatapfel-Vinaigrette 244
Lachs-Confit mit Limette, Wacholder und Fenchel 146, 149
Lillet-Fondue 46
Fenchelsalat mit Grapefruit und warmem Ziegenkäse 66
Fisch 138, 154
Fisch- und Muschelsuppe mit Rouille 84
Forelle meunière mit Thymian und Pinienkernen 158
Klassische Brandade 122
Lachs-Confit mit Limette, Wacholder und Fenchel 149
Pasta mit zartem Krebsfleisch, goldgelben Tomaten und Kerbel 136
Seehecht mit Kräuterbutter en Papillote 134
Spanische Makrele mit Zitrone 132
Fisch & Krustentiere 121
Fisch- und Muschelsuppe mit Rouille 84
Forelle meunière mit Thymian und Pinienkernen 158
Französischer Joghurtkuchen mit Kirschen und Kardamom 256
Französischer Roggen-Schokoladenkuchen mit würziger Crème Anglaise 263
Französische Zwiebelsuppe mit geröstetem Gruyère-Sandwich 92
Französisch gebackene Eier mit Räucherlachs und Estragonsahne 2
Frischkäse
Himbeerkuchen mit Haselnussbutter 274
Frisée
Hähnchensalat mit Rouille 164
Fromage fort mit Jalapeño 39

G

Garnelen und Pilze mit Knoblauch-Kräuterbutter 130
Gazpacho à la provençale 90
Gebackene Aubergine mit Kräutern und scharfem Honig 231
Gebackener Blumenkohl mit brauner Butter, Rosinen und Kapern 232
Gebackener Butternusskürbis mit Limette und Haselnüssen 251
Gebackene Tomaten mit zitronigen Anchovisbröseln 226
Gebratene Estragongarnelen und Zwiebeln 129
Gebratener Lachs mit gefenchelter Beurre blanc 149
Gebratene Schweinelende mit Rosmarin 198
Gebratenes Estragonhähnchen mit knusprigen Pilzen 166
Gefüllte Eier mit Crème Fraîche und Roquefort 8
Gegrillte Schmetterlings-Lammkeule mit Fenchel und Anchovis 210
Geklärte Butter 159
Gemüse 4, 219
Gemüsesuppe au pistou 88
Geschmorte Pfifferlinge mit Knoblauch und Petersilie 248
Geschmorter Kohl mit Gruyère und Jalapeños 249
Getrüffelte Käsemakkaroni 35
Granatapfel
Karotten und Fenchel aus dem Ofen mit Granatapfel-Vinaigrette 244
Gratin
Überbackenes Kartoffelgratin 240
Grüne Bohnen
Gemüsesuppe au pistou 88
Klassischer Salade Niçoise 72
Gruyère-Latkes 40

H

Hähnchen
Hähnchen-Paillards mit Chicorée-Petersilien-Salat 162

Hähnchen...
Hähnchensalat mit Rouille 164, 166
Hähnchentajine mit Blutorange 172
In Wein geschmortes Hähnchen mit Orange und Oliven 176
Pastete nach Art poule au pot 178
Ratatouille-Hähnchen vom Blech 168
Schmetterlingshähnchen mit Kräuter-der-Provence-Butter 175
Hähnchen-Paillards mit Chicorée-Petersilien-Salat 162
Hähnchensalat mit Rouille 164
Hähnchentajine mit Blutorange 172
Harissa
Lammhachsen-Cassoulet 213
Maismehl-Soufflé mit Harissa 21
Schwertfisch-Brochettes mit Basilikum und Harissa 138
Haselnuss-Dacquoise mit Kaffee-Kardamom-Buttercreme 293
Haselnüsse
Fenchelsalat mit Grapefruit und warmem Ziegenkäse 66
Gebackener Butternusskürbis mit Limette und Haselnüssen 251
Haselnuss-Dacquoise mit Kaffee-Kardamom-Buttercreme 293
Herzhafte Pilzsuppe 98
Herzhaftes Gruyère-Brot mit Schinken 43
Himbeeren
Aprikosen und rote Früchte mit gezuckerter Crème Fraîche 300
Himbeerkuchen mit Haselnussbutter 274
Himbeer-Lavendel-Clafoutis 310
Himbeerkuchen mit Haselnussbutter 274
Himbeer-Lavendel-Clafoutis 310
Honig
Brie im Filoteig mit scharfem Honig und Anchovis 44
Daube vom Rind mit Karotten und Honig-Essig 193
Gebackene Aubergine mit Kräutern und scharfem Honig 231
Lebkuchenmousse 309
Pain d'épices 260
Pfirsich-Cobbler 286
Salat mit geraspelten Karotten, eingelegter Zitrone und Koriander 59
Tarte au Fromage mit Ziegenkäse, Crème Fraîche und Honigfeigen 278
Huhn & anderes Fleisch 161
Hühnerlebermousse mit Bourbon 184

