

A

Anchovispaste	39
Äpfel und Birnen im Römertopf karamellisiert	347
Apfelkuchen	340
Apfel-Sellerie-Salat mit karamellisierten Nüssen	204
Aprikosentarte	325
Artischocken und Fenchel als Barigoule	183
Auberginenaufguss	175
Auberginengemüse, provenzalisch	190
Auberginenpüree, orientalisches	38
Austern, würzig, mit Quinoa	110
Avocadocreme	28

B

Babaganoush	38
Backhähnchen mit Kräutern	291
Barigoule mit Artischocken und Fenchel	183
Birnen in Rotwein	348
Birnen und Äpfel im Römertopf karamellisiert	347
Birnen, pochiert, und Birnensorbet mit Schokoladensauce	334
Birnensorbet	335
Blumenkohl und Brokkoli mit Bulgur	198
Bohnen, schwarz, mit Speck und Zwiebeln	208
Bohnengemüse mit Klippfisch in Mandelkruste	250
Bohnengerichte	208, 210, 214, 217
Bohnen-Salat, grün, mit Pilzen	203
Bonito-Tatar mit Kräuter-Brot-Salat	258
Bouillon, Grundrezept	10
Bouillade	162
Brokkoli und Blumenkohl mit Bulgur	198
Brokkolisuppe, geeist	133
Brötchen, benetzt, mit pikanter Füllung	67
Brote, belegt	55-68
Bretsuppe, kalt, mit Tomaten	126
Buchweizencrepes mit Lauch und Kuttelwurst	76
Bulgur mit Brokkoli und Blumenkohl	198
Bulgursalat	113

C

Caponata mit Rosinen und Pinienkernen	163
Carpaccio von der Meeräsche mit Curry-Gemüse-Tatar	262

Casarecce mit Schweinskopfsülze und Essigzwiebeln	88
Cassoulet, hausgemacht	210
Chermoula zu gegrillten Sardinen	254
Chicorée in Schinken	192
Chutney aus Trockenfrüchten	47
Chutneys	47
Coco-Bohnen in Pestosahne mit Seeteufel	240
Coco-Bohnen-Ragout mit Herzmuscheln	214
Coco-Bohnen-Salat mit Kichererbsen und Kräuterpesto	213
Crêpes	76, 326
Crespeau aus kalten Omelettes	278
Curry-Gemüse-Tatar mit Meeräschen-Carpaccio	262

D

Desserts, warm	329, 330, 347
Dinkel und Paprika aus dem Schmortopf	107
Dinkelsuppe, passiert, mit Schafsmilchquark	136
Dips	28, 38, 48, 49, 50

E

Ei mit Morcheln im Töpfchen	274
Eier auf baskische Art	276
Eier, mariniert, zu dampfgegartem Reis	95
Eiergerichte	95, 274-278
Eis	334-336
Ente mit Oliven	292
Entenbrust, geräuchert, und Steinpilze mit Hirse	116
Entenbrustfilets in einer Pfefferkruste mit Orangensauce	299
Entenleber, pochiert, mit weißen Rübchen	280
Erbsen mit Orecchiette	92
Erbsensuppe, gekühlt	135
Erbsen-Velouté	146
Erdbeergranité	336
Erdbeersorbet	335
Esskastanien-Crêpes mit heißen Himbeeren und Brocciu	329
Esskastaniensuppe mit Speck und Steinpilzen	148

F

Feldsalat mit Äpfeln	181
Fenchel auf zweierlei Art mit Petersfisch	251
Fenchel und Artischocken als Barigoule	183
Fischgerichte	240-270
Fleischbällchen vom Milchlamm mit Kichererbsengemüse	314
Fleischgerichte	283, 295, 298, 302-318
Foniohirse, gedämpft, mit Spargel und Morcheln	111
Friskkäsecreme zu Panisses	80
Früchte-Gemüse-Eintopf	161
Frühlingsbrote	55
Frühlingsgemüse mit geschmortem Reis	100
Frühlingsgemüse und Kräutersalat auf griechische Art	197

