



ZU  
TISCH  
IN  
**PARIS**

Die besten Rezepte  
aus Cafés und Bistros





# MENU

## *les plats du jour*

**13**

### **FRÜHSTÜCK**

Baguette »magique« 14  
Brioche Parisienne 17  
Croissants au Beurre 18  
Pains au Chocolat 21  
Granola 22  
Pain Perdu 25

**31**

### **FÜR ZWISCHENDURCH**

Croque Monsieur 32  
Croque Madame 35  
Galette au Sarrasin 36  
Tarte Flambée 39  
Omelette Nature 40  
Quiche 43  
Salade Œuf Poché avec des  
Lardons 44  
Salade de Chèvre Chaud 47  
Salade Auvergnate 48  
Salade Niçoise 51

**59**

### **ABENDESSEN – ENTRÉE**

Bouillabaisse 60  
Magrets de Canards au Miel 63  
Tapenade 64  
Soufflé au Fromage 67  
Soupe à l'Oignon 68  
Steak Tartar 71  
Tartar de Saumon 72  
Taboulé 75

**83**

### **ABENDESSEN – LE PLAT**

Blanquette de Veau 84  
Bœuf Bourguignon 87  
Ratatouille 88  
Coq au Vin 91  
Moules frites 92  
Gratin Dauphinois 95  
Filet de Bœuf 96

**105**

### **DESSERTS OU FROMAGE**

Die perfekte Käseplatte 106  
Charlotte aux Fraises 109  
Crème Brûlée 110  
Crêpes Suzette 113  
Faisselle Coulis de Fraise 114  
Fondant au Chocolat 117  
Madeleines 118  
Mousse au Chocolat 121  
Tarte rustique à la Rhubarbe 122  
Tarte au Citron Meringuée 125

## **Extras**

Sich zurechtfinden in Paris 7  
Le Shopping für Gourmets 26  
Lust auf Grün 52  
Le Syndrome de Paris 76  
Bistros etcetera 98  
Bildnachweis 128





Beim Eintreten ins Bistro  
nennt man der Bedienung die  
Zahl der Personen (*pour deux*,  
*s'il vous plaît*) und bekommt dann  
einen Tisch vorgeschlagen.

# WILLKOMMEN IN *PARIS*

Der Stadtplan von Paris mit seinen unzähligen Sehenswürdigkeiten liegt wie eine Verheißung vor uns. Auf 105 km<sup>2</sup> drängen sich die unterschiedlichsten Eindrücke und Lebensweisen, gibt es überall etwas Neues zu entdecken – nicht zuletzt neue Gerichte und Aromen.













# BRIOCHE

## PARISIENNE

*oder Brioche à tête*



**FÜR CA. 12 STÜCK**

1 Würfel frische Hefe

250 ml Milch

60 g Zucker

500 g Mehl

2 Eier (1+1)

1 Messerspitze Vanillemark

60 g Butter

2 EL Milch

❶ Die Hefe mit der lauwarmen Milch und dem Zucker verrühren. Danach Mehl, 1 Ei und Vanille unterrühren. Zuletzt die Butter in kleinen Stücken gründlich unterkneten und alles zugedeckt 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

❷ Die Briocheformen gut einfetten.

❸ Den aufgegangenen Briocheteig noch einmal kneten und danach in 12 Stücke teilen. Diese jeweils so formen, dass ein kleiner Teil (der »Kopf«) in kugeliger Form mit einem größeren Teil in kugeliger Form verbunden bleibt. Die Brioche-Teiglinge anschließend aufrecht in eine Briocheform setzen. Wem das Formen aus einem Teigrohling zu kompliziert ist, der kann auch eine kleinere Kugel formen und diese dann auf eine größere Kugel draufsetzen.

❹ Den Teig abgedeckt weitere 30 Minuten ruhen lassen.

❺ Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

❻ 1 Ei mit 2 EL Milch verquirlen und die Brioche damit bestreichen, bevor diese für 25 bis 30 Minuten im Backofen gebacken werden.

Während des Backvorgangs eine Schüssel mit heißem Wasser unten in den Backofen zu stellen.