I

In Entenfett gebackene Kartoffeln mit grüner Anchovis-Salsa und Mayonnaise 242
Ingwer
Französischer Roggen-Schokoladenkuchen mit würziger Crème Anglaise 263
Kichererbsen- und Gemüse-Tajine mit Couscous 237
Lammkarree mit Schnittlauchfüllung und Knusperkartoffeln 207
Ländlicher Apfel-Ingwer-Kuchen mit Buchweizen 254
Lebkuchenmousse 309
Pain d'épices 260
Röstbrot mit pikantem Ei, Tomate und Lauch 12
Ingwerbrot
Pain d'épices 260
In Rotwein pochierte Eier mit Pilzen und Speck 23
In Weinbrand geschmorte Short Ribs 196
In Wein geschmortes Hähnchen mit Orange und Oliven 176

J

Jakobsmuscheln in brauner Butter mit Petersilie und Zitrone 140
Jalapeño
Fromage fort mit Jalapeño 39
Joghurt
Artischocken mit Feta-Dill-Dressing 224
Französischer Joghurtkuchen mit Kirschen und Kardamom 256
Kalte Melonensuppe mit gewürztem Joghurt 94
Räucherforellen-Dip mit Fromage blanc 37
Johannisbeeren
Aprikosen und rote Früchte mit gezuckerter Crème Fraîche 300
Zitronenverbene-sirup mit roten Johannisbeeren 322

K

Kabeljau mit Aioli und Heirloom-Tomaten 143
Kakao-Haselnuss-Financiers 269
Kalmar
Baskischer Kalmar mit Pancetta, Piment d'Espelette und Knoblauch 156
Kalte Melonensuppe mit gewürztem Joghurt 94
Kapern
Gebackener Blumenkohl mit brauner Butter, Rosinen und Kapern 232
Thunfisch provençale mit süßen Zwiebeln, Paprika und Kapern 154
Kardamom
Bretonischer Gâteau mit Pflaumen und Kardamom 276
Haselnuss-Dacquoise mit Kaffee-Kardamom-Buttercreme 293
Karotte
Daube vom Rind mit Karotten und Honig-Essig 193
Gemüsesuppe au pistou 88

Karotten und Fenchel aus dem Ofen mit Granatapfel-Vinaigrette 244
Kichererbsen- und Gemüse-Tajine mit Couscous 237
Lammhachsen-Cassoulet 213
Lillet-Fondue 46
Linseneintopf mit Knoblauchwurst und Ziegenkäse 203
Maronensuppe mit Weinbrand 96
Ochsenschwanz à la bourguignonne mit karamellisierten Pilzen und Knoblauch 200
Pastete nach Art poule au pot 179
Salat mit geraspelten Karotten, eingelegter Zitrone und Koriander 59
Karotten und Fenchel aus dem Ofen mit Granatapfel-Vinaigrette 244
Kartoffeln
Gruyère-Latkes 40
In Entenfett gebackene Kartoffeln mit grüner Anchovis-Salsa und Mayonnaise 242
Klassische Brandade 122
Klassischer Salade Niçoise 72
Klassisches Pommes Aligot 33
Lammkarree mit Schnittlauchfüllung und Knusperkartoffeln 207
Lillet-Fondue 46
Überbackenes Kartoffelgratin 240
Käse
Artischocken mit Feta-Dill-Dressing 224
Auflauf Croque Monsieur 31
Brunnenkressesalat mit Avocado und Feta 77
Burrata mit brauner Butter, Zitrone und Kirschen 49
Clafoutis mit Paprika und Cheddar 16
Comté-Cracker 28
Doppelt gebackene Käse-Soufflés 18
Feine Erbsen-Salatsuppe mit Ricotta und Estragon 82
Französische Zwiebelsuppe mit geröstetem Gruyère-Sandwich 92
Fromage fort mit Jalapeño 39
Gebackene Tomaten mit zitronigen Anchovisbröseln 226
Gefüllte Eier mit Crème Fraîche und Roquefort 8
Geschmorter Kohl mit Gruyère und Jalapeños 249
Getrüffelte Käsemakkaroni 35
Gruyère-Latkes 40
Herzhaftes Gruyère-Brot mit Schinken 43
Klassischer Fromage fort mit Schnittlauch 38
Kräuterpastete mit Tomaten und Gruyère 105
Lillet-Fondue 46
Linseneintopf mit Knoblauchwurst und Ziegenkäse 203
Maismehl-Soufflé mit Harissa 21
Radicchiosalat mit gebackenem Camembert 68
Röstbrot mit Pilzen und Ziegenkäse 246
Spargeltarte mit Ziegenkäse und Estragon 102
Spinat- und Traubensalat mit Roquefort-Dressing 65
Süßkartoffel-Aligot mit gebratenem Salbei 32
Tarte au Fromage mit Ziegenkäse, Crème Fraîche und Honigfeigen 278
Überbackenes Kartoffelgratin 240
Zichoriensalat mit süßem Knoblauch-Confit, Pancetta und Blauschimmelkäse 54
Käsemakkaroni mit Roquefort und Gruyère 36
Kekse
Maronen-Stapelkuchen aus dem Kühlschrank 265