G

Garnelenbouillon mit Chili, Ingwer und Zitronengras	144
Gazpacho mit Joghurt, Gurke, Minze und Apfel	120
Gazpacho mit Tomaten und Gemüsepaprika	132
Gebäck, pikant, mit Friskkäsecreme	80
Geflügelbouillon	10
Geflügelgerichte	280, 284-292, 296, 299
Gemüse aus dem Ofen mit Basilikum	164
Gemüse, geschmort, mit Vanillearoma	195
Gemüse, Mini-, mit Hirsefüllung	108
Gemüse-Bourride	162
Gemüseeeintopf, herbstlich, mit Früchten	161
Gemüseeeintopf, sommerlich, mit Pfifferlingen	158
Gemüsegerichte 161-164, 174-178, 183-184, 190-198	
Gemüsekuchen	70
Gemüse-Quinori-Topf mit Kräuterpesto	104
Gemüseragout mit pochiertem Hummer	238
Getreidegerichte	104-116
Gewürzmischungen	26
Goldbrasse in Salz-Algen-Kruste mit Dillsauce	243
Granité	128, 336
Grapefruitsorbet	335
Graupeneintopf mit Schwarzwurzeln und Korinthen	114
Graved Lachs mit Frühkartoffeln und Rucola	257
Gribiche	48
Grundrezepte	10 ff.
Grüner Salat mit Kräutern	153

Grüner-Bohnen-Salat mit Pilzen	203
Guacamole	28
Gurken-Knoblauch-Dip, griechisch	50
Gurkensalat mit Joghurt mit Apfel	49

H

Hackfleischbällchen im Sesammantel mit würzigem Kokosdipp	307
Harissa	113
Herzmuschel-Ragout mit Coco-Bohnen	214
Himbeeren, heiß, und Brocciu zu Esskastanien-Crêpes	329
Himbeersorbet	335
Hirse, gefüllte kleine Gemüse	108
Hirse mit Steinpilzen und geräucherter Entenbrust	116
Hirse, s. auch Foniohirse	
Hühnerbrust, gegrillt, mit Wok-Gemüse	285
Hummer, pochiert, mit Gemüse Ragout	238
Hummus	35

J

Jakobsmuscheln auf rauchigem Wirsinggemüse	234
Jakobsmuscheln in Kressevelouté	230
Joghurt-Gazpacho mit Gurke, Minze und Apfel	120

K

Kabeljau mit Chicorée-Orangen- Kabeljau, pochiert, mit Piquillos-Coulis	241
Kaisergranate in Zitrone gebraten	232
Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Paprikagemüse	317
Kalbsfrikassee mit Frühlingsgemüse	313
Kalbsleber in Petersilie mit Topinambur	306
Kalbsmedaillons mit Spinat und Ofentomaten	316
Kalbspiccata mit Salbei und Schmormöhren	318
Kalte Suppen	120-135, 339, 341
Kaninchenbraten mit Äpfeln	283
Kaninchen-Rillette	298
Kaninchenterrine in Gelee mit Tapenade	295
Kartoffelgerichte	218-225
Kartoffelkuchlein (Pommes Darphin)	224
Kartoffelkuchlein, weich	218
Kartoffeln aus dem Backofen	222

Kartoffeln mit Muscheln nach Seemannsart	229
Kartoffeln und Tomaten aus dem Backofen	225
Kartoffeln, zerdrückt	220
Kartoffelpäckchen	221
Ketchup	22
Kichererbsen-Gebäck (Panisses) mit Frischkäsecreme	80
Kichererbsenpaste	35
Kichererbsen-Salat mit Coco-Bohnen und Kräuterpesto	213
Kichererbsen-Salat mit Linsen und Hummusauce	211
Kirschen, geschmort, im eigenen Saft	326
Klippfisch in Mandelkruste mit Bohnengemüse	250
Knoblauch, eingelegt	12
Knoblauchpaste, cremig	34
Kompott	244, 326
Krabbensalat mit Gurke, Mango und Papaya	231
Kräuterbrote	56
Kräutercreme	266
Kräuterdip mit Eiern	48
Kräutersalat und Frühlingsgemüse auf griechische Art	197
Kressesuppe, geeist, mit knackigem Gemüse	122
Kressesuppe, kalt, mit Sauerampfer und Ricottaklößchen	123
Kressevelouté mit Jakobsmuscheln	230
Krustentiergerichte	231-232, 238
Kuchen	325, 340, 343
Kuchen, pikant	70
Kürbisgratin	176
Kürbispüree	44
Kürbisreis, gebacken	96
Kuttelwurstcrêpes mit Lauch	76

