

INHALT

Die französische Küche	1
<i>Ein kleiner Einblick in die Geschichte</i>	2
<i>Charakteristische Klassiker</i>	3
<i>Regionale Küchen</i>	4
Frühstück	6
<i>(Stangenbrot) Baguette</i>	7
<i>(Sauerteigbrot) Pain au levain</i>	9
<i>(Klassischer French Toast) Pain perdu</i>	11
<i>(Französisches Sandwich) Croque Madame</i>	12
<i>Croissant</i>	13
<i>Brioche</i>	15
<i>(Schokocroissant) Pain au chocolat</i>	16
<i>(Melonenkonfiture) Beschwipste Charentais Konfitüre</i>	18
<i>(Creme aus Maronen) Crème poitrine</i>	19
Suppen	20
<i>(Zwiebelsuppe) Soupe a l'oignon</i>	21
<i>(Französische Miesmuschelsuppe) Soupe francaise de moules</i>	22
<i>(Fischsuppe mit Black Tiger Garnelen) Soupe de poisson aux crevettes</i>	24
<i>(Champignonsuppe mit Landbrot) Soupe aux champignons au pain de campagne</i>	25
<i>(Rindersuppe mit herzhaften Windbeuteln) Consomme aux petites gougeres</i>	26
<i>(Kürbiscreme mit Maronen und Birne) Creme de Potiron a la Chataigne et Poire</i>	27
Salate	28
<i>(Salat Nizza) Salade nice</i>	29
<i>(Französischer Meeresfruchtsalat) Salade de fruits de mer de France</i>	30
<i>(Salat mit heißem Ziegenkäse) Salade de chevre Chaud</i>	32

(Kartoffelsalat) Salade de pommes de terre	33
(Salat mit Frühlingsgemüse) Salade aux petits legumes printaniers	34
Fleisch & Geflügel	35
(Weinbergschnecken) Escargots de vigne	36
(Blutwurst mit Kartoffelsalat) Boudin Noir	37
(Entrecôte-Steak mit Camembert) Entrecôte au camembert	38
(Hahn im Wein) Coq au vin	39
(Lammrücken mit gratiniertem jungen Gemüse) Alain Ducasse	40
(Poulardenbrust mit Fenchelsalat) Poitrine de poulard à salade de fenouil	44
(Wildterrinen mit Geflügelleber) Terrine sauvage au foie de volaille	46
(Rüben Bourguignon mit Hähnchen) Beet Bourguignon au poulet	47
(Kalbsschnitzel mit Brunnenkressensalat) Escalope de veau avec salade de cresson	48
(Eintopf mit Hähnchen und Schwein) Cassoulet au poulet et au porc	50
(Kaninchen Cassoulet) Cassoulet de Lapins	52
(Französisches Rindergulasch) Ragoût de Boeuf	54
(Schmorfleisch) Le Broufado	55
(Königspasteten mit Kalbsbries) Bouchées à la reine, ris de veau et morilles	57
(Artischocken gefüllt mit Wurstbrät) Artichauts farcis	59
(Lammkoteletts mit Gemüse auf Rosmarinspiegel) Agneau aux légumes et pommes de terre au romarin	60
(Marinierter Fasan) Faisan mariné	62
(Gefüllte Lammschulter) Épaule d'agneau farcie	64
(Rinderfilet an Bernaise-Soße) Chateaubriand et sauce bernaïse	66
Fisch & Meeresfrüchte	68
(Fischsuppe) Bouillabaisse	69
(Fischragout) Blanquette de la mer	71
(Überbackene Austern) Huitres scellées	73
(Dorschfilet mit Muschelragout) Dos de cabillaud au ragout de moules	74

