

11 EINLEITUNG

21

ZU BEGINN

22 Apéritifs + Cocktails

44 Vorspeisen

91

ALS NÄCHSTES

92 Fleisch + Fruits de Mer

140 Pasta + Sandwiches

158 Gemüse

200 Salate

221

ZUM ABSCHLUSS

222 Etwas Süßes

263 Käse + mehr

267 DANK

273 REGISTER

Register

A

Abricots au Vinaigre 264
Aïoli 114
 Aïoli, von klein bis gigantisch 181–182
 Sardellen-Aïoli 161–162
 Zitronen-Aïoli 79
Amaro
 La Grande Plage 27
Antibes 59, 69, 74, 142
Aprikosen
 Abricots au Vinaigre 264
Arles 12, 16, 55, 111

Auberginen
 La Bohémienne 177
 Caviar d'Aubergines 53
 Ratatouille 173–174
Aufstriche
 Anchoïade 50
 Olivade noire ou verte 50
 Poischichade 51
 Poivronade 51
 Tapenade noire ou verte 48
 Tomatade 52
 siehe auch **Dips** oder **Aïoli**

B

Baguettes
 Sandwiches zum »Wandern« 142
Banon + gebratene Pilze 85
Bardot, Brigitte 123, 232
Basilikum
 Chips + Pist-ail 55
 Eine sehr klassische Sauce au Pistou 120
 Pâtes au Pistou 155–157
Bendita entre los Melones 225
Beurre pommade 56
Blätterteig
 Tarte Soleil 69
Blattsalat
 Blattsalat mit Tomaten-Vinaigrette 204
 Salade Niçoise à la Rebekah 208
 Salade verte mit frischen Kräutern 203

Bohnen
 Aïoli, von klein bis gigantisch 181–182
 Haricots verts mit Schalotten, Kapern +
 Eingelegter Zitrone 170
 Salade Niçoise à la Rebekah 208
Brandy
 Vd'O 37
 siehe auch **Cognac**
Brote siehe **Sandwiches**
Brühen
 Hühnerbrühe 96
 Fischfond 114
Butter
 Crudités + Beurre pommade 56
Buttler, Judith 32

C

Campari
 Sans Fin 35
Cannes 12, 16, 59, 82
Cappelletti
 Sans Fin 35
Cardin, Pierre 99
Carottes au Rosé 187
Cassis 12, 16, 209
Cavaillon 12, 16, 53, 187, 225
Caviar d'Aubergines 53
Child, Julia 11, 32, 103, 203, 255

Chips + Pist-ail 55
Citron pressé à la Rebekah 31
Clafoutis mit Reine Claude 243
Cognac
 Johannisbeeren »Gueule de Bois« 259
 Sans Fin 35
 Vd'O 37
Cointreau
 Vd'O 37
Crème de Cassis 259
Crudités + Beurre pommade 56

D

Datteln
 Sellerie-Fenchel-Salat + gebratene Datteln
 217
Daube Provençale 127–128
Dips
 Anchoïade 50
 Chips + Pist-ail 55
 Caviar d'Aubergines 53
 Olivade noire ou verte 50
 Poischichade 51
 Poivronade 51
 Tapenade noire ou verte 48

 Tomatade 52
 siehe auch **Aïoli** oder **Aufstriche**
Drinks
 Citron pressé à la Rebekah 31
 Getränke nach dem Essen 260
 La Grande Plage 27
 La Piscine 24
 Martini Provençal 32
 Pastis Marseillan 28
 Sans Fin 35
 Vd'O 37
 Vin d'Orange 36