L

Lachs, gebeizt, mit Frühkartoffeln und Rucola	257
Lachs, gegrillt, mit Sesampolenta	268
Lachsforellen-Tatar mit würziger Beilage	270
Lammfleischbällchen mit Kichererbsengemüse	314
Lamm in Salbei mit Perlgrauen	305
Lauchcrêpes mit Kuttelwurst	76
Lauch, pochiert, mit Gribiche	184
Linsen-Salat mit Enoki-Pilzen in Essig	215
Linsen-Salat mit Kichererbsen und Hummusauce	211

M

Maisgrieß mit Zwiebelgemüse und Rosinen	178
Maispoullarde mit Zitrusaroma und Weizengrieß	296
Maisschaumsuppe mit Morcheln und Popcorn	143
Makrelen in Orangensaft mariniert	265
Maroni, s. Esskastanien	
Meeräschen-Carpaccio mit Curry-Gemüse-Tatar	262
Melonensuppe mit Minzeiswürfeln	341
Melonensuppe, kalt	130
Merlan, im Algendampf gegart, auf grünem Gemüsebett	248
Mohn-Knäckchen mit Tomaten und Thunfisch	68
Morcheln mit Ei im Töpfchen	274
Morcheln mit Maisschaumsuppe und Popcorn	143
Morcheln und Spargel mit gedämpfter Feniöhirse	111
Mürbeteig	11
Muschelgerichte	87, 138, 229-230, 234
Muschel-Kräuter-Sauce mit Vollkornspaghetti	87
Muscheln mit Kartoffeln nach Seemannsart	229
Muschelsuppe mit Safran	138

N

Nudelgerichte	84, 85, 87, 88, 90, 92
Nudel-Töpfchen mit Rinderschmorbraten und Brokkoli	84
Nüsslisalat mit Äpfeln	181

O

Obst aus der Pfanne	330
Oeufs au lait	344
Ofengemüse, sommerlich, mit Basilikum	164
Oliveneinte	292
Oliveneinte	40
Omelette-Kuchen, kalt	278
Orangensorbet	335
Orecchiette mit Erbsen	92

P

Pampelmusen aus dem Ofen mit Minze	30
Pappardelle mit Pesto	85
Paprika und Dinkel aus dem Schmortopf	107
Paprika-Tomaten-Gemüse mit Rosinen und Pinienkernen	163

Pasten	29, 34-40
Pastinakensuppe mit Specksahne	147
Perlgrauen mit Salbei-Lamm	305
Perlhuhn im Wirsingbett	284
Pesto, leicht	36
Pestosuppe	140
Petersfisch mit Fenchel auf zweierlei Art	251
Pfannkuchen	79
Pfifferlinge	
mit Spinat, Mandeln und Zitrone	172
Pfifferling-Gemüse-Eintopf	158
Pfirsichsorbet	335
Pfirsichsuppe, geeist,	
mit Eisenkrautgelee	339
Pflaumensorbet	335
Pilzgerichte	158, 172, 274
Pissaladières (Pizza auf Nizza-Art)	71
Pizzas	71, 72, 75
Pollack mit Chinakohl und Radicchio	
„en papillote“	247
Pommes Daphin	224
Pot-au-Feu	303
Pürees	44

Q

Quinoa mit würzigen Austern	110
Quinori-Gemüse-Topf mit Kräuterpesto	104

R

Radicchio, gegrillt, mit Tapenade	
und Anchovis	191
Ratatouille, fein, mit Basilikum	154
Rehmedaillons mit gebratenen Waldpilzen	321
Reis, dampfgegart, mit marinierten,	
wachsweichen Eiern	95
Reis, gebacken, mit Tintenfisch und Zitrone	99
Reisgerichte	95-100
Reis, geschmort, mit Frühlingsgemüse	100
Reis mit Kürbis	96
Rhabarbertarte	343
Rillette vom Kaninchen	298
Rindfleisch, geschmort	310
Risotto	97
Rösti	224
Rotbarbe mit Zucchiniestreifen	
à la Tapenade	253
Rotwein-Birnen	348
Rübchen, weiß, mit pochierter Entenleber	280