Palmiers mit schwarzem Sesam 270
Sablés mit Marmeladenfüllung 296
Kichererbsen- und Gemüse-Tajine mit Couscous 237
Kirschen
Französischer Joghurtkuchen mit Kirschen und Kardamom 256
Klassische Brandade 122
Klassischer Fromage fort mit Schnittlauch 38
Klassischer Salade Niçoise 72
Klassisches Pommes Aligot 33
Klassische Tarte flambée 116
Knoblauch
Baskischer Kalmar mit Pancetta, Piment d'Espelette und Knoblauch 156
Brie im Filoteig mit scharfem Honig und Anchovis 44
Brunnenkressesalat mit Avocado und Feta 77
Cäsar-Frisée-Salat 53
Clafoutis mit Paprika und Cheddar 16
Crème-Fraîche-Salat mit gerösteter Roter Bete, Kümmel und Rucola 57

Knoblauch...
Daube vom Rind mit Karotten und Honig-Essig 193
Feine Erbsen-Salatsuppe mit Ricotta und Estragon 82
Fisch- und Muschelsuppe mit Rouille 84
Fromage fort mit Jalapeño 39
Garnelen und Pilze mit Knoblauch-Kräuterbutter 130
Gazpacho à la provençale 90
Gebratene Estragongarnelen und Zwiebeln 129
Gebratene Schweinelende mit Rosmarin 198
Gegrillte Schmetterlings-Lammkeule mit Fenchel und Anchovis 210
Gemüsesuppe au pistou 88
Getrüffelte Käsemakkaroni 35
Hähnchen-Paillards mit Chicorée-Petersilien-Salat 163
Hähnchentajine mit Blutorange 173
Herzhafte Pilzsuppe 98
Hühnerlebermousse mit Bourbon 185
In Rotwein pochierte Eier mit Pilzen und Speck 23
In Weinbrand geschmorte Short Ribs 196
Jakobsmuscheln in brauner Butter mit Petersilie und Zitrone 140
Kalte Melonensuppe mit gewürztem Joghurt 94
Käsemakkaroni mit Roquefort und Gruyère 36
Klassische Brandade 122
Klassischer Fromage fort mit Schnittlauch 38
Knusprige Entenkeulen mit Satsumas 181
Kräuterpastete mit Tomaten und Gruyère 105
Lammhachsen-Cassoulet 213
Lillet-Fondue 46
Linseneintopf mit Knoblauchwurst und Ziegenkäse 203
Ochsenschwanz à la bourguignonne mit karamellisierten Pilzen und Knoblauch 200
Œufs à l'Aioli 5
Pastete nach Art poule au pot 178
Pissaladière mit Tomaten, Oliven und Anchovis 111
Radieschen-Anchoïade 222
Ratatouille-Hähnchen vom Blech 168
Riesengarnelen mit eingelegter Zitrone, Kräutern und Weinbrand 127
Röstbrot mit Sardinen und Tomate 125
Scharf angebratene Entenbrust mit Feigen, Rosmarin und Zitrone 186
Schmetterlingshähnchen mit Kräuter-der-Provence-Butter 175
Schwertfisch-Brochettes mit Basilikum und Harissa 139
Spaghetti mit Anchovis, Tomaten und Basilikum 152
Spanische Makrele mit Zitrone 132
Spargelsalat mit gekräuterter Crème Fraîche 76
Spargeltarte mit Ziegenkäse und Estragon 102
Süßkartoffel-Aligot mit gebratenem Salbei 32
Tahin-Omelett 10
Tomatensalat mit frischem Mais und Tapenade 78
Zichoriensalat mit süßem Knoblauch-Confit, Pancetta und Blauschimmelkäse 54
Zucchinitartes mit Rösttomaten 118
Knusprige Entenkeulen mit Satsumas 181
Kohl
Geschmorter Kohl mit Gruyère und Jalapeños 249
Kräuterpastete mit Tomaten und Gruyère 105
Kuchen
Aprikosenkuchen nach Art Tarte Tatin 288
Bretonischer Gâteau mit Pflaumen und Kardamom 276
Campari-Olivenöl-Kuchen 258
Französischer Joghurtkuchen mit Kirschen und Kardamom 256
Französischer Roggen-Schokoladenkuchen mit würziger Crème Anglaise 263
Haselnuss-Dacquoise mit Kaffee-Kardamom-Buttercreme 293
Himbeerkuchen mit Haselnussbutter 274
Ländlicher Apfel-Ingwer-Kuchen mit Buchweizen 254
Maronen-Stapelkuchen aus dem Kühlschrank 265
Tarte au Fromage mit Ziegenkäse, Crème Fraîche und Honigfeigen 278
Kürbis
Gebackener Butternusskürbis mit Limette und Haselnüssen 251
Kichererbsen- und Gemüse-Tajine mit Couscous 237
Kürbis-Brûlée-Tarte mit Crème Fraîche 290
Kürbis-Brûlée-Tarte mit Crème Fraîche 290

