

DIE GALLISCHEN GERICHTE

SALAT AUS NICAË

TOMATEN, PAPRIKA, EIER UND
GEBRATENE SARDELLEN
S. 12

GESCHMORTER SCHINKEN AUS LUTETIA

IM OFEN GEGARTE SCHWEINSHACHSE
S. 15

KLÖSSE AUS LUGDUNUM

GRATINIERTHE HECHTKLÖSSCHEN,
HUMMERSAUCE UND PARMESAN
S. 17

POPELINES VEGETARISCHES SÜPPCHEN

CREMIGE WALDSUPPE MIT ARTISCHOCKE
UND HASELNÜSSEN
S. 18

WALDPILZCREMESÜPPCHEN

ECHTE PFIFFERLINGSUPPE
S. 20

SEETEUFEL À LA VERLEIHNIX

SEETEUFEL AUF ARMORIKANISCHE ART
MIT PILZPFANNE
S. 22

GRATINIERTHE AUSTERN AUS BURDIGALA

POCHIERTE UND GRATINIERTHE AUSTERN
MIT WEISSWEINSAUCE
S. 25

BOUILLABAISSÉ AUS MASSILIA

SUPPE AUS FELSENFISCHEN
UND AROMATISIERTEM FISCHFOND
S. 26

FESTTAGS-SPANFERKEL

SPANFERKEL MIT HONIG UND BEEREN
S. 29

CASSOULET AUS TOLOSA

BOHNENEINTOPF MIT TOULOUSER
BRATWURST
S. 32

EINTOPF AUS DEM ARVERNERLAND

WIRSINGEINTOPF AUS DER AUVERGNE
S. 35

GOLDENES WILDSCHWEIN

GESCHMORTE WILDSCHWEINHACHSE,
CERVISIA UND PILZE
S. 36

PANSCHNIX' EXPLOSIVE BEIGNETS

BEIGNETS MIT KORSISCHEM KÄSE,
APRIKOSEN UND VERBENE
S. 41

SCHOKOLADEN-HINKELSTEIN

TROMPE L'ŒIL-HINKELSTEIN,
SCHOKOLADENEI UND GOLDPUDER
S. 42

CAMARACUMER BACKPFEIFEN

PFEFFERMINZBONBONS
S. 44

BRATÄPFEL VON MAJESTIX, UNSEREM HÄUPTLING!

ÄPFEL UND WÜRZIGE ERDBEEREN
AUS DEM OFEN
S. 46

LES FINES KÜCHEN-GLOSSAR

S. 48

BRÜHE MIT GEMÜSE
S. 49

BRÜHE MIT GEFLÜGEL
S. 50

DIE SPEISEN DER NACHBARVÖLKER

SUPPE DER ZWIETRACHT

LINSENSUPPE MIT SPECK
UND KREUZKÜMMEL
S. 54

MANNEKENS MOULES FRITES

TRADITIONELLE BELGISCHE
MIESMUSCHELN MIT POMMES FRITES
S. 57

MENAPISCHER WATERZOOI

FLÄMISCHER HÜHNEREINTOPF
MIT ZARTEM GEMÜSEALLERLEI
S. 58

LAMM NACH ART EINES LACHENDEN WILDSCHWEINS

LAMMKARREE MIT MINZSAUCE
~ S. 62

KANINCHEN AUF NORMANNEN-ART

KANINCHEN IN WEISSWEIN-
RAHMSAUCE MIT SPECKWÜRFELN
UND SILBERZWIEBELN
S. 64

CRANACHAN VOM LOCH ENDROLL

GRANOLA, SCHLAGSAHNE, HIMBEEREN
UND WHISKY-HONIG
S. 67

FONDUE AUS DEM PALAST DES RACLETTUS

KÄSEFONDUE MIT BROTWÜRFELN
S. 68

LACHS NACH ART DER PIKTEN

LACHS IN PERGAMENTPAPIER
AUF SCHOTTISCHE ART
S. 72

LA ZARZUELA À LA COSTA Y BRAVO

MEERESFRÜCHTESUPPE
NEU INTERPRETIERT
S. 75

TEEFAX' BITTERORANGEN- MARMELADE

BITTERORANGEN-MARMELADE
S. 76

BRETONISCHE TEE-BRIOCHE

BRIOCHE MIT ZITRONE UND TEE
S. 77

GOTISCHER GUGELHUPF

NAPFKUCHEN MIT BRAUNEM RÜBEN-
ZUCKER UND TROCKENFRÜCHTEN
S. 80

KLEINES KÜCHEN-GLOSSAR

S. 82

FISCHFOND

S. 82

MAYONNAISE, HAUSGEMACHT

S. 85

REZEPTE AUS ROM

LEGIONÄRSAUFLAUF
MEERESFRÜCHTESOUFFLÉ
S. 88

LEGIONÄRSRATION
SCHNELLE LAMM-TAJINE
S. 91

OLYMPISCHE FLEISCHSPIESSE
FLEISCHSPIESSE MIT PIKANTEN
GRILLFRIKADELLEN
S. 92

DIE DOLMADES DES PLEXIGLAS
MIT REIS UND PINIENKERNEN
GEFÜLLTE WEINBLÄTTER
S. 93

**DAS DESSERT
DES BRATENSOS**
LAVENDEL-HONIG-OLIVEN MIT
GERÖSTETEN MANDELN UND
JOGHURTEIS
S. 97

**KALB AUS SENA JILIA
MIT PASTA**
GEBRATENE KALBSNUSS MIT
KNOBLAUCH UND ROSMARIN
S. 98

PINSAE AUS NEAPOLIS
PINSA MIT TOMATEN, MOZZARELLA
UND SCHINKEN
S. 101

**RAGOUT MIT DEN LORBEEREN
DES CÄSAR**
GESCHMORTE SCHWEINEBACKE IN
WEIN- UND LORBEERSAUCE
S.102

KLEINES KÜCHEN-GLOSSAR
S. 106
SCHNELLE ROUILLE À LA THIERRY MARX
S. 108
TARTARSAUCE
S. 109

SPEZIALITÄTEN AUS FERNEN LÄNDERN

UNBEUGSAMER ROTE-BETE-SAFT

ROTE-BETE-SAFT MIT SÄUERLICHEM APFEL
S. 112

SHAKSHUKA DER ODYSSEE

SHAKSHUKA MIT TOMATEN, PEPERONI UND OKRASCHOTEN
S. 113

LAMM IM DROMEDAR-MANTEL

GESCHMORTES LAMM MIT PIKANTER RAHMSAUCE
S. 116

ERINDJAHS CURRYS

HÄHNCHEN-TIKKA
S. 118

VEGETARISCHES CURRY
S. 119

FRÖHLICHER GURUGURU

TRUTHAHN MIT GEBRATENEM KÜRBIS
S. 123

DER KUCHEN DES PYRADONIS

PUDDING AUS KANDIERTEN FRÜCHTEN
MIT VANILLESAHNE UND FRISCHEN FRÜCHTEN
S. 125

DER KRÄUTERGARTEN VON MIRACULIX

S. 126

REGISTER

S. 134

DANK

S. 142