S

Salat, grün, mit Kräutern	153
Salate	113, 153, 167, 181, 186, 189, 201-204, 211-215, 231
Salbei-Lamm mit Perlgrauen	305
Salz-Algen-Kruste für Fisch	243
Salz-Zitronen, eingelegt	15
Sandwiches, vegetarisch	64
Sardinen, gegrillt, mit Chermoula	254
Saubohnen, frisch, auf Brot	83
Saubohnensuppe, gekühlt	127
Sauerampfersuppe, kalt,	
mit Kresse und Ricottaklößchen	123
Schafskäse-Brote mit Quark, Feigen	
und Honig	60
Schinkenbrote mit Ricotta	62
Schinkenbrote, Jabugo, mit Tomaten,	
Kapern und Oliven	59
Schinken-Käse-Nudeln mit schwarzem Trüffel	90
Schwarzwurzel-Grauen-Eintopf	
mit Korinthen	114
Schweinekeule mit Röstgemüse aus dem Ofen	302
Schweinshaxe auf roten Linsen	308
Schweinskopfsülze und Essigzwiebeln	
mit Nudeln	88
Seeteufel mit Coco-Bohnen in Pestosahne	240
Seezunge mit Tomaten und Champignons	260
Sellerie-Apfel-Salat	
mit karamellisierten Nüssen	204
Sesampolenta mit gegrilltem Lachs	268
Snacks	30, 68, 80
Soccas mit Gemüse à la Niçoise	79
Sjabohnen, gelb und gedämpft,	
mit Champignons	217
Sommer- und Winterobst aus der Pfanne	330
Sommergemüse, würzig gegart und roh	174
Sorbet mit frischen Früchten	335
Spargelgerichte	111, 141, 167-168, 182
Spargelgratin	182
Spargel, grün und gebraten,	
mit schwarzen Oliven	168
Spargel-Paste, grün, mit Tabasco	29
Spargelsalat, grün, Mimosa	167
Spargelsuppe mit Mozzarella und Schinken	141
Spargel und Morcheln	
mit gedämpfter Foniohirse	111
Spinat mit weich gekochten Eiern	196
Steinpilze und geräucherte Entenbrust	
mit Hirse	116
Steinpilz-Pizza	75
Suppen	136-148

T

Tapenade	40
Tapenadebrote mit violetten Artischocken und grünem Spargel	58
Tatar vom Bonito mit Kräuter-Brot-Salat	258
Tatar von der Lachsforelle mit würziger Beilage	270
Täubchen mit Wintergemüse in Bouillon	288
Thunfisch im Pfeffermantel mit süß-saurer Tomatensauce	259
Thunfisch und Tomaten auf Mohn-Knäcke	68
Tintenfisch mit Zitrone zu gebackenem Reis	99
Tomaten, eingemacht	16
Tomaten, geschmort	156
Tomaten in Brotsuppe	126
Tomaten, karamellisiert	21
Tomaten-Kartoffeln aus dem Backofen	225
Tomaten-Paprika-Gemüse mit Rosinen und Pinienkernen	163
Tomatensalat mit Romesco-Sauce	189
Tomatensuppe, eisgekühlt, mit Krebsfleisch und Basilikumgranité	128
Tomatensuppe, kalt, mit Gemüsepaprika	132
Tomaten und Thunfisch auf Mohn-Knäcke	68
Topinambur mit Kalbsleber in Petersilie	306
Trockenfrüchte-Chutney	47
Tzatziki	50

V

Vitello Tonnato mit Paprikagemüse	317
Vollkornnudeln mit Rinderschmorbraten und Brokkoli im Töpfchen	84
Vollkornspaghetti mit Venusmuscheln und frischen Kräutern	87
Weißkohlsalat mit cremigen Eiern	186
Weizengrieß mit Zitrus-Maispoularde	296
Wildgerichte	320-321
Wildschweinschulter, eingelegt, mit Esskastanien	320
Winter- und Sommerobst aus der Pfanne	330
Wirsinggemüse, rauchig, mit Jakobsmuscheln	234
Wokgemüse, knackig, mit Salat	201
Wolfsbarsch, pochiert, mit feiner	
Wraps mit Gemüse à la Niçoise	79
Würzpaste mit Schaltieren und Algen	26

Z

Zitronen, salzig eingelegt	15
Zucchini-Pizza mit Sainte-Maure-Käse	72
Zucchiniestreifen à la Tapenade mit Rotbarbe	253
Zwiebelgemüse mit Rosinen und Maisgrieß	178