E

Eau de Vie

Clafoutis mit Reine Claude 243

Eier

Aïoli, von klein bis gigantisch 181–182

Eier kochen 208

Salade Niçoise 207–208

Sandwiches zum »Wandern« 142

Sauce Gribiche 184

Erdbeer-Gâteau 226–228

Èze 17, 74

F

Feigen

Gebackene Feigen + Schlagsahne 244

Fenchel

Meine Lieblingspasta in Meeresnähe 145–146

Pastis-Hähnchenschenkel 99–100

Sellerie-Fenchel-Salat + gebratene

Datteln 217

Fisch

Fischfond 114

Ganzer Fisch aus dem Ofen 119

La Bourride 114–115

Pochiertes Fischfilet + Mayonnaise 123

siehe auch Sardellen; Sardinen; Thunfisch

Fisher, M.F.K. 15, 32

Fleisch *siehe* Hähnchen, Lamm oder Rind

Forcalquier 12, 17, 28

Frisée + Knoblauch-Vinaigrette 218

Frites, les 195

G

Garnelen

Paella Camarguaise 111–112

Gâteau, Erdbeer- 226–228

Gazpacho para Ella 199

Gemüse

Aïoli, von klein bis gigantisch 181–182

Crudités + Beurre pommade 56

siehe auch die einzelnen Gemüsesorten sowie die Kapitel

Gemüse 158–199 und Salate 200–219

Gin

Martini Provençal 32

Pastis Marseillan 28

Gordes 16, 177

Grand Marnier

Vd'O 37

Gurken

Gazpacho para Ella 199

Kichererbsen-Picknick-Salat 209–211

Salade Niçoise à la Rebekah 208

Sandwiches zum »Wandern« 142

H

Hähnchen

Hähnchen vom Markt + Kartoffeln 95–96

Hühnerbrühe 96

Pastis-Hähnchenschenkel 99–100

Poulet à l'Ail 103–104

Haselnüsse

Haselnuss-Nougat 251–252

Pâte de Coings mit Haselnüssen 264

Himbeeren

Tarte aux Framboises 237–238

J

Johannisbeeren »Gueule de Bois« 259

Jones, Judith 184

K

Kaffee 260

Kandierte Kumquats 255–256

Karotten

Carottes au Rosé 187

In Olivenöl geschmorte Kichererbsen +

Karotten 188

Kartoffeln

Aïoli, von klein bis gigantisch 181–182

Hähnchen vom Markt + Kartoffeln 95–96

Kartoffeln im Salzmantel 192

Kartoffeln mit Salz + Essig 191

Lamm für Joann 137–138

Les Frites 195

Salade Niçoise à la Rebekah 208

Tian 178

Käse

Banon + gebratene Pilze 85

La Macaronade 129

Marinierter Chèvre mit rotem Pfeffer 59

Pâtes au Pistou 155–157

Platte 263–264

Radieschen + Radieschenblätter-Pesto 60

Tomates à la Provençale 165

Kekse *siehe* Weihnachtskonfekt auf
provenzalische Art

Kichererbsen

Aïoli, von klein bis gigantisch 181–182

In Olivenöl geschmorte Kichererbsen +

Karotten 188

Kichererbsen garen 211

Kichererbsen-Picknick-Salat 209–211

Panisses 78–79

Poischichade 51

Knoblauch

Chips + Pist-ail 55

dämpfen 55

Frisée + Knoblauch-Vinaigrette 218

Hähnchen vom Markt + Kartoffeln 95–96

Poulet à l'Ail 103–104

Kräuter der Provence (selbst gemacht) 59

L

La Bohémienne 177
La Bourride 114–115
La Brigue 152
La Broufade 131–132
La Ciotat 12, 88
La Grande Plage 27
La Macaronade 129
La Piscine 24

La Tropézienne 232–235
Lacoste 16, 99
Lamm für Joann 137–138
Les Frites 195
Lillet Rosé
La Grande Plage 27
Limetten
Minz-Limetten-Sirup 28
Pastis Marseillan 28

M

Maar, Dora 127
Maffei, Madame 152, 153
Maillane 16, 24
Marinierter Chèvre mit rotem Pfeffer 59
Marseille 12, 16, 28, 35, 69, 78, 107, 161, 209, 225, 247
Martini Provençal 32
Mayonnaise 124
Pochiertes Fischfilet + Mayonnaise 123
Melonen
Bendita entre los Melones 225
Charentais 225
Gazpacho para Ella 199

Ménerbes 16, 127
Menton 60, 81, 145, 152, 229
Micka, Alexandre 232
Minz-Limetten-Sirup 28
Mom's Cookies 253
Moules in Aioli 107
Muscheln
Aioli, von klein bis gigantisch 181–182
La Bourride 114–115
Meine Lieblingspasta in Meeresnähe 145–146
Moules in Aioli 107
Muscheln in Raïto 108
Muscheln vorbereiten 107
Paella Camarguaise 111–112

