

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



|  |    |
|--|----|
| Spargelsalat mit gekräuterter<br>Crème Fraîche ..... | 76 |
| Brunnenkressesalat mit<br>Avocado und Feta .....     | 77 |
| Tomatensalat mit frischem<br>Mais und Tapenade ..... | 78 |

## SUPPEN

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

## QUICHES, TARTES & HERZHAFTE PASTETEN

|  |     |
|--|-----|
| Spargeltarte mit Ziegenkäse<br>und Estragon .....      | 102 |
| Kräuterpastete mit Tomaten<br>und Gruyère .....        | 105 |
| Süßkartoffel-Quiche mit<br>Speck und Petersilie .....  | 108 |
| Pissaladière mit Tomaten,<br>Oliven und Anchovis ..... | 111 |
| Klassische Tarte flambée .....                         | 116 |
| Zucchinirtartes mit<br>Rösttomaten .....               | 118 |

## FISCH & KRUSTENTIERE

|  |     |
|--|-----|
| Klassische Brandade .....  | 122 |
| Röstbrot mit Sardinen und<br>Tomate .....                                  | 125 |
| Riesengarnelen mit<br>eingelegter Zitrone,<br>Kräutern und Weinbrand ..... | 127 |
| Gebratene Estragongarnelen<br>und Zwiebeln .....                           | 129 |
| Garnelen und Pilze mit<br>Knoblauch-Kräuterbutter .....                    | 130 |
| Spanische Makrele mit<br>Zitrone .....                                     | 132 |
| Seehecht mit Kräuterbutter<br>en papillote .....                           | 134 |
| Pasta mit zartem<br>Krebsfleisch, goldgelben<br>Tomaten und Kerbel .....   | 136 |
| Schwertfisch-Brochettes<br>mit Basilikum und Harissa .....                 | 138 |



|  |     |
|--|-----|
| Jakobsmuscheln in brauner<br>Butter mit Petersilie und<br>Zitrone .....      | 140 |
| Kabeljau mit Aioli und<br>Heirloom-Tomaten .....                             | 143 |
| Lachs mariniert mit<br>Senfkörnern .....                                     | 144 |
| Lachs-Confit mit Limette,<br>Wacholder und Fenchel .....                     | 146 |
| Gebratener Lachs mit<br>gefenchelter Beurre blanc .....                      | 149 |
| Spaghetti mit Anchovis,<br>Tomaten und Basilikum .....                       | 152 |
| Thunfisch provençale mit<br>süßen Zwiebeln, Paprika und<br>Kapern .....      | 154 |
| Baskischer Kalmar mit<br>Pancetta, Piment d'Espelette<br>und Knoblauch ..... | 156 |
| Forelle meunière mit<br>Thymian und Pinienkernen .....                       | 158 |



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

|   |     |
|---|-----|
| Geschmorte Pfifferlinge mit<br>Knoblauch und Petersilie .....       | 248 |
| Geschmorter Kohl mit<br>Gruyère und Jalapeños .....                 | 249 |
| Gebackener Butternusskürbis<br>mit Limette und<br>Haselnüssen ..... | 251 |

## SÜSSES & DESSERTS

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





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  
Frangipancrème .....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

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

Mandeldrinksorbet .....317

Zweierlei Marzipanbonbons -  
Rose und Zitrone .....318

Lavendellimonade .....320

Zitronenverbenesirup  
mit roten Johannisbeeren .....322

*Dank* ..... 327

*Index* .....329

*Über die Autorin* ..... 340

*Franzosen können normalerweise nichts mit gefüllten Eiern anfangen. Doch schon ein kleiner Klecks Mayonnaise auf dem cremigen Eigelb macht aus einem bescheidenen Ei eine unschlagbare Vorspeise (natürlich mit selbst gemachter Mayonnaise). Sollten sich die Franzosen jemals für das Füllen von Eiern begeistern, würde es mich nicht wundern, wenn sich diese durch und durch gallische Kombination aus Crème Fraîche und Roquefort vermengt mit Eigelb durchsetzen würde. Diese Vorspeise ist pikanter als jedes bei einem Anlass aufgetischte mitgebrachte Essen und darüber hinaus außerordentlich komplex und ansprechend gestaltet. Die gefüllten Eier eignen sich als eleganter Snack zu Champagner auf einer Cocktailparty genauso gut wie als lässiges Häppchen auf einer Gartenparty. Sie erfüllen einfach jedes Bedürfnis.*

### Vorausplanen

**EIER:** Die Eier können bis zu 3 Tage im Voraus gekocht, geschält und in einem geschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahrt werden.

# Gefüllte Eier mit Crème Fraîche und Roquefort

ERGIBT 4 BIS 6 PORTIONEN

- 6 große Eier**
- 3 EL Crème Fraîche**
- 1 EL Mayonnaise, selbst gemacht (siehe Seite 7) oder gekauft**
- 2 TL gehackter frischer Schnittlauch**
- ½ TL Dijon-Senf**
- 1 große Prise feines Meersalz**
- 30 g zerbröselter Roquefort-Blauschimmelkäse**

- 1.** Eier in einem mittelgroßen Kochtopf mit kaltem Wasser bedecken. Das Wasser bei mittlerer bis hoher Temperatur zum Kochen bringen. Sobald sich große Blasen bilden, den Topf vom Herd nehmen und abdecken. Für cremiges Eigelb 9 Minuten ruhen lassen.
- 2.** In der Zwischenzeit eine Schüssel mit Wasser und Eis füllen und beiseitestellen.
- 3.** Wenn die Eier fertig gegart sind, den Deckel vom Kochtopf nehmen und die Eier mit einem Schaumlöffel in die Schüssel mit dem Eiswasser legen. Sobald sie ausreichend abgekühlt sind, die Schale ringsum anschlagen und vollständig schälen. Die Eier halbieren und alles Eigelb mit einem Löffel in eine mittelgroße Schüssel geben.
- 4.** Das Eigelb mit einer Gabel zerdrücken, dann Crème Fraîche, Mayonnaise, Schnittlauch, Senf und Salz unterziehen. Die Mischung mit einem Löffel wieder in das Eiweiß füllen. Den Roquefort über die Eier streuen und servieren.





Das klassische Brathähnchen mit seinem aromatischen Kräuterduft und seiner bronzefarbenen Haut erlebt hier mit den in der gleichen Pfanne gebratenen knackigen Pilzen einen zweiten Frühling. Die Pilze absorbieren den ganzen betörenden Hähnchensaft, während sie in der Pfanne zu einer goldgelben und knusprigen Beilage vor sich hin schmoren. Es macht den Anschein, als brieten sie in Schmalz, nur ist das Ganze viel einfacher. Als Pilzbeilage passen verschiedene Sorten, aber für besonders geeignet halte ich hier den Maitake (Gemeiner Klapperschwamm). Sein gefiederter Rand erhält durch das Braten die Konsistenz knuspriger Kartoffelchips und es fällt wirklich schwer, die Pilze nicht ruckzuck zu vernaschen.

