

INHALT

Sommaire

CHAPITRE UN

ZUM APERITIV ~ LES APÉRITIFS

Baguette ~ Baguette 19

Landbrot mit Rhabarber und Rosmarin ~ Pain rustique à la rhubarbe et au romarin 21

Orangen-Quitten-Brot ~ Pâtes de fruits aux oranges 22

Fladenbrot mit Meersalz ~ Pains salés 22

Pariser Brioche mit Trüffel- und Parmesanraspel ~ Brioche parisienne 23

Knoblauch-Mandeldipp aus dem Midi ~ Aillétade du Midi-Pyrénées 26

Südfranzösisches Pesto ~ Pistou 26

Scharfe kreolische Sauce ~ Rougail 27

Rouille à la Rousseau ~ Rouille 27

Aioli Marseiller Art ~ Aioli marseillais 28

Roquefortbutter mit Armagnac ~ Beurre au Roquefort 28

Provenzalische Auberginencreme ~ Caviar d'aubergine à la provençale 29

Südfranzösische Olivenpaste ~ Tapenade du Midi 29

Brokkolimuffins mit Ziegenkäse ~ Muffins de brocolis au chèvre 30

Grüne Gläschen ~ Verrines vertes 31

Provenzalischer Cake mit Oliven ~ Cake aux olives vertes et noires 31

Cake mit Ziegenkäse und Rosinen ~ Cake au chèvre et aux raisins 32

Steinpilzpastete ~ Pâté de cèpes 33

CHAPITRE DEUX

SUPPEN ~ LES SOUPES

Pilzfond ~ Fond de champignons 42

Gemüsebrühe ~ Bouillon de légumes 42

Kräutersträußchen ~ Bouquet garni 43

Tomatensuppe Marseiller Art ~ Soupe marseillaise aux tomates 44

Zwiebelsuppe Pariser Art ~ Gratinée des Halles 46

Einfache Maiscremesuppe ~ Soupe simple aux gaudes 46

Nordfranzösische Biersuppe ~ Potage à la bière du Nord 47

Erbsensuppe St. Germain ~ Potage St. Germain 47

Gemüsesuppe aus der Auvergne ~ Soupe auvergnate aux légumes 49

Provenzalische Pistou-Suppe ~ Soupe au pistou provençale 49

Kürbissuppe mit Roquefort ~ Soupe au potiron et Roquefort 50

Lauch-Kartoffelsuppe ~ Vichyssoise 50

Rote-Bete-Suppe ~ Soupe de betteraves 51

Paprikasuppe mit Mascarponeknocken ~ Velouté de poivrons 52

Maronensuppe ~ Soupe aux châtaignes 53

Pilzcremesuppe ~ Velouté de champignons 53

CHAPITRE TROIS

SALATE ~ LES SALADES

Die Vinaigrette ~ La vinaigrette 60

Dattelvinaigrette ~ Vinaigrette aux dattes 61

Mayonnaise ~ Sauce mayonnaise 61

Klassisches Petersilientopping ~ Persillade 62

Kräuter-Knoblauchcroûtons ~ Croûtons à l'ail et aux herbes 62

Gebackener Camembert mit Salat ~ Salade verte aux croquettes de Camembert 63

Der wahre Nizzasalat ~ La vraie salade niçoise 63

Feldsalat mit Chavignol, Nüssen und Cidrevinaigrette ~ Salade berrichone 64

Salat mit warmer Marc de Champagne-Vinaigrette ~ Salade à la vinaigrette chaude 65

Wildkräuter-Pfirsichblütensalat ~ Salade aux herbes sauvages 66

Salat normannische Art ~ Salade normande 68

Grüne-Bohnen-Salat mit Minze und Joghurt ~ Haricots verts glacés au yaourt et à la menthe 68

Rote-Bete-Salat mit Trüffelvinaigrette ~ Salade de betteraves au gruyère à la vinaigrette de truffes 69

Puy-Linsensalat mit Kräutern ~ Salade de lentilles vertes du Puy aux herbes fraîches 70

Taboulé ~ Taboulé 71

Bunter Tomatensalat mit Minze ~ Salade de tomates variées menthe 71

Gegrillter Lauchsalat mit Champagnervinaigrette ~ Salade de poireaux grillés 72

Auberginensalat mit Paprika ~ Salade d'aubergines 73

CHAPITRE QUATRE

TARTES & QUICHES ~ TARTES & QUICHES

Brotpfanne aus der Auvergne ~ Patranque 80

Gemüsetarte ~ Tarte aux légumes 81

Spargelkuchen ~ Gâteau d'asperges 83

Tarte Tatin mit jungen Karotten ~ Tarte Tatin de carottes 84

Ziegenkäse-Lauchtarte ~ Tarte au fromage de chèvre et aux poireaux 85

Elsässischer Zwiebelkuchen ~ Flamme alsacienne aux oignons 86

Leichte Crêpes ~ Crêpes légères 88

Nordfranzösische Pilzcrêpes ~ Ficelle picarde 89

Buchweizenrêpes ~ Crêpes au blé noir 90

Provenzalische Zwiebel-Olivenpizza ~ Pissaladière végétarienne 90

Tomaten-Olivenclafoutis ~ Clafoutis aux tomates et olives 91

CHAPITRE CINQ

KÄSE & EIER ~ FROMAGE & ŒUFS

Omelett à la le Mans ~ Omelette à la mancelle 98

Steinpilzomelett ~ Omelette aux cèpes 98

Korsisches Rührei mit wildem Spargel ~ Brouillade corse aux pointes d'asperges sauvages 99