N

Navettes 247–248
Nizza 17, 59, 65, 173, 207

Nougat
Haselnuss-Nougat 251–252

O

Oliven
Kichererbsen-Picknick-Salat 209–211
Martini Provençal 32
Muscheln in Raïto 108
Olivade noire ou verte 50
Oliven, extra spicy 47
Pissaladière 74–76
Salade Niçoise 207–208

Sandwiches zum »Wandern« 142
Tapenade noire ou verte 48
Olney, Richard 138
Orangen
Vd'O 37
Vin d'Orange 36

P

Paella Camarguaise 111–112
Pan Bagnat 142
Panisses 78–79
Paprikaschoten
Geröstete Tomaten + Paprika mit Pistou 167
Poivronade 51
Ratatouille 173–174
Pasta
La Macaronade 129
Meine Lieblingspasta in Meeresnähe 145–146
Meine Lieblingspasta fern des Meeres 150
Pâtes au Pistou 155–157
Spinat-Pasta 156–157
Sugeli 152–153
Pastis
Pastis-Hähnchenschenkel 99–100
Pastis Marseillan 28
Sans Fin 35
Pâte de Coings mit Haselnüssen 264
Pâtes au Pistou 155–157
Pesto 60

Pflaumen
Clafoutis mit Reine-Claude 243–243
Pilze
Banon + gebratene Pilze 85
Geröstete Pilze mit Tapenade 196
Piment d'Espelette 66
Pinienkerne
Tomatade 52
Pissaladière 74–76
Pist-ail 55
Pistou
Eine sehr klassische Sauce au Pistou 120
Geröstete Tomaten + Paprika mit Pistou 167
Pâtes au Pistou 155–157
Plascassier 17, 255
Plätzchen siehe Weihnachtskonfekt auf provenzalische Art
Pochiertes Fischfilet + Mayonnaise 123
Poischichade 51
Poivronade 51
Pommes 195
Poulet à l'Ail 103–104

Q

Quitten

Pâte de Coings mit Haselnüssen 264
Pochierte Quitten 214

Radicchio-Salat mit pochierten

Quitten 213

R

Radicchio-Salat mit pochierten Quitten 213

Radieschen

Crudités + Beurre pommade 56
Kichererbsen-Picknick-Salat 209–211
Radieschen + Radieschenblätter-Pesto 60
Salade Niçoise à la Rebekah 208
Sandwiches zum »Wandern« 142
Saucisson mit mariniertem
Gemüse 70

Raïto 108

Ratatouille 173–174

Reine-Claude-Pflaumen 243

Reis

Paella Camarguaise 111–112

Rind

Daube Provençale 127–128
La Broufade 131–132
Steak au Beurre d'Anchois 135

Rosé 40, 187

Rye Whiskey

Sans Fin 35

S

Sade, Marquis de 99

Saint-Rémy de Provence 16, 95

Saint-Saturnin-lès-Apt 12, 17, 108, 199

Saint-Tropez 17, 123, 173, 232

Salate

Blattsalat mit Tomaten-Vinaigrette 204
Frisée + Knoblauch-Vinaigrette 218
Kichererbsen-Picknick-Salat 209–211
Radicchio-Salat mit pochierten Quitten 213
Salade Niçoise à la Rebekah 208
Salade Niçoise traditionnelle 207
Salade verte mit frischen Kräutern 203
Sandwiches zum »Wandern« 142
Sellerie-Fenchel-Salat + gebratene Datteln
217

siehe auch Blattsalat

Sandwiches

Sandwiches zum »Wandern« 142
Poulet à l'Ail 103

Sans Fin 35

Sardellen

Anchoïade 50
Choux aux Anchois 73
Crudités + Beurre pommade 56
Frisée + Knoblauch-Vinaigrette 218
In Olivenöl geschmorte Kichererbsen +
Karotten 188
La Bohémienne 177
La Broufade 131–132
Meine Lieblingspasta fern des Meeres 150
Pissaladière 74–76
Salade Niçoise 207–208
Sandwiches zum »Wandern« 142
Sardellen-Aïoli 161–162
Steak au Beurre d'Anchois 135
Tapenade noire ou verte 48