## Gebratenes Estragonhähnchen mit knusprigen Pilzen

ERGIBT 4 BIS 6 PORTIONEN

1½ EL fein gehackter frischer Estragon, plus 4 große Zweige

1¾ TL feines Meersalz, plus extra nach Bedarf

1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 TL fein geriebene Zitronenschale

1 ganzes Hähnchen (3½ bis 4 Pfund), mit Papiertüchern trocken getupft

6 Zweige frischer Thymian

230 g gemischte Pilze (beliebige Sorten), in ca. 5 mm dicke Scheiben geschnitten

1½ EL natives Olivenöl extra, plus extra nach Bedarf

1 EL ungesalzene Butter

1 EL gehackte frische Petersilie





1. Gehackten Estragon, Salz, Pfeffer und Zitronenschale in einer kleinen Schüssel vermengen. Diese Salzmischung zum Würzen des Hähnchens innen und außen verwenden. Das Hähnchen ohne Abdeckung 1 Stunde im Kühlschrank aufbewahren.
2. Backofen auf 230 °C vorheizen.
3. Das Hähnchen mit der Brustseite nach oben in einen Bräter oder in eine Backform legen. Estragon und Thymianzweige in den Bauch des Hähnchens geben. 30 Minuten im Ofen braten.
4. In der Zwischenzeit Pilze, Öl und eine große Prise Salz in einer mittelgroßen Schüssel vermengen.
5. Das Hähnchen nach 30 Minuten Backzeit mit dem Saft im Bräter übergießen oder mit etwas Olivenöl beträufeln, falls kein Saft aufgefangen wurde, und die Pilze im Bräter um das Hähnchen herum verteilen. Weitere 20 bis 30 Minuten braten, bis beim Anstechen der Haut mit einem Messer nur noch klarer Saft austritt, dabei die Pilze nach 10 Minuten wenden.
6. Das Hähnchen nach dem Braten auf ein Schneidbrett legen und mit Folie zeltartig abdecken, um es warmzuhalten; die Pilze im Bräter belassen. Das Hähnchen vor dem Tranchieren 10 Minuten ruhen lassen.
7. Butter und Petersilie zu den Pilzen in den Bräter geben und vermengen, sodass die Butter schmilzt. Die gebutterten Pilze auf das Hähnchen geben und servieren.

#### Vorausplanen

**HÄHNCHEN:** Das Hähnchen kann ohne Abdeckung bis zu 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.

**PILZE:** Die Pilze können bis zu 24 Stunden im Voraus geschnitten und in einem verschlossenen Plastikbeutel im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Tarte au fromage bezeichnet den französischen Käsekuchen – oder zumindest die traditionelle Form, bevor die Franzosen eine Vorliebe für die New Yorker Version mit Frischkäse entwickelten, die auf ihrer Dessert-Liste aktuell ganz weit oben steht.

Dieser himmlische, saftige Kuchen beruht auf den eher klassischen Variationen mit ihren nicht zu süßen Füllungen, die weich, ziemlich luftig und mit Eischnee aufgelockert sind. In eine Tarte au fromage kommt üblicherweise ein Fromage blanc, ein außergewöhnlich milder, joghurtcremiger weißer Käse, den man in den Vereinigten Staaten wirklich suchen muss. Für meine Variante verwende ich ersatzweise eine Füllung aus herzhaftem Ziegenkäse und Crème Fraîche, deren ausgeprägten Geschmack ich mit einer süßen Kekskruste auflockere.

Mit frischen Feigen ist die Garnitur denkbar einfach zubereitet: Dafür die Feigen einfach auf den Kuchen legen und mit dem dunkelsten, kräftigsten Honig beträufeln, der zur Hand ist. Ich mag Kastanienhonig, aber mit Buchweizenhonig schmeckt es ebenso gut. Und wenn es keine frische Feigen gibt, einfach anderes frisches, saftiges Obst verwenden, zum Beispiel Beeren, Aprikosen oder Pfirsiche im Sommer oder Mandarinspalten oder Ananas im Winter. Aber auch ohne Garnitur macht der Kuchen eine gute Figur – so mögen ihn die Franzosen.

# Tarte au Fromage mit Ziegenkäse, Crème Fraîche und Honigfeigen

ERGIBT 12 PORTIONEN

**125 g zerbröselte Sablés bzw. Butterkekse (aber für weniger geschmackliche Intensität gehen auch Vollkornkekse oder Graham-Cracker; Anweisung zum Zerkleinern siehe Seite 274)**

**4 EL (60 g) ungesalzene Butter, geschmolzen**

**240 g Crème Fraîche**

**120 g Ziegenkäse, aufgeweicht**

**2 große Eier, jeweils Eigelb und Eiweiß getrennt**

**80 g Zucker**

**360 g frische Feigen, geviertelt**

**1 bis 2 EL Kastanienhonig (oder anderer guter dunkler Honig)**

**Fenchelgrün oder zerpfücke frische Minze, als Garnitur (optional)**

1. Einen Gitterrost in die Mitte des Ofens einsetzen und den Backofen auf 190 °C vorheizen.
2. Kekskrümel und geschmolzene Butter in einer mittelgroßen Schüssel vermengen. Dann die Mischung in einer Tarte-Form (26 cm Durchmesser) gleichmäßig verteilen und andrücken. Die Tarte-Form auf ein Backblech stellen und den Teig 10 bis 13 Minuten backen, bis die Kruste komplett goldgelb gefärbt ist. Die Tarte-Form auf einen Gitterrost stellen, aber das Backblech nicht aus dem Ofen nehmen. Während der Zubereitung der Füllung, den Boden abkühlen lassen; er kann warm oder vollständig abgekühlt sein, wenn die Füllung darauf gegeben wird.
3. Für die Füllung Crème Fraîche, Ziegenkäse, Eigelbe und 70 g Zucker in der Schüssel einer elektrischen Küchenmaschine mit dem Flachrührer zu einer glatten Masse schlagen (oder eine Schüssel, einen Schneebesen und etwas Muskelkraft verwenden).

### Vorausplanen

Die gebackene Tarte kann bis zu 3 Tage vor dem Servieren abgedeckt im Kühlschrank aufbewahrt werden. Feigen, Honig und Garnitur erst kurz vor dem Servieren darauf geben.

4. Eiweiß in der sauberen Schüssel einer elektrischen Küchenmaschine etwa 1 Minute mit dem Schneebesen schlagen, bis es leicht schaumig ist. Den restlichen 1 EL Zucker dazugeben und erneut schlagen, bis sich mittelsteife Spitzen bilden.
5. Den Eischaum mit einer Palette behutsam, aber kräftig unter die Käsemischung heben; das Eiweiß darf nicht zusammenfallen. Den Teig in die Tarte-Form geben und die Form vorsichtig auf das heiße Backblech stellen. 35 bis 40 Minuten backen, bis die Tarte in der Mitte nur noch leicht wackelt. Die Tarte-Form auf einen Gitterrost stellen und vollständig abkühlen lassen. Dann abdecken und vor dem Servieren mindestens 2 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.
6. Unmittelbar vor dem Servieren die Feigen auf die Tarte legen, mit dem Honig beträufeln und nach Belieben mit Fenchelgrün oder Minze garnieren.



# Index

## A

- Aioli** vi, viii, 4-5, 242  
Kabeljau mit Aioli und Heirloom-Tomaten 143  
Œufs à l'Aioli 5  
Pastete nach Art poule au pot 179
- Anchovis**  
Brie im Filoteig mit scharfem Honig und Anchovis 44  
Cäsar-Frisée-Salat 53  
Gebackener  
Butternusskürbis mit Limette und Haselnüssen 251  
Gebackene Tomaten mit zitronigen Anchovisbröseln 226  
Gegrillte Schmetterlings-Lammkeule mit Fenchel und Anchovis 210  
In Entenfett gebackene Kartoffeln mit grüner Anchovis-Salsa und Mayonnaise 242  
Klassischer Salade Niçoise 72  
Œufs à l'Aioli 4-5  
Pissaladière mit Tomaten, Oliven und Anchovis 111  
Radieschen-Anchoïade 222  
Spaghetti mit Anchovis, Tomaten und Basilikum 152  
Tomatensalat mit frischem Mais und Tapenade 78
- Apfel**  
Ländlicher Apfel-Ingwer-Kuchen mit Buchweizen 254
- Aprikosen**  
Aprikosen und rote Früchte mit gezuckerter Crème Fraîche 300  
Knusprige Entenkeulen mit Satsumas 181
- Aprikosenkuchen nach Art Tarte Tatin 288**
- Aprikosen und rote Früchte mit gezuckerter Crème Fraîche 300**

## Artischocken mit Feta-Dill-Dressing 224

## Aubergine

- Gebackene Aubergine mit Kräutern und scharfem Honig 231  
Marokkanischer Auberginensalat 235  
Ratatouille-Hähnchen vom Blech 168  
Tian mit Tomate, Aubergine und Zucchini 229