L

Lachs 2
Französisch gebackene Eier mit Räucherlachs und Estragonsahne 2
Lachs-Confit mit Limette, Wacholder und Fenchel 146, 149
Lachs mariniert mit Senfkörnern 144
Œufs à l'Aioli 5
Räucherforellen-Dip mit Fromage Blanc 37

Lachs-Confit mit Limette, Wacholder und Fenchel 146
Lachs mariniert mit Senfkörnern 144
Lamm
Gegrillte Schmetterlings-Lammkeule mit Fenchel und Anchovis 210
Lammhachsen-Cassoulet 212
Lammkarree mit Schnittlauchfüllung und Knusperkartoffeln 207
Lammhachsen-Cassoulet 212
Lammkarree mit Schnittlauchfüllung und Knusperkartoffeln 207
Ländlicher Apfel-Ingwer-Kuchen mit Buchweizen 254
Lauch
Linseneintopf mit Knoblauchwurst und Ziegenkäse 203
Ochsenschwanz à la bourguignonne mit karamellisierten Pilzen und Knoblauch 200
Lavendel
Lavendellimonade 320
Lavendellimonade 320
Lebkuchenmousse 308
Lillet-Fondue 46
Limette
Gebackener Butternusskürbis mit Limette und Haselnüssen 251
Limonade
Lavendellimonade 320
Linseneintopf mit Knoblauchwurst und Ziegenkäse 203

M

Mais
Tomatensalat mit frischem Mais und Tapenade 78
Maismehl-Soufflé mit Harissa 21
Mandarinen
Knusprige Entenkeulen mit Satsumas 181
Mandeldrinksorbet 317
Mandeln
Erdbeer-Champagner-Suppe mit Fleur-de-sel-Meringen und Minze 304
Knusprige Entenkeulen mit Satsumas 181
Mandeldrinksorbet 317
Melonensalat mit gehobelter Zucchini, Minze und Mandeln 74
Zweierlei Marzipanbonbons - Rose und Zitrone 318
Markknochen
Markknochen mit Meerrettich-Petersiliensoße 188
Markknochen mit Meerrettich-Petersiliensoße 188
Marokkanischer Auberginensalat 235
Maronen
Maronen-Stapelkuchen aus dem Kühlschrank 265
Maronensuppe mit Weinbrand 96
Maronen- und Armagnac-Eiscreme 314
Mayonnaise
In Entenfett gebackene Kartoffeln mit grüner Anchovis-Salsa und Mayonnaise 242
Meerrettich
Markknochen mit Meerrettich-Petersiliensoße 188
Melone
Gazpacho à la provençale 90
Kalte Melonensuppe mit gewürztem Joghurt 94
Melone mit Sauternes 299
Melonensalat mit gehobelter Zucchini, Minze und Mandeln 74
Melone mit Sauternes 299
Melonensalat mit gehobelter Zucchini, Minze und Mandeln 74
Mousse
Lebkuchenmousse 309
Muscheln 140
Fisch- und Muschelsuppe mit Rouille 84

N

Nüsse
Gebackener Butternusskürbis mit Limette und Haselnüssen 251
Haselnuss-Dacquoise mit Kaffee-Kardamom-Buttercreme 293
Kakao-Haselnuss-Financiers 269

O

Ochsenschwanz à la bourguignonne mit karamellisierten Pilzen und Knoblauch 200
Oliven
Gruyère-Latkes 40
Hähnchentajine mit Blutorange 173
Herzhaftes Gruyère-Brot mit Schinken 43
In Wein geschmortes Hähnchen mit Orange und Oliven 176
Klassischer Salade Niçoise 72
Œufs à l'Aioli 5
Pissaladière mit Tomaten, Oliven und Anchovis 111
Süßkartoffel-Aligot mit gebratenem Salbei 32
Tomatensalat mit frischem Mais und Tapenade 78
Olivenöl
Baskischer Kalmar mit Pancetta, Piment d'Espelette und Knoblauch 156
Brunnenkressesalat mit Avocado und Feta 77
Cäsar-Frisée-Salat 53
Chicoréesalat mit Schinken und Walnüssen 71
Clafoutis mit Paprika und Cheddar 16
Crème-Fraîche-Salat mit gerösteter Roter Bete, Kümmel und Rucola 57
Doppelt gebackene Käse-Soufflés 18
Fenchelsalat mit Grapefruit und warmem Ziegenkäse 66
Fisch- und Muschelsuppe mit Rouille 84

