

Inhalt

Einleitung	xii
------------------	-----

EIER

Französisch gebackene Eier mit Räucherlachs und Estragonsahne	2
Œufs à l'aïoli (Eier mit Aioli)	4
Selbst gemachte Mayonnaise	7
Gefüllte Eier mit Crème Fraîche und Roquefort	8
Tahin-Omelett	10
Röstbrot mit pikantem Ei, Tomate und Lauch	12
Eigelb-Shakshuka	14
Clafoutis mit Paprika und Cheddar	16
Doppelt gebackene Käse- Soufflès	18
Maismehl-Soufflé mit Harissa	21
In Rotwein pochierte Eier mit Pilzen und Speck	23

KÄSE

Comté-Cracker	28
Auflauf Croque Monsieur	31
Süßkartoffel-Aligot mit gebratenem Salbei	32
Getrübte Käsemakkaroni	35
Räucherforellen-Dip mit Fromage blanc	37
Klassischer Fromage fort mit Schnittlauch	38
Fromage fort mit Jalapeño	39
Gruyère-Latkes	40
Herzhaftes Gruyère-Brot mit Schinken	43
Brie im Filoteig mit scharfem Honig und Anchovis	44
Lillet-Fondue	46
Burrata mit brauner Butter, Zitrone und Kirschen	49

SALATE

Cäsar-Frisée-Salat	53
Zichoriensalat mit süßem Knoblauch-Confit, Pancetta und Blauschimmelkäse	54
Crème-Fraîche-Salat mit gerösteter Roter Bete, Kümmel und Rucola	57
Salat mit geraspelten Karotten, eingelegter Zitrone und Koriander	59
Salat aus jungen Blättern mit Schalotten-Vinaigrette	61
Spinat- und Traubensalat mit Roquefort-Dressing	65
Fenchelsalat mit Grapefruit und warmem Ziegenkäse	66
Radicchiosalat mit gebackenem Camembert	68
Chicoréesalat mit Schinken und Walnüssen	71
Klassischer Salade Niçoise	72
Melonensalat mit gehobelter Zucchini, Minze und Mandeln ...	74

Spargelsalat mit gekräuterter Crème Fraîche	76
Brunnenkressesalat mit Avocado und Feta	77
Tomatensalat mit frischem Mais und Tapenade	78

SUPPEN

Feine Erbsen-Salatsuppe mit Ricotta und Estragon	82
Fisch- und Muschelsuppe mit Rouille	84
Gemüsesuppe au pistou	88
Gazpacho à la provençale	90
Französische Zwiebelsuppe mit geröstetem Gruyère-Sandwich	92
Kalte Melonensuppe mit gewürztem Joghurt	94
Maronensuppe mit Weinbrand	96
Herzhafte Pilzsuppe	98

QUICHES, TARTES & HERZHAFTE PASTETEN

Spargeltarte mit Ziegenkäse und Estragon	102
Kräuterpastete mit Tomaten und Gruyère	105
Süßkartoffel-Quiche mit Speck und Petersilie	108
Pissaladière mit Tomaten, Oliven und Anchovis	111
Klassische Tarte flambée	116
Zucchinitartes mit Rösttomaten	118