## Auflauf Croque Monsieur 31

## Avocado

- Brunnenkressesalat mit Avocado und Feta 77

## B

## Baiser

- Erdbeer-Champagner-Suppe mit Fleur-de-sel-Baiser und Minze 303

## Basilikum

- Clafoutis mit Paprika und Cheddar 16  
Fisch- und Muschelsuppe mit Rouille 84  
Gazpacho à la provençale 90  
Gebackene Tomaten mit zitronigen Anchovisbröseln 227  
Gegrillte Schmetterlings-Lammkeule mit Fenchel und Anchovis 210  
Gemüsesuppe au pistou 88  
Kabeljau mit Aioli und Heirloom-Tomaten 143  
Klassischer Salade Niçoise 72  
Kräuterpastete mit Tomaten und Gruyère 105  
Lammkarree mit Schnittlauchfüllung und Knusperkartoffeln 207  
Pastete nach Art poule au pot 179  
Ratatouille-Hähnchen vom Blech 169  
Riesengarnelen mit eingelegter Zitrone, Kräutern und Weinbrand 127

- Röstbrot mit Sardinen und Tomate 125

## Scharf angebratene

- Steaks mit Basilikum-Béarnaise 190  
Schwertfisch-Brochettes mit Basilikum und Harissa 139  
Spaghetti mit Anchovis, Tomaten und Basilikum 152  
Thunfisch provençal mit süßen Zwiebeln, Paprika und Kapern 155  
Tomatensalat mit frischem Mais und Tapenade 78

## Baskischer Kalmar mit

## Pancetta, Piment d'Espelette und Knoblauch 156

## Blumenkohl

- Gebackener Blumenkohl mit brauner Butter, Rosinen und Kapern 232

## Bohnen

- Lammhachsen-Cassoulet 213

## Bonbons

- Zweierlei Marzipanbonbons - Rose und Zitrone 318

## Bretonischer Gâteau

## mit Pflaumen und Kardamom 276

## Brie im Filoteig mit scharfem Honig und Anchovis 44

## Brombeertarte mit

## Frangipancrème 283

## Brunnenkresse

- Brunnenkressesalat mit Avocado und Feta 77  
Fenchelsalat mit Grapefruit und warmem Ziegenkäse 66

## Brunnenkressesalat mit

## Avocado und Feta 77

## Burrata mit brauner Butter, Zitrone und Kirschen 49

## Buttercreme

- Haselnuss-Dacquoise mit Kaffee-Kardamom-Buttercreme 294



## C

**Campari-Olivenöl-Kuchen 258**

**Cäsar-Frisée-Salat 53**

**Chicorée**

Chicoréesalat mit Schinken und Walnüssen 71

Hähnchen-Paillards mit Chicorée-Petersilien-Salat 162

**Chicoréesalat mit Schinken und Walnüssen 71**

**Clafoutis vi, xi, 16**

Himbeer-Lavendel-Clafoutis 310

**Clafoutis mit Paprika und Cheddar 16**

**Comté-Cracker 28**

**Couscous**

Kichererbsen- und Gemüse-Tajine mit Couscous 237

**Crème Anglaise**

Französischer Roggen-Schokoladenkuchen mit würziger Crème Anglaise 263

**Crème Caramel mit Crème Fraîche 305**

**Crème Fraîche**

Aprikosenkuchen nach Art Tarte Tatin 288

Aprikosen und rote Früchte mit gezuckerter Crème Fraîche 300

Campari-Olivenöl-Kuchen 258

Clafoutis mit Paprika und Cheddar 16

Crème Caramel mit Crème Fraîche 305-306

Crème-Fraîche-Salat mit gerösteter Roter Bete, Kümmel und Rucola 57

Französisch gebackene Eier mit Räucherlachs und Estragonsahne 2

Gruyère-Latkes 40

Himbeer-Lavendel-

Clafoutis 310

Klassische Tarte

flambée 116

Kräuterpastete mit Tomaten und Gruyère 105

Kürbis-Brûlée-Tarte mit

Crème Fraîche 290

Lachs mariniert mit

Senfkörnern 145

Ländlicher Apfel-Ingwer-Kuchen mit Buchweizen

255

Lebkuchenmousse 309

Pfirsich-Cobbler 286

Spargelsalat mit

gekräuterter Crème

Fraîche 76

Spargeltarte mit Ziegenkäse und Estragon 102

Spinat- und Traubensalat

mit Roquefort-

Dressing 65

Tarte au Fromage

mit Ziegenkäse,

Crème Fraîche und

Honigfeigen 278

Zitronenverbene-

Eiscreme mit kandierter

Zitrone 312

**Crème-Fraîche-Salat mit gerösteter Roter Bete, Kümmel und Rucola 57**

## D

**Dacquoise**

Haselnuss-Dacquoise

mit Kaffee-Kardamom-

Buttercreme 294

**Daube vom Rind mit Karotten und Honig-Essig 193**

**Doppelt gebackene Käse-**

**Soufflés 18**

**Dunkelstes**

**Schokoladensorbet 315-316**

## E

**Eier**

Bretonischer Gâteau mit Pflaumen und Kardamom 277

Brombeertarte mit Frangipancrème 283

Campari-Olivenöl-Kuchen 258

Crème Caramel mit Crème Fraîche 305

Erdbeer-Champagner-Suppe mit Fleur-de-sel-Baiser und Minze 303

Französischer Joghurtkuchen mit Kirschen und Kardamom 256

Französischer Roggen-Schokoladenkuchen mit würziger Crème Anglaise 263

Haselnuss-Dacquoise mit Kaffee-Kardamom-Buttercreme 293

Himbeer-Lavendel-

Clafoutis 310

Kakao-Haselnuss-

Financiers 269

Kürbis-Brûlée-Tarte mit Crème Fraîche 290

Ländlicher Apfel-Ingwer-Kuchen mit Buchweizen 254

Maronen-Stapelkuchen aus dem Kühlschranks 265

Maronen- und Armagnac-Eiscreme 314

Sablés mit Marmeladenfüllung 296

Tarte mit Meyer-Zitronen, Olivenöl und Fleur de sel 281

Überbackenes Kartoffelgratin 240

Zitronenverbene-Eiscreme mit kandierter Zitrone 312

Zweierlei Marzipanbonbons - Rose und Zitrone 318

**Eigelb-Shakshuka 14**

**Eintopf**

In Weinbrand geschmorte Short Ribs 197

Linseneintopf mit Knoblauchwurst und Ziegenkäse 203

Ochenschwanz à la bourguignonne mit karamellisierten Pilzen und Knoblauch 201

## Eiscreme

- Maronen- und Armagnac-Eiscreme 314
- Zitronenverbene-Eiscreme mit kandierter Zitrone 312

## Ente

- In Entenfett gebackene Kartoffeln mit grüner Anchovis-Salsa und Mayonnaise 242
- Knusprige Entenkeulen mit Satsumas 181
- Scharf angebratene Entenbrust mit Feigen, Rosmarin und Zitrone 186

## Erbsen

- Feine Erbsen-Salatsuppe mit Ricotta und Estragon 82
- Pastete nach Art poule au pot 179

## Erdbeer-Champagner-Suppe mit Fleur-de-sel-Baiser und Minze 303

## Erdbeeren

- Apriosen und rote Früchte mit gezuckerter Crème Fraîche 300
- Erdbeer-Champagner-Suppe mit Fleur-de-sel-Baiser und Minze 303

## Estragon

- Gebratene Estragongarnelen und Zwiebeln 129

## F

### Feigen

- Scharf angebratene Entenbrust mit Feigen, Rosmarin und Zitrone 186
- Tarte au Fromage mit Ziegenkäse, Crème Fraîche und Honigfeigen 278

