

Inhalt

Einleitung *xii*

ERIER

Französisch gebackene Eier mit Räucherlachs und Estragonsahne	2
Œufs à l'aioli (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-Soufflés	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
Geträufelte Käsemakkaroni	35
Räucherforellen-Dip mit Fromage blanc	37
Klassischer Fromage fort mit Schnittlauch	38
Fromage fort mit Jalapeño	39
Gruyère-Latkes	40
Herhaftes 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 gekräuteter Crème Fraîche

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 Brandade	122
Rötbrot mit Sardinen und Tomate	125
Riesengarnelen mit eingelegter Zitrone, Kräutern und Weinbrand	127
Gebratene Estragongarnelen und Zwiebeln	129
Garnelen und Pilze mit Knoblauch-Kräuterbutter	130
Spanische Makrele mit Zitrone	132
Seehecht mit Kräuterbutter en papillote	134
Pasta mit zartem Krebsfleisch, goldgelben Tomaten und Kerbel	136
Schwertfisch-Brochettes mit Basilikum und Harissa	138
Jakobsmuscheln in brauner Butter mit Petersilie und Zitrone	140
Kabeljau mit Aioli und Heirloom-Tomaten	143
Lachs mariniert mit Senfkörnern	144
Lachs-Confit mit Limette, Wacholder und Fenchel	146
Gebratener Lachs mit gefenchelter Beurre blanc	149
Spaghetti mit Anchovis, Tomaten und Basilikum	152
Thunfisch provençale mit süßen Zwiebeln, Paprika und Kapern	154
Baskischer Kalmar mit Pancetta, Piment d'Espelette und Knoblauch	156
Forelle meunière mit Thymian und Pinienkernen	158

HUHN & ANDERES FLEISCH

- Hähnchen-Paillards mit Chicorée-Petersilien-Salat162
Hähnchensalat mit Rouille164
Gebratenes Estragonhähnchen mit knusprigen Pilzen166
Ratatouille-Hähnchen vom Blech168
Hähnchentajine mit Blutorange172
Schmetterlingshähnchen mit Kräuter-der-Provence-Butter175
In Wein geschmortes Hähnchen mit Orange und Oliven176
Pastete nach Art poule au pot178
Knusprige Entenkeulen mit Satsumas181
Hühnerlebermousse mit Bourbon184
Scharf angebratene Entenbrust mit Feigen, Rosmarin und Zitrone186
Markknochen mit Meerrettich-Petersiliensoße188
Scharf angebratene Steaks mit Basilikum-Béarnaise190
Daube vom Rind mit Karotten und Honig-Essig193
In Weinbrand geschmorte Short Ribs196
Gebratene Schweinelende mit Rosmarin198
Ochsenschwanz à la bourguignonne mit karamellisierten Pilzen und Knoblauch200

Linseneintopf mit Knoblauchwurst und Ziegenkäse203

- Lammkarree mit Schnittlauchfüllung und Knusperkartoffeln207
Gegrillte Schmetterlings-Lammkeule mit Fenchel und Anchovis210
Lammhachsen-Cassoulet212

GEMÜSE

- Spargel-Amandine221
Radieschen-Anchoïade222
Artischocken mit Feta-Dill-Dressing224
Gebackene Tomaten mit zitronigen Anchovisbröseln226
Tian mit Tomate, Aubergine und Zucchini229

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
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

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