# RATATOUILLE



## FÜR 2 PERSONEN

1 Aubergine  
350 g Tomaten  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Zucchini  
½ rote Paprika  
½ grüne Paprika  
2 EL Olivenöl  
1 Thymianzweig  
1 Rosmarinzweig  
Salz & Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- 1 Die Aubergine in kleine Würfel schneiden, mit etwas Salz bestreuen und etwas ziehen lassen. So wird sie später beim Garen weicher.
- 2 Die Tomaten häuten und entkernen. Hierfür die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, damit die Haut sich leichter abziehen lässt. Anschließend die Tomaten klein schneiden.
- 3 Zwiebel in Würfel schneiden und Knoblauch hacken.
- 4 Zucchini in Scheiben und Paprika in feine Streifen schneiden.
- 5 In einem großen Topf mit etwas Olivenöl Zwiebel und Knoblauch andünsten.
- 6 Die Aubergine trocken tupfen, hinzugeben und goldbraun anbraten. Anschließend die Paprikastreifen hinzugeben. Das Ganze mit Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen und bei kleiner Flamme zusammen köcheln lassen.
- 7 Nach 20 Minuten die Tomaten und Zucchini-scheiben unterheben.
- 8 Das Ganze nochmals aufkochen. Wenn nötig, etwas Wasser begeben. Das Gemüse sollte nur so lange köcheln, wie es noch bissfest ist.
- 9 Vor dem Servieren nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Kräuter entfernen.

## TIPP

An heißen Sommertagen kann die Ratatouille auch kalt serviert werden.







# MOUSSE au Chocolat



## FÜR 6 PERSONEN

200 g dunkle Schokolade  
5 Eier  
150 ml Schlagsahne  
3 EL Zucker

## ZUBEREITUNG

- 1 Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.
- 2 Eier trennen. Die Schlagsahne und das Eiweiß getrennt voneinander steif schlagen.
- 3 Die Eigelbe mit dem Zucker cremig rühren. Dann die geschmolzene Schokolade langsam hinzufügen. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
- 4 Das Eiweiß ebenfalls in kleinen Portionen unter die Mousse heben, so dass eine glatte Masse entsteht.
- 5 Die fertige Mousse au Chocolat in eine Schüssel gießen und mindestens 3 bis 4 Stunden kühl stellen.



## VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS  
ESCHBACH  
GRÜNEWALD  
THORBECKE  
SCHWABEN  
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe  
mit Sinn für das Leben



## IMPRESSUM

Die Verlagsgruppe Patmos ist sich ihrer Verantwortung gegenüber unserer Umwelt bewusst. Wir folgen dem Prinzip der Nachhaltigkeit und streben den Einklang von wirtschaftlicher Entwicklung, sozialer Sicherheit und Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen an. Näheres zur Nachhaltigkeitsstrategie der Verlagsgruppe Patmos auf unserer Website

[www.verlagsgruppe-patmos.de/  
nachhaltig-gut-leben](http://www.verlagsgruppe-patmos.de/nachhaltig-gut-leben)

Alle Rechte vorbehalten  
© 2022 Jan Thorbecke Verlag  
Verlagsgruppe Patmos  
in der Schwabenverlag AG, Ostfildern  
[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

Gestaltung:  
Finken & Bumiller, Stuttgart  
Druck: Firmengruppe APPL,  
aprinta druck, Wemding  
Hergestellt in Deutschland  
ISBN 978-3-7995-1574-0

## BILDNACHWEIS

alexandra smielova/unsplash.com vorsatz links  
bastien-nvs/unsplash.com vorsatz rechts  
deniz demirci/unsplash.com 2  
dustin bowdige/unsplash.com 4  
oscar-nord/unsplash.com 6  
siebe-warmoeskerken/unsplash.com 8  
bastien nvs/unsplash.com 9  
sophie louisnard/unsplash.com 10  
remi-bertogliati/unsplash.com 10  
cyril-mazarin/unsplash.com 10  
jann and/unsplash.com 11  
dewang gupta/unsplash.com 12  
louis paulin/unsplash.com 27  
aronskaya/unsplash.com 29  
fred nassar/unsplash.com 29  
geri chapple/unsplash.com 29  
chan lee/unsplash.com 30  
bastien nvs/unsplash.com 52  
eddie junior/unsplash.com 53  
sophie louisnard/unsplash.com 54  
morishikiq/unsplash.com 54  
irina verdier/unsplash.com 55  
jan zinnbauer/unsplash.com 55  
travis grossen/unsplash.com 56  
jan mitchell aviles/unsplash.com 57  
andiko baskoro/unsplash.com 58  
kamala bright/unsplash.com 76  
julie freeman/unsplash.com 77  
charles loyer/unsplash.com 78  
mxx/unsplash.com 79  
dat vo/unsplash.com 79  
laura chouette/unsplash.com 80  
angelina herbert/unsplash.com 81  
kayla koss/unsplash.com 82  
julian alecxander/unsplash.com 98  
megan markham/unsplash.com 99  
valentin b kremer/unsplash.com 102  
jeff frenette/unsplash.com 103  
ulyse pointcheval/unsplash.com 104  
john towner/unsplash.com 126  
celine/unsplash.com 127  
gautier salles/unsplash.com 129  
nil castellvi/unsplash.com nachsatz  
alle Übrigen: Finken & Bumiller, Stuttgart  
mit Anja Samson