### Feine Erbsen-Salatsuppe mit Ricotta und Estragon 82

### Fenchel

- Fenchelsalat mit Grapefruit und warmem Ziegenkäse 66
- Fisch- und Muschelsuppe mit Rouille 84
- Gebratene Schweinelende mit Rosmarin 198

- Gegrillte Schmetterlings-Lammkeule mit Fenchel und Anchovis 210

- In Weinbrand geschmorte Short Ribs 196

- Karotten und Fenchel aus dem Ofen

- mit Granatapfel-Vinaigrette 244

- Lachs-Confit mit Limette, Wacholder und

- Fenchel 146, 149

- Lillet-Fondue 46

### Fenchelsalat mit

- Grapefruit und warmem Ziegenkäse 66

### Fisch 138, 154

- Fisch- und Muschelsuppe mit Rouille 84

- Forelle meunière

- mit Thymian und Pinienkernen 158

- Klassische Brandade 122

- Lachs-Confit mit Limette, Wacholder und

- Fenchel 149

- Pasta mit zartem Krebsfleisch, goldgelben

- Tomaten und Kerbel 136

- Seehecht mit Kräuterbutter en Papillote 134

- Spanische Makrele mit Zitrone 132

### Fisch & Krustentiere 121

### Fisch- und Muschelsuppe mit Rouille 84

### Forelle meunière mit Thymian und Pinienkernen 158

### Französischer Joghurtkuchen mit Kirschen und Kardamom 256

### Französischer Roggen-Schokoladenkuchen mit würziger Crème

- Anglaise 263

### Französische Zwiebelsuppe mit geröstetem Gruyère-Sandwich 92

### Französisch gebackene Eier mit Räucherlachs und

- Estragonsahne 2

### Frischkäse

- Himbeerkuchen mit Haselnussbutter 274

### Frisée

- Hähnchensalat mit Rouille 164

### Fromage fort mit Jalapeño 39

## G

### Garnelen und Pilze mit Knoblauch-Kräuterbutter 130

### Gazpacho à la provençale 90

### Gebackene Aubergine mit Kräutern und scharfem Honig 231

### Gebackener Blumenkohl mit brauner Butter, Rosinen und Kapern 232

### Gebackener Butternusskürbis mit Limette und Haselnüssen 251

### Gebackene Tomaten mit zitronigen

- Anchovisbröseln 226

### Gebratene Estragongarnelen und Zwiebeln 129

### Gebratener Lachs mit gefenichelter Beurre blanc 149

### Gebratene Schweinelende mit Rosmarin 198

### Gebratenes Estragonhähnchen mit knusprigen Pilzen 166

### Gefüllte Eier mit Crème Fraîche und Roquefort 8

### Gegrillte Schmetterlings-Lammkeule mit Fenchel und Anchovis 210

### Geklärt Butter 159

### Gemüse 4, 219

### Gemüsesuppe au pistou 88

### Geschmorte Pfifferlinge mit Knoblauch und Petersilie 248

### Geschmorter Kohl mit Gruyère und Jalapeños 249

### Getrüffelte Käsemakkaroni 35

### Granatapfel

- Karotten und Fenchel aus dem Ofen mit Granatapfel-Vinaigrette 244

### Gratin

- Überbackenes Kartoffelgratin 240

### Grüne Bohnen

- Gemüsesuppe au pistou 88

- Klassischer Salade Niçoise 72

### Gruyère-Latkes 40

## H

### Hähnchen

- Hähnchen-Paillards mit Chicorée-Petersilien-Salat 162

## Hähnchen...

- Hähnchensalat mit Rouille 164, 166
- Hähnchentajine mit Blutorange 172
- In Wein geschmortes Hähnchen mit Orange und Oliven 176
- Pastete nach Art poule au pot 178
- Ratatouille-Hähnchen vom Blech 168
- Schmetterlingshähnchen mit Kräuter-der-Provence-Butter 175

## Hähnchen-Paillards mit Chicorée-Petersilien-Salat 162

## Hähnchensalat mit Rouille 164

## Hähnchentajine mit Blutorange 172

## Harissa

- Lammhachsen-Cassoulet 213
- Maismehl-Soufflé mit Harissa 21
- Schwertfisch-Brochettes mit Basilikum und Harissa 138

## Haselnuss-Dacquoise mit Kaffee-Kardamom-Buttercreme 293

## Haselnüsse

- Fenchelsalat mit Grapefruit und warmem Ziegenkäse 66
- Gebackener Butternusskürbis mit Limette und Haselnüssen 251
- Haselnuss-Dacquoise mit Kaffee-Kardamom-Buttercreme 293

## Herzhafte Pilzsuppe 98

## Herzhaftes Gruyère-Brot mit Schinken 43

## Himbeeren

- Aprikosen und rote Früchte mit gezuckerter Crème Fraîche 300
- Himbeerkuchen mit Haselnussbutter 274
- Himbeer-Lavendel-Clafoutis 310

## Himbeerkuchen mit Haselnussbutter 274

## Himbeer-Lavendel-Clafoutis 310

## Honig

- Brie im Filoteig mit scharfem Honig und Anchovis 44
- Daube vom Rind mit Karotten und Honig-Essig 193
- Gebackene Aubergine mit Kräutern und scharfem Honig 231
- Lebkuchenmousse 309
- Pain d'épices 260
- Pfirsich-Cobbler 286
- Salat mit geraspelten Karotten, eingelegter Zitrone und Koriander 59
- Tarte au Fromage mit Ziegenkäse, Crème Fraîche und Honigfeigen 278

## Huhn & anderes Fleisch 161

## Hühnerlebermousse mit Bourbon 184

## I

## In Entenfett gebackene Kartoffeln mit grüner Anchovis-Salsa und Mayonnaise 242

## Ingwer

- Französischer Roggen-Schokoladenkuchen mit würziger Crème Anglaise 263
- Kichererbsen- und Gemüse-Tajine mit Couscous 237
- Lammkarree mit Schnittlauchfüllung und Knusperkartoffeln 207
- Ländlicher Apfel-Ingwer-Kuchen mit Buchweizen 254
- Lebkuchenmousse 309
- Pain d'épices 260
- Röstbrot mit pikantem Ei, Tomate und Lauch 12

## Ingwerbrot

- Pain d'épices 260

## In Rotwein pochierte Eier mit Pilzen und Speck 23

## In Weinbrand geschmorte Short Ribs 196

## In Wein geschmortes Hähnchen mit Orange und Oliven 176

## J

## Jakobsmuscheln in brauner Butter mit Petersilie und Zitrone 140

## Jalapeño

- Fromage fort mit Jalapeño 39

## Joghurt

- Artischocken mit Feta-Dill-Dressing 224
- Französischer Joghurtkuchen mit Kirschen und Kardamom 256
- Kalte Melonensuppe mit gewürztem Joghurt 94
- Räucherforellen-Dip mit Fromage blanc 37

## Johannisbeeren

- Aprikosen und rote Früchte mit gezuckerter Crème Fraîche 300
- Zitronenverbene-sirup mit roten Johannisbeeren 322

## K

## Kabeljau mit Aioli und Heirloom-Tomaten 143

## Kakao-Haselnuss-Financiers 269

## Kalmar

- Baskischer Kalmar mit Pancetta, Piment d'Espelette und Knoblauch 156

## Kalte Melonensuppe mit gewürztem Joghurt 94

## Kapern

- Gebackener Blumenkohl mit brauner Butter, Rosinen und Kapern 232
- Thunfisch provençale mit süßen Zwiebeln, Paprika und Kapern 154

## Kardamom

- Bretonischer Gâteau mit Pflaumen und Kardamom 276
- Haselnuss-Dacquoise mit Kaffee-Kardamom-Buttercreme 293