<i>(Meeresfruchtpäckchen) Forfaits fruits de mer</i>	<i>75</i>
<i>(Gefüllter Tintenfisch) Encornets farcis</i>	<i>76</i>
<i>(Wolfsbarsch mit Maracujasoße) Loup de mer à la sauce maracuja</i>	<i>78</i>
<i>(Lachs-Soufflé) Souffle au saumon.....</i>	<i>80</i>
<i>(Bretonischer Lachs mit Champignons) Saumon breton aus champignons</i>	<i>81</i>
<i>(Red Snapper mit Miesmuschel-Velouté) Vivanet rouge au veloté de moules.....</i>	<i>82</i>
Vegan & vegetarisch	84
<i>(Spinat-Risotto mit Ziegenkäse) Risotto aus épinards au fromage de chèvre.....</i>	<i>85</i>
<i>(Quiche mit Butternutkürbis und Feta) Qiche au citrouille et feta.....</i>	<i>86</i>
<i>(Blatterteig-Tarte) Tarte feuilletée</i>	<i>88</i>
<i>Ratatouille</i>	<i>89</i>
<i>(Baeckeoße mit Butternutkurbis und Gemüse) Baeckeoße au citrouille et légumes.....</i>	<i>90</i>
<i>(Gemüse-Crêpe-Torte) Gâteau de crêpe aux légumes</i>	<i>92</i>
<i>(Aubergine mit Ziegenkase) Aubergine au fromage de chèvre</i>	<i>94</i>
<i>(Radicchio-Roquefort-Auflauf) Casserole de radicchio et roquefort.....</i>	<i>95</i>
<i>(Hachi Parmentier mit Tofu) Hachi fermentier au tofu.....</i>	<i>96</i>
<i>(Veganer, herzhafter Kuchen) Galette végétalienne.....</i>	<i>97</i>
<i>(Vegane Quiche mit Champignons) Quiche vegan aux chamignons.....</i>	<i>99</i>
<i>(Vegetarisches Ragout) Vegetar alicot</i>	<i>101</i>
<i>(Gebackener Hokkaido mit Maronen) Hokkaido au four aux marons ..</i>	<i>102</i>
<i>(Croustade mit Steinpilzen) Croustade aux Cepes et pommes</i>	<i>103</i>
Snacks & Fingerfood	104
<i>(Blatterteigarteleets mit Ziegenkase) Tartelettes de pâte feuillée au chèvre.....</i>	<i>105</i>
<i>(Montbéliard-Wurst im Briochebrot) Saucisse de montbéliard en pain brioché.....</i>	<i>106</i>
<i>(Frühlingsquiche mit Spargel) Quiche de printemps aux asperges.....</i>	<i>108</i>
<i>(Herbstliche gebratene Maronen) Marons frits d'automne</i>	<i>110</i>

<i>(Herzhafte Quiche) Quiche lourde</i>	111
<i>(Windbeutel) Gougères</i>	112
<i>(Herzhafte Buchweizenpfannkuchen) Galette Bretonne</i>	113
<i>(Crêpe in einer Orangenlikör-Orangensaft-Soße) Crêpes Suzette</i>	114
<i>(Ofen-Eier) Oeufs Cocotte</i>	116
<i>(Minitörtchen) Cannelés</i>	117
Desserts	118
<i>(Kirschauflauf) Clafoutis</i>	119
<i>(Vanille-Soufflé) Soufflé à la vanille</i>	120
<i>(Kleine Küchlein) Macarons</i>	121
<i>(Tausend Blätter) Mille Feuille</i>	123
<i>Crème brûlée</i>	125
<i>(Schwimmende Insel) Ile flottante</i>	126
<i>(Erdbeerkuchen) Clafoutis aux fraises</i>	128
<i>(Zitronenkuchen) Tarte au Citrone</i>	129
<i>(Apfelkuchen) Tarte Tatin</i>	131
<i>(Schokoladenmousse) Mousse au Chocolat</i>	133
Aufstriche, Dips und Soßen	134
<i>(Olivenpaste) Tapenade</i>	135
<i>(Schmalzfleisch) Rillettes</i>	136
<i>(Rostige Soße) Sauce Rouille</i>	137
<i>French-Dressing</i>	138
<i>Sauce (à la) Béchamel – Béchamelsoße</i>	139
<i>(Samtige weiße Soße) Veloute</i>	140
<i>(Spanische braune Soße) Espagnole</i>	141
<i>(Kräuterfrischkäse-Creme) Fromage à la crème aux herbes</i>	142
<i>(Kalte Estragonsoße) Sauce estragon froide</i>	143