Olivenöl...
Gazpacho à la provençale 90
Gebratene Estragongarnelen und Zwiebeln 129
Gebratene Schweinelende mit Rosmarin 198
Gegrillte Schmetterlings-Lammkeule mit Fenchel und Anchovis 211
Gemüsesuppe au pistou 88
Hähnchen-Paillards mit Chicorée-Petersilien-Salat 163
Hähnchensalat mit Rouille 164, 166
Hähnchentajine mit Blutorange 173
Herzhafte Pilzsuppe 98
In Rotwein pochierte Eier mit Pilzen und Speck 23
In Weinbrand geschmorte Short Ribs 196
Kabeljau mit Aioli und Heirloom-Tomaten 143
Klassische Brandade 122
Klassischer Salade Niçoise 72
Klassische Tarte flambée 116
Knusprige Entenkeulen mit Satsumas 181
Kräuterpastete mit Tomaten und Gruyère 105
Lachs-Confit mit Limette, Wacholder und Fenchel 147
Linseneintopf mit Knoblauchwurst und Ziegenkäse 203
Maronensuppe mit Weinbrand 96
Melonensalat mit gehobelter Zucchini, Minze und Mandeln 74
Ochsenschwanz à la bourguignonne mit karamellisierten Pilzen und Knoblauch 201
Œufs à l'Aioli 5
Pasta mit zartem Krebsfleisch, goldgelben Tomaten und Kerbel 137
Pastete nach Art poule au pot 179
Pissaladière mit Tomaten, Oliven und Anchovis 111
Radicchiosalat mit gebackenem Camembert 68
Ratatouille-Hähnchen vom Blech 168
Riesengarnelen mit eingelegter Zitrone, Kräutern und Weinbrand 127
Röstbrot mit pikantem Ei, Tomate und Lauch 12, 14
Salat aus jungen Blättern mit Schalotten-Vinaigrette 61
Salat mit geraspelten Karotten, eingelegter Zitrone und Koriander 59
Scharf angebratene Entenbrust mit Feigen, Rosmarin und Zitrone 186
Scharf angebratene Steaks mit Basilikum-Béarnaise 191
Spaghetti mit Anchovis, Tomaten und Basilikum 152
Spanische Makrele mit Zitrone 132
Spargelsalat mit gekräuterter Crème Fraîche 76
Spargeltarte mit Ziegenkäse und Estragon 102
Spinat- und Traubensalat mit Roquefort-Dressing 65
Süßkartoffel-Quiche mit Speck und Petersilie 109
Thunfisch provençale mit süßen Zwiebeln, Paprika und Kapern 154
Tomatensalat mit frischem Mais und Tapenade 78
Zichoriensalat mit süßem Knoblauch-Confit, Pancetta und Blauschimmelkäse 54
Zucchinitartes mit Rösttomaten 118

P

Pain d'épices 260
Palmiers mit schwarzem Sesam 270
Pancetta
Spinat- und Traubensalat mit Roquefort-Dressing 65
Zichoriensalat mit süßem Knoblauch-Confit, Pancetta und Blauschimmelkäse 54
Paprika
Anleitung für das Rösten von 45
Brie im Filoteig mit scharfem Honig und Anchovis 44
Clafoutis mit Paprika und Cheddar 16
Kichererbsen- und Gemüse-Tajine mit Couscous 237
Marokkanischer Auberginensalat 235
Ratatouille-Hähnchen vom Blech 169
Röstbrot mit pikantem Ei, Tomate und Lauch 14
Thunfisch provençale mit süßen Zwiebeln, Paprika und Kapern 154
Pasta mit zartem Krebsfleisch, goldgelben Tomaten und Kerbel 136
Pastete nach Art poule au pot 178
Pasteten- oder Tarte-Teig, Zubereitung von 107
Petersilie
Baskischer Kalmar mit Pancetta, Piment d'Espelette und Knoblauch 156
Chicoréesalat mit Schinken und Walnüssen 71
Daube vom Rind mit Karotten und Honig-Essig 193
Fisch- und Muschelsuppe mit Rouille 84
Forelle meunière mit Thymian und Pinienkernen 158
Französische Zwiebelsuppe mit geröstetem Gruyère-Sandwich 92
Garnelen und Pilze mit Knoblauch-Kräuterbutter 130
Gebratene Schweinelende mit Rosmarin 198