## Karotte

- Daube vom Rind mit Karotten und Honig-Essig 193
- Gemüsesuppe au pistou 88

- Karotten und Fenchel aus dem Ofen mit Granatapfel-Vinaigrette 244
- Kichererbsen- und Gemüse-Tajine mit Couscous 237
- Lammhachsen-Cassoulet 213
- Lillet-Fondue 46
- Linseneintopf mit Knoblauchwurst und Ziegenkäse 203
- Maronensuppe mit Weinbrand 96
- Ochsenschwanz à la bourguignonne mit karamellisierten Pilzen und Knoblauch 200
- Pastete nach Art poule au pot 179
- Salat mit geraspelten Karotten, eingelegter Zitrone und Koriander 59
- Karotten und Fenchel aus dem Ofen mit Granatapfel-Vinaigrette 244**
- Kartoffeln**
- Gruyère-Latkes 40
- In Entenfett gebackene Kartoffeln mit grüner Anchovis-Salsa und Mayonnaise 242
- Klassische Brandade 122
- Klassischer Salade Niçoise 72
- Klassisches Pommes Aligot 33
- Lammkarree mit Schnittlauchfüllung und Knusperkartoffeln 207
- Lillet-Fondue 46
- Überbackenes Kartoffelgratin 240
- Käse**
- Artischocken mit Feta-Dill-Dressing 224
- Auflauf Croque Monsieur 31
- Brunnenkressesalat mit Avocado und Feta 77
- Burrata mit brauner Butter, Zitrone und Kirschen 49
- Clafoutis mit Paprika und Cheddar 16
- Comté-Cracker 28
- Doppelt gebackene Käse-Soufflés 18
- Feine Erbsen-Salatsuppe mit Ricotta und Estragon 82
- Französische Zwiebelsuppe mit geröstetem Gruyère-Sandwich 92
- Fromage fort mit Jalapeño 39
- Gebackene Tomaten mit zitronigen Anchovisbröseln 226
- Gefüllte Eier mit Crème Fraîche und Roquefort 8
- Geschmorter Kohl mit Gruyère und Jalapeños 249
- Getruffelte Käsemakkaroni 35
- Gruyère-Latkes 40
- Herzhaftes Gruyère-Brot mit Schinken 43
- Klassischer Fromage fort mit Schnittlauch 38
- Kräuterpastete mit Tomaten und Gruyère 105
- Lillet-Fondue 46
- Linseneintopf mit Knoblauchwurst und Ziegenkäse 203
- Maismehl-Soufflé mit Harissa 21
- Radicchiosalat mit gebackenem Camembert 68
- Röstbrot mit Pilzen und Ziegenkäse 246
- Spargelarte mit Ziegenkäse und Estragon 102
- Spinat- und Traubensalat mit Roquefort-Dressing 65
- Süßkartoffel-Aligot mit gebratenem Salbei 32
- Tarte au Fromage mit Ziegenkäse, Crème Fraîche und Honigfeigen 278
- Überbackenes Kartoffelgratin 240
- Zichoriensalat mit süßem Knoblauch-Confit, Pancetta und Blauschimmelkäse 54
- Käsemakkaroni mit Roquefort und Gruyère 36**
- Kekse**
- Maronen-Stapelkuchen aus dem Kühlschrank 265



- Palmiers mit schwarzem Sesam 270
- Sablés mit Marmeladenfüllung 296
- Kichererbsen- und Gemüse-Tajine mit Couscous 237**
- Kirschen**
- Französischer Joghurtkuchen mit Kirschen und Kardamom 256
- Klassische Brandade 122**
- Klassischer Fromage fort mit Schnittlauch 38**
- Klassischer Salade Niçoise 72**
- Klassisches Pommes Aligot 33**
- Klassische Tarte flambée 116**
- Knoblauch**
- Baskischer Kalmar mit Pancetta, Piment d'Espelette und Knoblauch 156
- Brie im Filoteig mit scharfem Honig und Anchovis 44
- Brunnenkressesalat mit Avocado und Feta 77
- Cäsar-Frisée-Salat 53
- Clafoutis mit Paprika und Cheddar 16
- Crème-Fraiche-Salat mit gerösteter Roter Bete, Kümmel und Rucola 57

## **Knoblauch...**

- Daube vom Rind mit Karotten und Honig-Essig 193
- Feine Erbsen-Salatsuppe mit Ricotta und Estragon 82
- Fisch- und Muschelsuppe mit Rouille 84
- Fromage fort mit Jalapeño 39
- Garnelen und Pilze mit Knoblauch-Kräuterbutter 130
- Gaspacho à la provençale 90
- Gebatene Estragongarnelen und Zwiebeln 129
- Gebatene Schweinelende mit Rosmarin 198
- Gegrillte Schmetterlings-Lammkeule mit Fenchel und Anchovis 210
- Gemüsesuppe au pistou 88
- Getruffelte Käsemakkaroni 35
- Hähnchen-Paillards mit Chicorée-Petersilien-Salat 163
- Hähnchentajine mit Blutorange 173
- Herzhafte Pilzsuppe 98
- Hühnerlebermousse mit Bourbon 185
- In Rotwein pochierte Eier mit Pilzen und Speck 23
- In Weinbrand geschmorte Short Ribs 196
- Jakobsmuscheln in brauner Butter mit Petersilie und Zitrone 140
- Kalte Melonensuppe mit gewürztem Joghurt 94
- Käsemakkaroni mit Roquefort und Gruyère 36
- Klassische Brandade 122
- Klassischer Fromage fort mit Schnittlauch 38
- Knusprige Entenkeulen mit Satumas 181
- Kräuterpastete mit Tomaten und Gruyère 105
- Lammhachsen-Cassoulet 213
- Lillet-Fondue 46

- Linseneintopf mit Knoblauchwurst und Ziegenkäse 203
- Ochsenschwanz à la bourguignonne mit karamellisierten Pilzen und Knoblauch 200
- Œufs à l'Aioli 5
- Pastete nach Art poule au pot 178
- Pissaladière mit Tomaten, Oliven und Anchovis 111
- Radieschen-Anchoïade 222
- Ratatouille-Hähnchen vom Blech 168
- Riesengarnelen mit eingelegter Zitrone, Kräutern und Weinbrand 127
- Röstbrot mit Sardinien und Tomate 125
- Scharf angebratene Entenbrust mit Feigen, Rosmarin und Zitrone 186
- Schmetterlingshähnchen mit Kräuter-der-Provence-Butter 175
- Schwertfisch-Brochettes mit Basilikum und Harissa 139
- Spaghetti mit Anchovis, Tomaten und Basilikum 152
- Spanische Makrele mit Zitrone 132
- Spargelsalat mit gekräuterter Crème Fraîche 76
- Spargelarte mit Ziegenkäse und Estragon 102
- Süßkartoffel-Aligot mit gebratenem Salbei 32
- Tahin-Omelett 10
- Tomatensalat mit frischem Mais und Tapenade 78
- Zichoriensalat mit süßem Knoblauch-Confit, Pancetta und Blauschimmelkäse 54
- Zucchinitartes mit Rösttomaten 118
- Knusprige Entenkeulen mit Satumas 181**
- Kohl**
  - Geschmorter Kohl mit Gruyère und Jalapeños 249

## **Kräuterpastete mit Tomaten und Gruyère 105**

### **Kuchen**

- Aprikosenkuchen nach Art Tarte Tatin 288
- Bretonischer Gâteau mit Pflaumen und Kardamom 276
- Campari-Olivenöl-Kuchen 258
- Französischer Joghurtkuchen mit Kirschen und Kardamom 256
- Französischer Roggen-Schokoladenkuchen mit würziger Crème Anglaise 263
- Haselnuss-Dacquoise mit Kaffee-Kardamom-Buttercreme 293
- Himbeerkuchen mit Haselnussbutter 274
- Ländlicher Apfel-Ingwer-Kuchen mit Buchweizen 254
- Maronen-Stapelkuchen aus dem Kühlschrank 265
- Tarte au Fromage mit Ziegenkäse, Crème Fraîche und Honigfeigen 278

### **Kürbis**

- Gebackener Butternusskürbis mit Limette und Haselnüssen 251
- Kichererbsen- und Gemüse-Tajine mit Couscous 237
- Kürbis-Brûlée-Tarte mit Crème Fraîche 290

