



ZU
TISCH
IN
PARIS

Die besten Rezepte
aus Cafés und Bistros



Le Champ de Mars

CAFE

RESTAURANT

SERVICE
CONTINU

VINS & BIÈRES

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
- Galettes au Sarrasin 36
- Tarte Flambée 39
- Omelette Nature 40
- Quiche 43
- Salade (Euf 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
- Boeuf 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 Schenswürdigkeiten liegt wie eine Verheißung vor uns. Auf 105 km² drängen sich die unterschiedlichsten Eindrücke und Lebensweisen, gibt es überall etwas Neues zu entdecken – nicht zuletzt neue Gerichte und Aromen.









BRIOCHÉ

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

- 1 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 zudeckt 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- 2 Die Briocheformen gut einfetten.
- 3 Den aufgegangenen Brioche Teig 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.
- 4 Den Teig abgedeckt weitere 30 Minuten ruhen lassen.
- 5 Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
- 6 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
Salzt & 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 Zucchinischeiben unterheben.
- 8 Das Ganze nochmals aufkochen. Wenn nötig, etwas Wasser beigeben. 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

Alle Rechte vorbehalten
© 2022 Jan Thorbecke Verlag
Verlagsgruppe Patmos
in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
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
sieber-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
ulysses pointcheval/unsplash.com 104
john townner/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