Gemüsesuppe au pistou 88
Hähnchen-Paillards mit Chicorée-Petersilien-Salat 162-163
Hähnchensalat mit Rouille 166-167
Herzhafte Pilzsuppe 98
In Rotwein pochierte Eier mit Pilzen und Speck 23
In Weinbrand geschmorte Short Ribs 196
Jakobsmuscheln in brauner Butter mit Petersilie und Zitrone 140
Lachs mariniert mit Senfkörnern 145
Lammhachsen-Cassoulet 213
Lammkarree mit Schnittlauchfüllung und Knusperkartoffeln 207
Markknochen mit Meerrettich-Petersiliensoße 188
Pastete nach Art poule au pot 179
Radicchiosalat mit gebackenem Camembert 68
Räucherforellen-Dip mit Fromage blanc 37
Riesengarnelen mit eingelegter Zitrone, Kräutern und Weinbrand 127
Schmetterlingshähnchen mit Kräuter-der-Provence-Butter 175
Seehecht mit Kräuterbutter en Papillote 135
Spaghetti mit Anchovis, Tomaten und Basilikum 152
Spargel-Amandine 221
Spargelsalat mit gekräuterter Crème Fraîche 76
Süßkartoffel-Quiche mit Speck und Petersilie 108-109
Tahin-Omelett 10
Tomatensalat mit frischem Mais und Tapenade 78
Zucchinitartes mit Rösttomaten 118
Pfirsich-Cobbler 286
Pflaumen
Bretonischer Gâteau mit Pflaumen und Kardamom 276
Pilze 131
Garnelen und Pilze mit Knoblauch-Kräuterbutter 130
Geschmorte Pfifferlinge mit Knoblauch und Petersilie 248
Hähnchensalat mit Rouille 166
Herzhafte Pilzsuppe 98
In Rotwein pochierte Eier mit Pilzen und Speck 23
Lillet-Fondue 46
Ochsenschwanz à la bourguignonne mit karamellisierten Pilzen und Knoblauch 201
Pastete nach Art poule au pot 179
Röstbrot mit Pilzen und Ziegenkäse 246
Pinienkerne
Gebackener Blumenkohl mit brauner Butter, Rosinen und Kapern 233
Pissaladière mit Tomaten, Oliven und Anchovis 111

Q

Quiche
Süßkartoffel-Quiche mit Speck und Petersilie 108
Quiches, Tartes & Herzhafte Pasteten 101

R

Radicchio
Hähnchensalat mit Rouille 164
Radicchiosalat mit gebackenem Camembert 68
Radieschen-Anchoïade 222
Ratatouille-Hähnchen vom Blech 168
Räucherforellen-Dip mit Fromage blanc 37
Riesengarnelen mit eingelegter Zitrone, Kräutern und Weinbrand 127
Rind
Daube vom Rind mit Karotten und Honig-Essig 193
In Weinbrand geschmorte Short Ribs 196
Rosinen
Gebackener Blumenkohl mit brauner Butter, Rosinen und Kapern 232
Röstbrot
Französisch gebackene Eier mit Räucherlachs und Estragonsahne 2
Klassische Brandade 122
Röstbrot mit Pilzen und Ziegenkäse 246
Röstbrot mit Sardinen und Tomate 125
Röstbrot mit pikantem Ei, Tomate und Lauch 12
Röstbrot mit Sardinen und Tomate 125
Rüben
Kichererbsen- und Gemüse-Tajine mit Couscous 237

S

Sablés mit Marmeladenfüllung 296
Sahne 96
Feine Erbsen-Salatsuppe mit Ricotta und Estragon 82
Klassische Brandade 122
Süßkartoffel-Quiche mit Speck und Petersilie 109
Überbackenes Kartoffelgratin 240
Salat aus jungen Blättern mit Schalotten-Vinaigrette 61
Salat mit geraspelten Karotten, eingelegter Zitrone und Koriander 59
Scharf angebratene Entenbrust mit Feigen, Rosmarin und Zitrone 186
Scharf angebratene Steaks mit Basilikum-Béarnaise 190
Schinken
Auflauf Croque Monsieur 31
Chicoréesalat mit Schinken und Walnüssen 71
Clafoutis mit Paprika und Cheddar 16
Herzhaftes Gruyère-Brot mit Schinken 43