Sardinen

Meine Lieblingspasta fern des Meeres 150
Sardinen + Piment d'Espelette 66

Sauce au Pistou

Eine sehr klassische Sauce au Pistou 120
Geröstete Tomaten + Paprika mit Pistou 167
Pâtes au Pistou 155–157

Sauce Gribiche 184

Saucisson mit mariniertem Gemüse 70

Sellerie-Fenchel-Salat + gebratene Datteln 217

Sherry

Martini Provençal 32

Shrub, Zitronen- 31

Sirupe

Minz-Limetten-Sirup 28
von Johannisbeeren »Gueule de Bois« 259
von kandierten Kumquats 256
von pochierten Quitten 214

Snacks

Anchoïade 50
Banon + gebratene Pilze 85
Caviar d'Aubergines 53
Chips + Pist-ail 55
Choux aux Anchois 73
Crudités + Beurre pommade 56
Frittierte Zucchini Blüten 65
Kandierte Walnüsse 82
Marinierter Chèvre mit rotem Pfeffer 59
Olivade noire ou verte 50
Oliven, extra spicy 47
Panisses 78–79
Pissaladière 74–76
Poischichade 51
Poivronade 51
Radieschen + Radieschenblätter-Pesto 60
Sardinen + Piment d'Espelette 66
Saucisson mit mariniertem Gemüse 70
Tapenade noire ou verte 48
Tomatade 52

Spargel

Sauce Gribiche 184

Speck

Daube Provençale 127–128

Spinat-Pasta 156–157

Sugeli 152–153

Suppen

Gazpacho para Ella 199
La Bourride 114
siehe auch Brühen

T

Tapenade
 Geröstete Pilze mit Tapenade 196
 Tapenade noire ou verte 48
Tartes
 Tarte au Citron 229-231
 Tarte aux Framboises 237-238
 Tarte Soleil 69
Tende 152
Thunfisch
 Salade Niçoise 207-208
 Sandwiches zum »Wandern« 142
Tian 178
Tisanes 260
Tomaten
 Blattsalat mit Tomaten-Vinaigrette 204
 Daube Provençale 127-128
 Gazpacho para Ella 199

Geröstete Tomaten + Paprika mit Pistou 167
 La Bohémienne 177
 La Broufade 131-132
 Muscheln in Raïto 108
 Paella Camarguaise 111-112
 Ratatouille 173-174
 Salade Niçoise 207-208
 Sandwiches zum »Wandern« 142
 Tarte Soleil 69
 Tian 178
 Tomatade 52
 Tomates à la Provençale 165
 Wie man perfekte nicht sonnengereifte
 Tomaten serviert 165
 Wie man perfekte sonnengereifte Tomaten
 serviert 161
Toulon 78

V

van Gogh, Vincent 15, 111
 Vd'O 37
 Vence 17, 74

Vinaigrettes
 Knoblauch-Vinaigrette 218
 Kräuter-Vinaigrette 203
 Tomaten-Vinaigrette 204

W

Walnüsse
 Kandierte Walnüsse 82
 Radicchio-Salat mit pochierten Quitten 213
Weihnachtskonfekt auf provenzalische Art
 Haselnuss-Nougat 251-252
 Mom's Cookies 253
 Navettes 247-248
Wein
 Bendita entre los Melones 225
 Carottes au Rosé 187
 Hersteller 40-41

La Grande Plage 27
 La Piscine 24
 Rosé 40, 187
 Vin d'Orange 36
Weintrauben
 Geröstete Trauben 264
Wermut
 Martini Provençal 32
 Sans Fin 35
Wodka
 Vin d'Orange 36

Z

Zitronen
 Citron pressé à la Rebekah 31
 Eingelegte (Meyer-)Zitronen 81
 Marinierte Zitronen 146
 Meine Lieblingspasta in Meeresnähe 145-146
 Tarte au Citron 229-231
 Zitronen-Aïoli 79
 Zitronen-Shrub 31

Zucchini
 Frittierte Zucchini Blüten 65
 Ratatouille 173-174
 Saucisson mit mariniertem Gemüse 70
 Tian 178
Zwiebeln
 Pissaladière 74-76