### **Kürbis-Brûlée-Tarte mit Crème Fraîche 290**

## **L**

### **Lachs 2**

- Französisch gebackene Eier mit Räucherlachs und Estragonsahne 2
- Lachs-Confit mit Limette, Wacholder und Fenchel 146, 149
- Lachs mariniert mit Senfkörnern 144
- Œufs à l'Aioli 5
- Räucherforellen-Dip mit Fromage Blanc 37

**Lachs-Confit mit Limette,  
Wacholder und  
Fenchel 146**

**Lachs mariniert mit  
Senfkörnern 144**

### **Lamm**

Gegrillte Schmetterlings-  
Lammkeule mit Fenchel  
und Anchovis 210

Lammhachsen-  
Cassoulet 212

Lammkarree mit  
Schnittlauchfüllung und  
Knusperkartoffeln 207

**Lammhachsen-  
Cassoulet 212**

**Lammkarree mit  
Schnittlauchfüllung und  
Knusperkartoffeln 207**

**Ländlicher Apfel-  
Ingwer-Kuchen mit  
Buchweizen 254**

### **Lauch**

Linseneintopf mit  
Knoblauchwurst und  
Ziegenkäse 203

Ochschwanz à la  
bourguignonne mit  
karamellisierten Pilzen  
und Knoblauch 200

### **Lavendel**

Lavendellimonade 320

**Lavendellimonade 320**

**Lebkuchenmousse 308**

**Lillet-Fondue 46**

### **Limette**

Gebäckener  
Butternusskürbis  
mit Limette und  
Haselnüssen 251

### **Limonade**

Lavendellimonade 320

**Linseneintopf mit  
Knoblauchwurst und  
Ziegenkäse 203**

## **M**

### **Mais**

Tomatensalat mit frischem  
Mais und Tapenade 78

**Maismehl-Soufflé mit  
Harissa 21**

### **Mandarinen**

Knusprige Entenkeulen mit  
Satsumas 181

**Mandeldrinksorbet 317**

### **Mandeln**

Erdbeer-Champagner-Suppe  
mit Fleur-de-sel-Meringen  
und Minze 304

Knusprige Entenkeulen mit  
Satsumas 181

Mandeldrinksorbet 317

Melonensalat mit  
gehobelter Zucchini,  
Minze und Mandeln 74

Zweierlei Marzipanbonbons  
- Rose und Zitrone 318

### **Markknochen**

Markknochen mit  
Meerrettich-  
Petersiliensoße 188

### **Markknochen mit**

**Meerrettich-  
Petersiliensoße 188**

### **Marokkanischer**

**Auberginensalat 235**

### **Maronen**

Maronen-Stapelkuchen aus  
dem Kühlschrank 265

Maronensuppe mit  
Weinbrand 96

Maronen- und Armagnac-  
Eiscreme 314

### **Mayonnaise**

In Entenfett gebackene  
Kartoffeln mit grüner  
Anchovis-Salsa und  
Mayonnaise 242

### **Meerrettich**

Markknochen mit  
Meerrettich-  
Petersiliensoße 188

### **Melone**

Gazpacho à la  
provençale 90

Kalte Melonensuppe mit  
gewürztem Joghurt 94

Melone mit Sauternes  
299

Melonensalat mit  
gehobelter Zucchini,  
Minze und Mandeln 74

**Melone mit Sauternes 299**

**Melonensalat mit gehobelter  
Zucchini, Minze und  
Mandeln 74**

### **Mousse**

Lebkuchenmousse 309

### **Muscheln 140**

Fisch- und Muschelsuppe  
mit Rouille 84

## **N**

### **Nüsse**

Gebäckener  
Butternusskürbis  
mit Limette und  
Haselnüssen 251  
Haselnuss-Dacquoise  
mit Kaffee-Kardamom-  
Buttercreme 293  
Kakao-Haselnuss-  
Financiers 269

## **O**

**Ochschwanz à la  
bourguignonne mit  
karamellisierten Pilzen und  
Knoblauch 200**

### **Oliven**

Gruyère-Latkes 40  
Hähnchentajine mit  
Blutorange 173  
Herzhaftes Gruyère-Brot mit  
Schinken 43  
In Wein geschmortes  
Hähnchen mit Orange und  
Oliven 176  
Klassischer Salade  
Niçoise 72  
Œufs à l'Aioli 5  
Pissaladière mit Tomaten,  
Oliven und Anchovis 111  
Süßkartoffel-Aligot mit  
gebratenem Salbei 32  
Tomatensalat mit frischem  
Mais und Tapenade 78

### **Olivenöl**

Baskischer Kalmar mit  
Pancetta, Piment  
d'Espelette und  
Knoblauch 156  
Brunnenkressensalat mit  
Avocado und Feta 77  
Cäsar-Frisée-Salat 53  
Chicoréesalat mit Schinken  
und Walnüssen 71  
Clafoutis mit Paprika und  
Cheddar 16  
Crème-Fraîche-Salat mit  
gerösteter Roter Bete,  
Kümmel und Rucola 57  
Doppelt gebackene Käse-  
Soufflés 18  
Fenchelsalat mit  
Grapefruit und warmem  
Ziegenkäse 66  
Fisch- und Muschelsuppe  
mit Rouille 84

## Olivenöl...

- Gaspacho à la provençale 90
- Gebratene Estragongarnelen und Zwiebeln 129
- Gebratene Schweinelende mit Rosmarin 198
- Gegrillte Schmetterlings-Lammkeule mit Fenchel und Anchovis 211
- Gemüsesuppe au pistou 88
- Hähnchen-Paillards mit Chicorée-Petersilien-Salat 163
- Hähnchensalat mit Rouille 164, 166
- Hähnchentajine mit Blutorange 173
- Herzhafte Pilzsuppe 98
- In Rotwein pochierte Eier mit Pilzen und Speck 23
- In Weinbrand geschmorte Short Ribs 196
- Kabeljau mit Aioli und Heirloom-Tomaten 143
- Klassische Brandade 122
- Klassischer Salade Niçoise 72
- Klassische Tarte flambée 116
- Knusprige Entenkeulen mit Satsumas 181
- Kräuterpastete mit Tomaten und Gruyère 105
- Lachs-Confit mit Limette, Wacholder und Fenchel 147
- Linseneintopf mit Knoblauchwurst und Ziegenkäse 203
- Maronensuppe mit Weinbrand 96
- Melonensalat mit gehobeltem Zucchini, Minze und Mandeln 74
- Ochschwanz à la bourguignonne mit karamellisierten Pilzen und Knoblauch 201
- Œufs à l'Aioli 5
- Pasta mit zartem Krebsfleisch, goldgelben Tomaten und Kerbel 137
- Pastete nach Art poule au pot 179

- Pissaladière mit Tomaten, Oliven und Anchovis 111
- Radicchiosalat mit gebackenem Camembert 68
- Ratatouille-Hähnchen vom Blech 168
- Riesengarnelen mit eingelegter Zitrone, Kräutern und Weinbrand 127
- Röstbrot mit pikantem Ei, Tomate und Lauch 12, 14
- Salat aus jungen Blättern mit Schalotten-Vinaigrette 61
- Salat mit geraspelten Karotten, eingelegter Zitrone und Koriander 59
- Scharf angebratene Entenbrust mit Feigen, Rosmarin und Zitrone 186
- Scharf angebratene Steaks mit Basilikum-Béarnaise 191
- Spaghetti mit Anchovis, Tomaten und Basilikum 152
- Spanische Makrele mit Zitrone 132
- Spargelsalat mit gekräuterter Crème Fraîche 76
- Spargeltarte mit Ziegenkäse und Estragon 102
- Spinat- und Traubensalat mit Roquefort-Dressing 65
- Süßkartoffel-Quiche mit Speck und Petersilie 109
- Thunfisch provençale mit süßen Zwiebeln, Paprika und Kapern 154
- Tomatensalat mit frischem Mais und Tapenade 78
- Zichoriensalat mit süßem Knoblauch-Confit, Pancetta und Blauschimmelkäse 54
- Zucchinitartes mit Rösttomaten 118