Schlagsahne
Crème Caramel mit Crème Fraîche 305
Französischer Roggen-Schokoladenkuchen mit würziger Crème Anglaise 263
Haselnuss-Dacquoise mit Kaffee-Kardamom-Buttercreme 294
Himbeerkuchen mit Haselnussbutter 274
Lebkuchenmousse 309
Maronen-Stapelkuchen aus dem Kühlschrank 265
Maronen- und Armagnac-Eiscreme 314
Pfirsich-Cobbler 286
Zitronenverbene-Eiscreme mit kandierter Zitrone 312
Schmand
Kräuterpastete mit Tomaten und Gruyère 105
Schmetterlingshähnchen mit Kräuter-der-Provence-Butter 175
Schokolade 295
Dunkelstes Schokoladensorbet 316
Französischer Roggen-Schokoladenkuchen mit würziger Crème Anglaise 263
Haselnuss-Dacquoise mit Kaffee-Kardamom-Buttercreme 294
Zweierlei Marzipanbonbons - Rose und Zitrone 318-319
Schwein 23
In Rotwein pochierte Eier mit Pilzen und Speck 23
Schwertfisch-Brochettes mit Basilikum und Harissa 138
Seehecht mit Kräuterbutter en Papillote 134
Selbst gemachte Mayonnaise 7
Sellerie
Gemüsesuppe au pistou 88
Lammhachsen-Cassoulet 213
Maronensuppe mit Weinbrand 96
Sesam
Palmiers mit schwarzem Sesam 270
Short Ribs 196
Sorbet
Dunkelstes Schokoladensorbet 316
Soufflés
Doppelt gebackene Käse-Soufflès 18
Spaghetti mit Anchovis, Tomaten und Basilikum 152
Spanische Makrele mit Zitrone 132
Spargel
Spargel-Amandine 221
Spargelsalat mit gekräuterter Crème Fraîche 76
Spargeltarte mit Ziegenkäse und Estragon 102
Spargel-Amandine 221
Spargelsalat mit gekräuterter Crème Fraîche 76
Spargeltarte mit Ziegenkäse und Estragon 102
Speck. *Siehe* auch **Pancetta**
In Rotwein pochierte Eier mit Pilzen und Speck 23
Klassische Tarte flambée 116
Ochsenschwanz à la bourguignonne mit karamellisierten Pilzen und Knoblauch 200
Spinat- und Traubensalat mit Roquefort-Dressing 65
Süßkartoffel-Quiche mit Speck und Petersilie 108
Zichoriensalat mit süßem Knoblauch-Confit, Pancetta und Blauschimmelkäse 55
Spinat
Radicchiosalat mit gebackenem Camembert 68
Seehecht mit Kräuterbutter en Papillote 135
Spinat- und Traubensalat mit Roquefort-Dressing 65
Spinat- und Traubensalat mit Roquefort-Dressing 65
Steak
Scharf angebratene Steaks mit Basilikum-Béarnaise 190
Suppen 81
Erdbeer-Champagner-Suppe mit Fleur-de-sel-Baiser und Minze 303
Süßes & Desserts 253
Süßkartoffel-Aligot mit gebratenem Salbei 32
Süßkartoffeln
Klassisches Pommes Aligot 33
Süßkartoffel-Aligot mit gebratenem Salbei 32
Süßkartoffel-Quiche mit Speck und Petersilie 109
Süßkartoffel-Quiche mit Speck und Petersilie 108

T

Tahin-Omelett 10
Tarte
Aprikosenkuchen nach Art Tarte Tatin 288
Brombeertarte mit Frangipancreme 283
Kürbis-Brûlée-Tarte mit Crème Fraîche 290
Pfirsich-Cobbler 286
Tarte mit Meyer-Zitronen, Olivenöl und Fleur de sel 280
Zucchinitartes mit Rösttomaten 118
Tarte au Fromage mit Ziegenkäse, Crème Fraîche und Honigfeigen 278
Tarte flambée mit Mangold 117
Tarte mit Meyer-Zitronen, Olivenöl und Fleur de sel 280
Thunfisch
Räucherforellen-Dip mit Fromage blanc 37
Thunfisch provençale mit süßen Zwiebeln, Paprika und Kapern 154
Tian mit Tomate, Aubergine und Zucchini 229
Tomaten
Fisch- und Muschelsuppe mit Rouille 84
Gazpacho à la provençale 90
Gebackene Tomaten mit zitronigen Anchovisbröseln 226

Gemüsesuppe au pistou 88
Hähnchentajine mit Blutorange 173
Herzhaftes Gruyère-Brot mit Schinken 43
In Wein geschmortes Hähnchen mit Orange und Oliven 176
Kabeljau mit Aioli und Heirloom-Tomaten 143
Klassischer Salade Niçoise 72
Kräuterpastete mit Tomaten und Gruyère 105
Lillet-Fondue 46
Marokkanischer Auberginensalat 235
Pasta mit zartem Krebsfleisch, goldgelben Tomaten und Kerbel 136
Pissaladière mit Tomaten, Oliven und Anchovis 111
Ratatouille-Hähnchen vom Blech 168
Röstbrot mit pikantem Ei, Tomate und Lauch 12, 14
Röstbrot mit Sardinen und Tomate 125
Spaghetti mit Anchovis, Tomaten und Basilikum 152
Tian mit Tomate, Aubergine und Zucchini 229
Tomatensalat mit frischem Mais und Tapenade 78
Tomatensalat mit frischem Mais und Tapenade 78

