

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 |
| Herzhaftes 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 |
| Herzhaftes 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 |
| Quinoasalat 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 |