FISCH & KRUSTENTIERE

Klassische Brandade122

Röstbrot mit Sardinen und
Tomate125

Riesengarnelen mit
eingelegter Zitrone,
Kräutern und Weinbrand127

Gebratene Estragongarnelen
und Zwiebeln129

Garnelen und Pilze mit
Knoblauch-Kräuterbutter130

Spanische Makrele mit
Zitrone132

Seehecht mit Kräuterbutter
en papillote134

Pasta mit zartem
Krebsfleisch, goldgelben
Tomaten und Kerbel136

Schwertfisch-Brochettes
mit Basilikum und Harissa138

Jakobsmuscheln in brauner
Butter mit Petersilie und
Zitrone140

Kabeljau mit Aioli und
Heirloom-Tomaten143

Lachs mariniert mit
Senfkörnern144

Lachs-Confit mit Limette,
Wacholder und Fenchel146

Gebratener Lachs mit
gefenchelter Beurre blanc149

Spaghetti mit Anchovis,
Tomaten und Basilikum152

Thunfisch provençale mit
süßen Zwiebeln, Paprika und
Kapern154

Baskischer Kalmar mit
Pancetta, Piment d'Espelette
und Knoblauch156

Forelle meunière mit
Thymian und Pinienkernen158

HUHN & ANDERES FLEISCH

Hähnchen-Paillards mit Chicorée-Petersilien-Salat	162
Hähnchensalat mit Rouille	164
Gebratenes Estragonhähnchen mit knusprigen Pilzen	166
Ratatouille-Hähnchen vom Blech	168
Hähnchentajine mit Blutorange	172
Schmetterlingshähnchen mit Kräuter-der-Provence-Butter	175
In Wein geschmortes Hähnchen mit Orange und Oliven	176
Pastete nach Art poule au pot	178
Knusprige Entenkeulen mit Satsumas	181
Hühnerlebermousse mit Bourbon	184
Scharf angebratene Entenbrust mit Feigen, Rosmarin und Zitrone	186
Markknochen mit Meerrettich-Petersiliensoße	188
Scharf angebratene Steaks mit Basilikum-Béarnaise	190
Daube vom Rind mit Karotten und Honig-Essig	193
In Weinbrand geschmorte Short Ribs	196
Gebratene Schweinelende mit Rosmarin	198
Ochsenschwanz à la bourguignonne mit karamellisierten Pilzen und Knoblauch	200

Linseneintopf mit Knoblauchwurst und Ziegenkäse	203
Lammkarree mit Schnittlauchfüllung und Knusperkartoffeln	207
Gegrillte Schmetterlings- Lammkeule mit Fenchel und Anchovis	210
Lammhachsen-Cassoulet	212

GEMÜSE

Spargel-Amandine	221
Radieschen-Anchoïade	222
Artischocken mit Feta-Dill- Dressing	224
Gebackene Tomaten mit zitronigen Anchovisbröseln	226
Tian mit Tomate, Aubergine und Zucchini	229

Gebackene Aubergine mit Kräutern und scharfem Honig	231
Gebackener Blumenkohl mit brauner Butter, Rosinen und Kapern	232
Marokkanischer Auberginensalat	235
Kichererbsen- und Gemüse- Tajine mit Couscous	237
Überbackenes Kartoffelgratin	240
In Entenfett gebackene Kartoffeln mit grüner Anchovis- Salsa und Mayonnaise	242
Karotten und Fenchel aus dem Ofen mit Granatapfel- Vinaigrette	244
Röstbrot mit Pilzen und Ziegenkäse	246

Geschmorte Pfifferlinge mit Knoblauch und Petersilie	248
Geschmorter Kohl mit Gruyère und Jalapeños	249
Gebackener Butternusskürbis mit Limette und Haselnüssen	251

SÜSSES & DESSERTS

Ländlicher Apfel-Ingwer- Kuchen mit Buchweizen	254
Französischer Joghurtkuchen mit Kirschen und Kardamom	256
Campari-Olivenöl-Kuchen	258
Pain d'épices	260
Französischer Roggen- Schokoladenkuchen mit würziger Crème Anglaise	263
Maronen-Stapelkuchen aus dem Kühlschrank	265
Kakao-Haselnuss- Financiers	269
Palmiers mit schwarzem Sesam	270

Himbeerkuchen mit Haselnussbutter	274	Melone mit Sauternes	299
Bretonischer Gâteau mit Pflaumen und Kardamom	276	Aprikosen und rote Früchte mit gezuckerter Crème Fraîche	300
Tarte au Fromage mit Ziegenkäse, Crème Fraîche und Honigfeigen	278	Erdbeer-Champagner-Suppe mit Fleur-de-sel-Baiser und Minze	303
Tarte mit Meyer-Zitronen, Olivenöl und Fleur de sel	280	Crème Caramel mit Crème Fraîche	305
Brombeertarte mit Frangipancrème	283	Lebkuchenmousse	308
Pfirsich-Cobbler	286	Himbeer-Lavendel-Clafoutis	310
Aprikosenkuchen nach Art Tarte Tatin	288	Zitronenverbene-Eiscreme mit kandierter Zitrone	312
Kürbis-Brûlée-Tarte mit Crème Fraîche	290	Maronen- und Armagnac- Eiscreme	314
Haselnuss-Dacquoise mit Kaffee-Kardamom- Buttercreme	293	Dunkelstes Schokoladensorbet	316
Sablés mit Marmeladenfüllung	296	Mandeldrinksorbet	317
		Zweierlei Marzipanbonbons - Rose und Zitrone	318
		Lavendellimonade	320
		Zitronenverbene-sirup mit roten Johannisbeeren	322
		<i>Dank</i>	327
		<i>Index</i>	329
		<i>Über die Autorin</i>	340