U

Überbackenes Kartoffelgratin 240

W

Walnüsse
Chicoréesalat mit Schinken und Walnüssen 71

Z

Zichoriensalat mit süßem Knoblauch-Confit, Pancetta und Blauschimmelkäse 54
Zitronen
Französisch gebackene Eier mit Räucherlachs und Estragonsahne 2
Lavendellimonade 320
Œufs à l'Aioli 5
Röstbrot mit pikantem Ei, Tomate und Lauch 14
Tarte mit Meyer-Zitronen, Olivenöl und Fleur de sel 280-281
Zitronenverbene-Eiscreme mit kandierter Zitrone 312
Zweierlei Marzipanbonbons - Rose und Zitrone 318
Zitronenverbene 323
Zitronenverbene-Eiscreme mit kandierter Zitrone 312
Zitronenverbenesirup mit roten Johannisbeeren 322
Zucchini
Gemüsesuppe au Pistou 88
Kichererbsen- und Gemüse-Tajine mit Couscous 237
Lillet-Fondue 46
Melonensalat mit gehobelter Zucchini, Minze und Mandeln 74
Ratatouille-Hähnchen vom Blech 168
Tian mit Tomate, Aubergine und Zucchini 229
Zucchinitartes mit Rösttomaten 118
Zucchinitartes mit Rösttomaten 118
Zweierlei Marzipanbonbons - Rose und Zitrone 318
Zwiebeln
Feine Erbsen-Salatsuppe mit Ricotta und Estragon 82
Fisch- und Muschelsuppe mit Rouille 84
Französische Zwiebelsuppe mit geröstetem Gruyère-Sandwich 92
Gebackener Butternusskürbis mit Limette und Haselnüssen 251
Gebratene Estragongarnelen und Zwiebeln 129
Gemüsesuppe au pistou 88
Hähnchentajine mit Blutorange 173
Hühnerlebermousse mit Bourbon 185
In Weinbrand geschmorte Short Ribs 196
Kichererbsen- und Gemüse-Tajine mit Couscous 237
Klassische Tarte flambée 116
Knusprige Entenkeulen mit Satsumas 181
Kräuterpastete mit Tomaten und Gruyère 105
Lammhachsen-Cassoulet 213
Markknochen mit Meerrettich-Petersiliensoße 188
Ochsenschwanz à la bourguignonne mit karamellisierten Pilzen und Knoblauch 201
Pasta mit zartem Krebsfleisch, goldgelben Tomaten und Kerbel 136
Pissaladière mit Tomaten, Oliven und Anchovis 111
Radicchiosalat mit gebackenem Camembert 68
Ratatouille-Hähnchen vom Blech 168
Riesengarnelen mit eingelegter Zitrone, Kräutern und Weinbrand 127
Röstbrot mit Sardinen und Tomate 125
Spanische Makrele mit Zitrone 132
Thunfisch Provençal mit süßen Zwiebeln, Paprika und Kapern 154

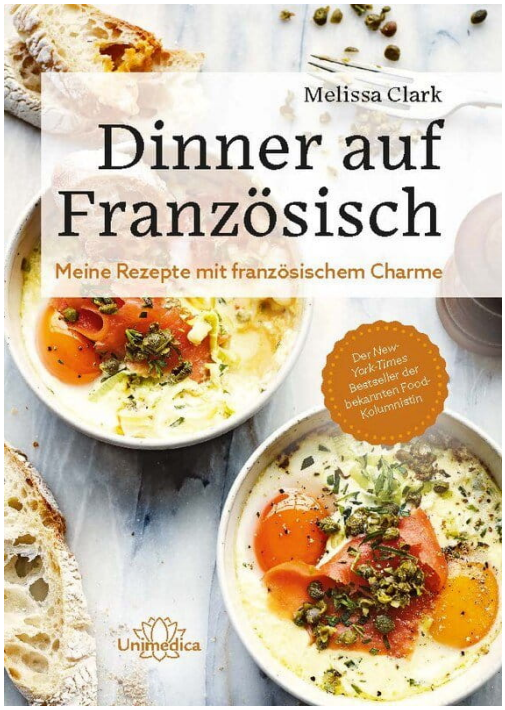
Melissa Clark

Dinner auf Französisch

Meine Rezepte mit französischem Charme

360 Seiten, geb.
erscheint 2021

Jetzt kaufen



Mehr Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise www.narayana-verlag.de