

Melissa Clark

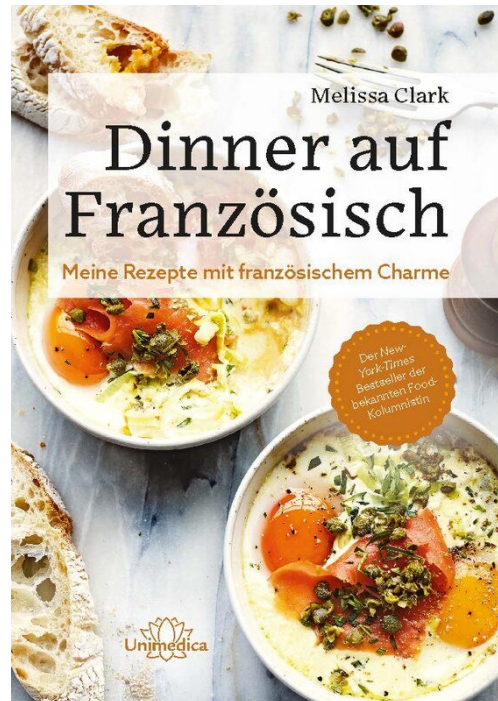
Dinner auf Französisch

Sample text

[Dinner auf Französisch](#)

from [Melissa Clark](#)

editor: Unimedica



In the [Narayana Webshop](#) you will find all German and English books on homeopathy, alternative medicine and healthy living.

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 is a publisher of books on homeopathy, alternative medicine, and healthy living. We publish works by top-class, innovative authors such as 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, and Dinesh Chauhan.

Narayana Verlag organizes homeopathy seminars. World-renowned speakers such as Rosina Sonnenschmidt, Massimo Mangialavori, Jan Scholten, Rajan Sankaran & Louis Klein inspire up to 300 participants.

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 Röstitomaten	118

FISCH & KRUSTENTIERE

Klassische Brandade	122
Röstbrot mit Sardinen und Tomate	125
Riesengarnelen mit eingeleger 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 Frangipancrème	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
<i>Dank</i>	327
<i>Index</i>	329
<i>Über die Autorin</i>	340

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.

Vorausplanen

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

Gefüllte Eier mit Crème Fraîche und Roquefort

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.





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 Mandarinspalten 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 Gra-
ham-Cracker; Anweisung
zum Zerkleinern siehe
Seite 274)

4 EL (60 g) ungesalzene
Butter, geschmolzen

240 g Crème Fraîche

120 g Ziegenkäse, aufge-
weicht

2 große Eier, jeweils Eigelb
und Eiweiß getrennt

80 g Zucker

360 g frische Feigen, geviertelt

1 bis 2 EL Kastanienhonig
(oder anderer guter dunk-
ler Honig)

Fenchelgrün oder zerpflücke
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).

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.

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.



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

- Brunnenkressensalat 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 Frangipancrème 283

Brunnenkresse

- Brunnenkressensalat mit Avocado und Feta 77
- Fenchelsalat mit Grapefruit und warmem Ziegenkäse 66

Brunnenkressensalat 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 Frangipancrème 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
 - Ochsenchwanz 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

Getruffelte
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

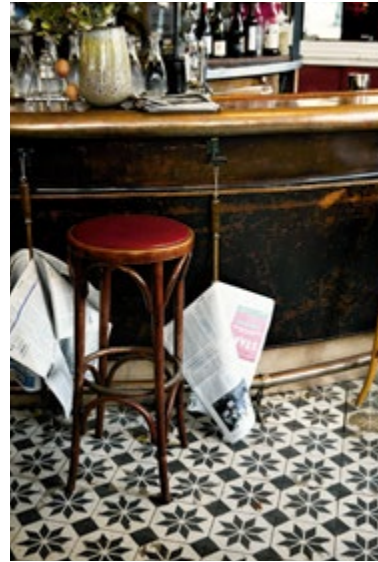
Tarte au Fromage
mit Ziegenkäse,
Crème Fraîche und
Honigfeigen 278

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

César-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
Ochsenchwanz 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
Zucchiniartees 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

César-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 gehobeltem 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
Zucchiniartees 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 Rosten 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
 Fraiche 76
 Süßkartoffel-Quiche
 mit Speck und
 Petersilie 108-109
 Tahin-Omelett 10
 Tomatensalat mit frischem
 Mais und Tapenade 78
 Zucchiniarties 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
 Ochsenchwanz 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
Radichio
 Hähnchensalat mit
 Rouille 164
**Radicchiosalat mit
 gebackenem
 Camembert 68**
Radieschen-Anchoiade 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-Soufflés 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
- Ochsenchwanz 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 Frangipancrème 283
- Kürbis-Brûlée-Tarte mit Crème Fraîche 290
- Pfirsich-Cobbler 286
- Tarte mit Meyer-Zitronen, Olivenöl und Fleur de sel 280
- Zucchinartes 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 kandiierter Zitrone 312**
**Zitronenverbene-sirup 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
Zucchiniartees mit
Rösttomaten 118
**Zucchiniartees 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
Gebakener
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

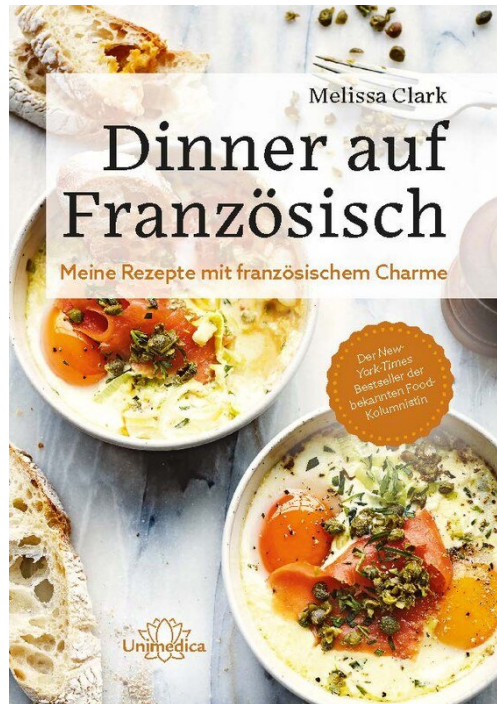
Melissa Clark

Dinner auf Französisch

Meine Rezepte mit französischem Charme

360 pages, geb.
appears 2021

[Buy now](#)



More books on homeopathy, alternative medicine and healthy living www.narayana-verlag.de