## P

- Pain d'épices 260**
- Palmiers mit schwarzem Sesam 270**

## Pancetta

- Spinat- und Traubensalat mit Roquefort-Dressing 65
- Zichoriensalat mit süßem Knoblauch-Confit, Pancetta und Blauschimmelkäse 54

## Paprika

- Anleitung für das Rösten von 45
- Brie im Filoteig mit scharfem Honig und Anchovis 44
- Clafoutis mit Paprika und Cheddar 16
- Kichererbsen- und Gemüse-Tajine mit Couscous 237
- Marokkanischer Auberginensalat 235
- Ratatouille-Hähnchen vom Blech 169
- Röstbrot mit pikantem Ei, Tomate und Lauch 14
- Thunfisch provençale mit süßen Zwiebeln, Paprika und Kapern 154

## Pasta mit zartem

- Krebsfleisch, goldgelben Tomaten und Kerbel 136**

## Pastete nach Art poule au pot 178

## Pasteten- oder Tarte-Teig, Zubereitung von 107

## Petersilie

- Baskischer Kalmar mit Pancetta, Piment d'Espelette und Knoblauch 156
- Chicoréesalat mit Schinken und Walnüssen 71
- Daube vom Rind mit Karotten und Honig-Essig 193
- Fisch- und Muschelsuppe mit Rouille 84
- Forelle meunière mit Thymian und Pinienkernen 158
- Französische Zwiebelsuppe mit geröstetem Gruyère-Sandwich 92
- Garnelen und Pilze mit Knoblauch-Kräuterbutter 130
- Gebratene Schweinelende mit Rosmarin 198

Gemüsesuppe au pistou 88  
 Hähnchen-Paillards mit  
 Chicorée-Petersilien-  
 Salat 162-163  
 Hähnchensalat mit  
 Rouille 166-167  
 Herzhafte Pilzsuppe 98  
 In Rotwein pochierte Eier  
 mit Pilzen und Speck 23  
 In Weinbrand geschmorte  
 Short Ribs 196  
 Jakobsmuscheln in brauner  
 Butter mit Petersilie und  
 Zitrone 140  
 Lachs mariniert mit  
 Senfkörnern 145  
 Lammhachsen-  
 Cassoulet 213  
 Lammkarree mit  
 Schnittlauchfüllung und  
 Knusperkartoffeln 207  
 Markknochen mit  
 Meerrettich-  
 Petersiliensoße 188  
 Pastete nach Art poule au  
 pot 179  
 Radicchiosalat mit  
 gebackenem  
 Camembert 68  
 Räucherforellen-Dip mit  
 Fromage blanc 37  
 Riesengarnelen mit  
 eingelegter Zitrone,  
 Kräutern und  
 Weinbrand 127  
 Schmetterlingshähnchen  
 mit Kräuter-der-Provence-  
 Butter 175  
 Seehecht mit Kräuterbutter  
 en Papillote 135  
 Spaghetti mit Anchovis,  
 Tomaten und Basilikum  
 152  
 Spargel-Amandine 221  
 Spargelsalat mit  
 gekräuterter Crème  
 Fraîche 76  
 Süßkartoffel-Quiche  
 mit Speck und  
 Petersilie 108-109  
 Tahin-Omelett 10  
 Tomatensalat mit frischem  
 Mais und Tapenade 78  
 Zucchiniartees mit  
 Rösttomaten 118  
**Pfirsich-Cobbler 286**

## **Pflaumen**

Bretonischer  
 Gâteau mit Pflaumen und  
 Kardamom 276

## **Pilze 131**

Garnelen und Pilze  
 mit Knoblauch-  
 Kräuterbutter 130  
 Geschmorte Pfifferlinge  
 mit Knoblauch und  
 Petersilie 248  
 Hähnchensalat mit  
 Rouille 166  
 Herzhafte Pilzsuppe 98  
 In Rotwein pochierte Eier  
 mit Pilzen und Speck 23  
 Lillet-Fondue 46  
 Ochsenchwanz à la  
 bourguignonne mit  
 karamellisierten Pilzen  
 und Knoblauch 201  
 Pastete nach Art poule au  
 pot 179  
 Röstbrot mit Pilzen und  
 Ziegenkäse 246

## **Pinienkerne**

Gebackener Blumenkohl mit  
 brauner Butter, Rosinen  
 und Kapern 233

## **Pissaladière mit Tomaten, Oliven und Anchovis 111**

## **Q**

### **Quiche**

Süßkartoffel-Quiche  
 mit Speck und  
 Petersilie 108

### **Quiches, Tartes & Herzhafte Pasteten 101**

## **R**

### **Radicchio**

Hähnchensalat mit  
 Rouille 164

### **Radicchiosalat mit gebackenem Camembert 68**

### **Radieschen-Anchoïade 222**

### **Ratatouille-Hähnchen vom Blech 168**

### **Räucherforellen-Dip mit Fromage blanc 37**

### **Riesengarnelen mit eingelegter Zitrone, Kräutern und Weinbrand 127**

### **Rind**

Daube vom Rind mit Karotten  
 und Honig-Essig 193

In Weinbrand geschmorte  
 Short Ribs 196

## **Rosinen**

Gebackener Blumenkohl mit  
 brauner Butter, Rosinen  
 und Kapern 232

## **Röstbrot**

Französisch gebackene Eier  
 mit Räucherlachs und  
 Estragon-Sahne 2  
 Klassische Brandade 122  
 Röstbrot mit Pilzen und  
 Ziegenkäse 246  
 Röstbrot mit Sardinen und  
 Tomate 125

### **Röstbrot mit pikantem Ei, Tomate und Lauch 12**

### **Röstbrot mit Sardinen und Tomate 125**

## **Rüben**

Kichererbsen- und Gemüse-  
 Tajine mit Couscous 237

## **S**

### **Sablés mit**

Marmeladenfüllung 296

### **Sahne 96**

Feine Erbsen-Salatsuppe  
 mit Ricotta und  
 Estragon 82

Klassische Brandade 122

Süßkartoffel-Quiche

mit Speck und  
 Petersilie 109

Überbackenes

Kartoffelgratin 240

### **Salat aus jungen Blättern mit Schalotten-Vinaigrette 61**

### **Salat mit geraspelten**

Karotten, eingelegter

Zitrone und Koriander 59

### **Scharf angebratene**

Entenbrust mit Feigen,

Rosmarin und Zitrone 186

### **Scharf angebratene**

Steaks mit Basilikum-

Béarnaise 190

## **Schinken**

Auflauf Croque Monsieur 31

Chicoréesalat mit Schinken  
 und Walnüssen 71

Clafoutis mit Paprika und  
 Cheddar 16

Herzhaftes Gruyère-Brot mit  
 Schinken 43

## Schlagsahne

- Crème Caramel mit Crème Fraîche 305
- Französischer Roggen-Schokoladenkuchen mit würziger Crème Anglaise 263
- Haselnuss-Dacquoise mit Kaffee-Kardamom-Buttercreme 294
- Himbeerkuchen mit Haselnussbutter 274
- Lebkuchenmousse 309
- Maronen-Stapelkuchen aus dem Kühlschrank 265
- Maronen- und Armagnac-Eiscreme 314
- Pfirsich-Cobbler 286
- Zitronenverbene-Eiscreme mit kandierter Zitrone 312

## Schmand

- Kräuterpastete mit Tomaten und Gruyère 105

## Schmetterlingshähnchen mit Kräuter-der-Provence-Butter 175

## Schokolade 295

- Dunkelstes Schokoladensorbet 316
- Französischer Roggen-Schokoladenkuchen mit würziger Crème Anglaise 263
- Haselnuss-Dacquoise mit Kaffee-Kardamom-Buttercreme 294
- Zweierlei Marzipanbonbons - Rose und Zitrone 318-319

