









Rezepte, Texte und Fotos
von
Aurélie Bastian

pour ma petite brioche, Léandre

südwest



Inhalt



8 VORWORT

MEINE REZEPTE

10 LES ENTRÉES – VORSPEISEN

34 LES PETITS PLATS – KLEINE SPEISEN

54 LES VOLAILLES – GEFLÜGELGERICHTE

76 LES VIANDES ROUGES – FLEISCHGERICHTE

116 LES POISSONS – FISCHGERICHTE

136 LES LÉGUMES – GEMÜSEGERICHTE

150 LES DESSERTS – NACHTISCH

164 TIPPS, TRICKS UND INFOS

170 REZEPTREGISTER

172 IMPRESSUM



*Wenn Sie mehr über mich
und meine Rezepte
wissen möchten, besuchen
Sie mich doch auf
meinem Blog unter
www.franzoesischkochen.de*



A table,

Als Französin, die nach Deutschland ausgewandert ist, koche ich zu Hause fast ausschließlich französische Rezepte. Für meine Familie ist das sehr wichtig, denn das Essen und der französische Geschmack sind Bestandteile unserer Identität.

Die französische Küche ist für mich nicht festgelegt. Ich muss mit den Produkten, die verfügbar sind, improvisieren. Beim Einkaufen ist mir schnell aufgefallen, dass es in Deutschland viele Produkte nicht gibt, wie den Fromage blanc, eine Art cremiger Quark, das Enten-Confit und verschiedene Fleischterrinen.

In der Anfangszeit schickte mir meine Maman Pakete mit den fehlenden Produkten. Dann habe ich mir vorgenommen, sie selber zu machen. Es war sehr schwierig, die einfachste Methode zu finden und diese zu verfeinern, aber es hat Spaß gemacht. Ich habe viel Zeit damit verbracht, die deutschen Entsprechungen von französischen Produkten zu finden.

Von meiner Mémé in Frankreich habe ich niemals Rezepte bekommen, aber ich wusste, wie es schmecken sollte. Also machte ich ein Experiment nach dem anderen, um den richtigen Geschmack zu treffen, zwischendurch noch ein Telefonat mit meiner Maman, um die besonderen Geheimzutaten herauszufinden. Und heute? Ich habe meiner Mémés unvergleichliche Kochkünste nicht erreicht, aber ich habe sehr leckere Rezepte und Geschmackserlebnisse für meine Familie und besonders für meinen Sohn kreiert.

Für ihn koche ich sogar Rezepte, die ich in Frankreich nicht zubereitet habe. Klassiker wie Choucroute oder Cassoulet werden zwischen den traditionellen Gerichten Coq au vin und Blanquette de veau eingepflanzt. Er hat auch schon seine Präferenzen: Gougère aux épinards, Accras de morue, Hühnchen mit Cidre und alle Fischgerichte.

... c'est prêt!

Vor sechs Jahren, als ich mir zum Ziel gesetzt hatte, die alltägliche französische Küche in meinem Blog zu behandeln, wollte ich zeigen, dass man mit wenigen Zutaten und einfachen Schritten (sonst wird es nur ein einziges Mal gemacht) vorzügliche Gerichte zubereiten kann. Mit diesem Buch nun möchte Ihnen diesen Weg erleichtern und meine gesammelten Erfahrungen mit Ihnen teilen. Ob es sich um die Zubereitung von Fleisch, Fisch oder Geflügel handelt, um das Backen von Baguettes oder die Herstellung leckerer Desserts, hier finden Sie meine französischen Lieblingsrezepte.

Ich koche mit viel Phantasie und Liebe, um meiner Familie und meinen Freunden eine Freude zu bereiten. Und natürlich freue ich mich sehr, wenn mein Sohn zu mir sagt: «Maman, es schmeckt so, als wenn ganz viel Liebe drin wär!»

Bekanntermaßen geht Liebe durch den Magen und so hoffe ich, Sie werden genauso viel Spaß beim Zubereiten und Genießen haben, wie ich beim Kochen, Fotografieren und Verspeisen – zusammen mit meinem Léandre – hatte.

On mange! Bon appétit bien sûr!

Amicalement

Aurélie



