

Inhalt

Vorwort	10
Die kleine Käsekunde	274
Menü-Vorschläge	298
Warenkunde	302
Index	308
Danksagung	316
Autorenvorstellung	318

13 KLEINIGKEITEN ZUM FRÜHSTÜCK

Ofenfrische Madeleines	18
Karamellisierte Grapefruit mit Zimtsahne	20
Omelette mit Spargel und Schinken	22
Bunte Tartine mit Möhren und Schinken	26
Fruchtiger Smoothie als Vitaminkick am Morgen	28
Pain perdu – Brioche mit Pflaumen	30
Chocolat chaud für die Sinne	36
Pariser Brioche	38
Karamellbutter	40
Œuf en cocotte – Ofen-Ei mit Schinken	42
Herzhafte Croissant mit Avocado und Mango	44
Nussige Apfeltaschen	46
Marokkanische Crêpes	50

53 BISTROKÜCHE ZUM MITTAGESSEN

Pariser Kartoffel-Lauch-Suppe	60
Französische Zwiebelsuppe	62
Salade au chèvre chaud	66
Fruchtige Kräuter-Vinaigrette mit Basilikum	68
Klassische Senf-Vinaigrette	68
Baguette mit Camembert und krossem Speck	70
Tarte Tatin mit Tomaten	72
Herzhafte Buchweizen-Galettes	76
Salade niçoise	78
Quiche lorraine	80
Croque Monsieur	82
Croque Madame	84
Tarte mit Époisses, Schinken und Äpfeln	86

89

ETWAS SÜSSES AM NACHMITTAG

Schokoladensoufflé „Mon chéri“	94
Clafoutis mit Kirschen	96
Tarte Tatin mit Aprikosen	100
Crème pâtissière – Konditoren-Creme	102
Zitronen-Meringue-Törtchen	104
Millefeuille mit Vanillecreme und Früchten	106
Café liégeois	110
Babas au rhum	112
Profiteroles mit Schokolade und Vanilleeis	114
Flan parisien mit Erdbeersauce	116
Süße Crêpes mit Cognac-Beeren	118
Rhabarber-Erdbeer-Crumble	120

125

APÉRO – BEVOR ES ZUM ABENDESSEN GEHT

Kir royal	130
Rillettes de saumon – Lachscreme	132
Gratinierte Miesmuscheln	134
Kartoffelsticks mit Speck und Salbei	136
Kräuter-Madeleines mit getrockneten Tomaten	138
Terrine de canard – Ententerrine	140
Passionsfrucht-Cointreau	144
Anchoiade – Anchoviscreme mit Gemüsesticks	146
Profiteroles mit herzhafter Avocado- oder Lachscreme	148
Knusprige Süßkartoffelchips	150
Fruchtiger Sommercocktail mit Erdbeeren	152
Brie im Blätterteigmantel	154

159

VORSPEISEN ZUM START INS MENÜ

Erbsen-Minz-Suppe	164
Würziger Rindertatar mit Wachtelei	166
Artischocken mit Trüffelmayonnaise	168
Käsesoufflé	170
Steinpilz-Cremesüppchen	172
Jakobsmuscheln mit fruchtigem Radicchio	174
Lachstatar	176
Knusprige Blätterteigpastete mit Hühnchen	178
Ziegenkäsecreme auf Apfel-Fenchel-Salat	180
Maronencremesuppe	182
Überbackener Chicorée	184

187

ABENDESSEN – FESTLICH ODER FÜR JEDEN TAG

Bœuf bourguignon	192
Kartoffelgratin mit Gruyère	194
Bunte Ratatouille	196
Coq au vin	200
Poulet à la Clamart	202
Miesmuscheln in Weißweinsud	204
Entrecôte mit Weißwein-Petersilien-Sauce	210
Hachis Parmentier – Kartoffel-Hackauflauf	212
Pot-au-feu	214
Huhn in Pastis	216
Rouille und Croûtons	218
Vegetarische gefüllte Tomaten	220

225

EIN STREIFZUG DURCH DEN MAGHREB

Mhadjeb – Vegetarische Teigtaschen	228
Auberginenscheiben mit würziger Tomatensauce	230
Kebab – Mariniertes Lammfleisch am Spieß	232
Frischer Gurken-Tomaten-Salat	234
Pastilla au poulet – Süß-salziges Mandel-Huhn	238
Huhn mit grünen Oliven und Kartoffeln	240
Lamm-Tajine mit Gemüse und Kichererbsen	242
Hackbällchen auf Tomatensauce mit Rucola	244
Quinoosalat mit Ras el Hanout	246
Spinatsalat mit Oliven und Salzzitrone	248
Lachsfilet mit Chermoula	250
Chorba – Würzige Tomatensuppe mit Lamm	254

257

NACHTISCH – VERFÜHRERISCHER ABSCHLUSS

Crème brûlée mit Himbeeren	262
Îles flottantes	264
Mousse au chocolat mit roten Früchten	266
Mandarinensorbet	268
Maronenflan mit Karamellsauce	270
Opulente Käseplatte – ein herzhafter Abschluss	272
Erfrischender marokkanischer Orangensalat	280
Pfirsiche mit Vanillesud und frischer Himbeersauce	282
Orangen-Crème caramel	284
Haselnussparfait mit Nusskrokant	286
Crêpes Suzette	288
Cremiges Schokoladentöpfchen	290
Pochierte Birnen mit Schokoladensauce	292