Korsische Spinat-Brocciu Klöße ~ Storzapreti au fromage brocciu 100

Roquefortgratin mit Birnen ~ Gratin de Roquefort aux poires 102

Käseaufauf ~ Soufflé au Comté 103

Burgundische Rotweineier ~ Œufs en meurette 103

Gratiniertes Landbrot ~ Croûtes au Morbier 105

CHAPITRE SIX

MARONEN & KARTOFFELN ~ MARRONS & POMMES DE TERRE

Korsische Kastanienpolenta ~ Polenta de châtaignes corse 112

Maronen aus dem Römertopf ~ Marrons au diable 112

Maronen-Karottenpüree ~ Purée de marrons et carottes 113

Brioche mit Rotkohl-Maronenfüllung ~ Brioche farcie au chou rouge et aux marrons 114

Maronen-Knoblauchmousse ~ Darioles aux châtaignes truffées à l'ail 116

Kartoffelklöße ~ Quenelles de pommes de terre 116

Elsässische Kartoffelklöße ~ Knuddle alsacien aux pommes de terre 117

Gefüllte Gemüsekartoffeln ~ Pommes de terre farcies 118

Kartoffelkrapfen mit Kräutern ~ Beignets de pommes de terre aux fines herbes 119

Pommes frites ~ Pommes frites 120

Kartoffelgratin ~ Gratin dauphinois 120

Kartoffelkuchen mit Kräutern ~ Tourte de pommes de terre 121

Kartoffelpastete aus dem Limousin ~ Pâté de pommes de terre 123

CHAPITRE SEPT

EINTÖPFE ~ PLATS MIJOTÉS

Weiß-Bohnen-Eintopf ~ Estouffat de haricots blancs des Pyrénées 130

Champagner-Sauerkrauteintopf ~ Choucroute au champagne 130

Gemüse-Kartoffeltopf der Sch'tis ~ Rassacache du Ch'ti végétarienne 131

Burgundische Gemüsepfanne ~ Légumes bourguignons 133

Ciderrotkohl mit Maronen ~ Chou rouge à la limousine 134

Ratatouille ~ Ratatouille 135

CHAPITRE HUIT

GEMÜSE ~ LÉGUMES

- Sauce Hollandaise ~ Sauce hollandaise 142
- Sauce Béarnaise ~ Sauce béarnaise 142
- Béchamelsauce ~ Sauce béchamel 143
- Mornaysauce ~ Sauce Mornay 143
- Tomatensauce ~ Coulis de tomate 144
- Spinatsauce ~ Sauce épinard 144
- Knoblauchbohnenpfanne mit Tomaten ~ Poêlée d'haricots verts aillés 145
- Gratinierte Rübchen in Cidre ~ Gratin de navets au cidre 145
- Marinierte Paprika ~ Poivrons marinés 146
- Rosenkohlsoufflés ~ Petits soufflés de choux de Bruxelles 146
- Gratinierte Tomaten mit Ziegenkäse ~ Tomates au gratin de chèvre 147
- Blättermitteltaschen mit Lauch ~ Feuilletés aux poireaux 148
- Provenzalischer Auberginenaufbau ~ Clafoutis d'aubergines à la provençale 149
- Glasiertes Karottengemüse ~ Carottes à la nivernaise 150
- Weißweinkarotten ~ Carottes au vin blanc 150
- Karotten in Zitronenöl ~ Carottes-citron 151
- Artischocken bretonische Art ~ Artichauts à la bretonne 152
- Steinpilze bretonische Art ~ Cèpes à la bretonne sur pain grillé 152
- Champignonpfanne aus der Charente ~ Champignons charentais en blanquette 153
- Champignonpüree Pariser Art ~ Purée de champignons de Paris 153

DIE GESCHICHTEN ~ LES HISTOIRES

- Aperitif- und Rosézeit im Herzen der Loire ~ Apéritif et le temps d'un rosé ... 16
- Raus in die Natur, Kinder ~ Allons, les enfants, on va dans la nature! 24
- Vom Garten auf den Tisch ~ Du potager à la table 38
- Das Salz der Bretagne ~ Le sel de Bretagne 57
- Die Backstube in Conflans-sur-Anille ~ Chez le boulanger à Conflans-sur-Anille 76
- Der Käsehändler aus St. Germain-en-Laye ~ Le fromager de St. Germain-en-Laye 95
- Eine kleine Käsekunde ~ À propos du fromage 95
- Unser ganz eigenes Le-Piquet-Restaurant ~ Notre table d'hôte au Piquet 108
- Unsere Holzfeuerküche ~ Notre cuisine au feu de bois du Piquet 127
- Unser Familienhaus in Segonzac ~ Notre maison de famille à Segonzac 139