## Schwein 23

- In Rotwein pochierte Eier mit Pilzen und Speck 23

## Schwertfisch-Brochettes mit Basilikum und Harissa 138

## Seehecht mit Kräuterbutter en Papillote 134

## Selbst gemachte Mayonnaise 7

## Sellerie

- Gemüsesuppe au pistou 88
- Lammhachsen-Cassoulet 213
- Maronensuppe mit Weinbrand 96

## Sesam

- Palmiers mit schwarzem Sesam 270

## Short Ribs 196

## Sorbet

- Dunkelstes Schokoladensorbet 316

## Soufflés

- Doppelt gebackene Käse-Soufflés 18

## Spaghetti mit Anchovis, Tomaten und Basilikum 152

## Spanische Makrele mit Zitrone 132

## Spargel

- Spargel-Amandine 221
- Spargelsalat mit gekräuterter Crème Fraîche 76
- Spargelarte mit Ziegenkäse und Estragon 102

## Spargel-Amandine 221

## Spargelsalat mit gekräuterter Crème Fraîche 76

## Spargelarte mit Ziegenkäse und Estragon 102

## Speck. *Siehe* auch Pancetta

- In Rotwein pochierte Eier mit Pilzen und Speck 23
- Klassische Tarte flambée 116
- Ochsenchwanz à la bourguignonne mit karamellisierten Pilzen und Knoblauch 200
- Spinat- und Traubensalat mit Roquefort-Dressing 65
- Süßkartoffel-Quiche mit Speck und Petersilie 108
- Zichoriensalat mit süßem Knoblauch-Confit, Pancetta und Blauschimmelkäse 55

## Spinat

- Radicchiosalat mit gebackenem Camembert 68
- Seehecht mit Kräuterbutter en Papillote 135
- Spinat- und Traubensalat mit Roquefort-Dressing 65

## Spinat- und Traubensalat mit Roquefort-Dressing 65

## Steak

- Scharf angebratene Steaks mit Basilikum-Béarnaise 190

## Suppen 81

- Erdbeer-Champagner-Suppe mit Fleur-de-sel-Baiser und Minze 303

## Süßes &

## Desserts 253

## Süßkartoffel-Aligot mit gebratenem Salbei 32

## Süßkartoffeln

- Klassisches Pommes Aligot 33
- Süßkartoffel-Aligot mit gebratenem Salbei 32
- Süßkartoffel-Quiche mit Speck und Petersilie 109

## Süßkartoffel-Quiche mit Speck und Petersilie 108

## T

## Tahin-Omelett 10

## Tarte

- Aprikosenkuchen nach Art Tarte Tatin 288
- Brombeertarte mit Frangipancrème 283
- Kürbis-Brûlée-Tarte mit Crème Fraîche 290
- Pfirsich-Cobbler 286
- Tarte mit Meyer-Zitronen, Olivenöl und Fleur de sel 280
- Zucchinirtarte mit Rösttomaten 118

## Tarte au Fromage mit Ziegenkäse, Crème Fraîche und Honigfeigen 278

## Tarte flambée mit Mangold 117

## Tarte mit Meyer-Zitronen, Olivenöl und Fleur de sel 280

## Thunfisch

- Räucherforellen-Dip mit Fromage blanc 37

## Thunfisch provençale mit süßen Zwiebeln, Paprika und Kapern 154

## Tian mit Tomate, Aubergine und Zucchini 229

## Tomaten

- Fisch- und Muschelsuppe mit Rouille 84
- Gazpacho à la provençale 90
- Gebackene Tomaten mit zitronigen Anchovisbröseln 226

Gemüsesuppe au pistou 88  
 Hähnchentajine mit  
 Blutorange 173  
 Herzhaftes Gruyère-Brot mit  
 Schinken 43  
 In Wein geschmortes  
 Hähnchen mit Orange und  
 Oliven 176  
 Kabeljau mit Aioli und  
 Heirloom-Tomaten 143  
 Klassischer Salade  
 Niçoise 72  
 Kräuterpastete mit Tomaten  
 und Gruyère 105  
 Lillet-Fondue 46  
 Marokkanischer  
 Auberginensalat 235  
 Pasta mit zartem  
 Krebsfleisch, goldgelben  
 Tomaten und Kerbel 136  
 Pissaladière mit Tomaten,  
 Oliven und Anchovis 111  
 Ratatouille-Hähnchen vom  
 Blech 168  
 Röstbrot mit pikantem Ei,  
 Tomate und Lauch 12, 14  
 Röstbrot mit Sardinen und  
 Tomate 125  
 Spaghetti mit Anchovis,  
 Tomaten und Basilikum  
 152  
 Tian mit Tomate, Aubergine  
 und Zucchini 229  
 Tomatensalat mit frischem  
 Mais und Tapenade 78  
**Tomatensalat mit frischem  
 Mais und Tapenade 78**

## U

**Überbackenes  
 Kartoffelgratin 240**

## W

**Walnüsse**  
 Chicoréesalat mit Schinken  
 und Walnüssen 71

## Z

**Zichoriensalat mit süßem  
 Knoblauch-Confit, Pancetta  
 und Blauschimmelkäse 54**

### Zitronen

Französisch gebackene Eier  
 mit Räucherlachs und  
 Estragonsahne 2  
 Lavendellimonade 320  
 Œufs à l'Aioli 5

Röstbrot mit pikantem Ei,  
 Tomate und Lauch 14  
 Tarte mit Meyer-Zitronen,  
 Olivenöl und Fleur de  
 sel 280-281  
 Zitronenverbene-  
 Eiscreme mit kandierter  
 Zitrone 312  
 Zweierlei Marzipanbonbons -  
 Rose und Zitrone 318

### **Zitronenverbene 323**

**Zitronenverbene-Eiscreme  
 mit kandierter Zitrone 312**

**Zitronenverbenesirup mit  
 roten Johannisbeeren 322**

### **Zucchini**

Gemüsesuppe au Pistou 88  
 Kichererbsen- und Gemüse-  
 Tajine mit Couscous 237  
 Lillet-Fondue 46  
 Melonensalat mit  
 gehobelter Zucchini,  
 Minze und Mandeln 74  
 Ratatouille-Hähnchen vom  
 Blech 168  
 Tian mit Tomate, Aubergine  
 und Zucchini 229  
 Zucchiniartees mit  
 Rösttomaten 118

### **Zucchiniartees mit**

**Rösttomaten 118**

**Zweierlei Marzipanbonbons -  
 Rose und Zitrone 318**

### **Zwiebeln**

Feine Erbsen-Salatsuppe  
 mit Ricotta und  
 Estragon 82  
 Fisch- und Muschelsuppe  
 mit Rouille 84  
 Französische Zwiebelsuppe  
 mit geröstetem Gruyère-  
 Sandwich 92  
 Gebackener  
 Butternusskürbis  
 mit Limette und  
 Haselnüssen 251  
 Gebratene  
 Estragongarnelen und  
 Zwiebeln 129  
 Gemüsesuppe au pistou 88  
 Hähnchentajine mit  
 Blutorange 173  
 Hühnerlebermousse mit  
 Bourbon 185  
 In Weinbrand geschmorte  
 Short Ribs 196  
 Kichererbsen- und Gemüse-  
 Tajine mit Couscous 237

Klassische Tarte  
 flambée 116  
 Knusprige Entenkeulen mit  
 Satsumas 181  
 Kräuterpastete mit Tomaten  
 und Gruyère 105  
 Lammhachsen-  
 Cassoulet 213  
 Markknochen mit  
 Meerrettich-  
 Petersiliensoße 188  
 Ochsenchwanz à la  
 bourguignonne mit  
 karamellisierten Pilzen  
 und Knoblauch 201  
 Pasta mit zartem  
 Krebsfleisch, goldgelben  
 Tomaten und Kerbel 136  
 Pissaladière mit Tomaten,  
 Oliven und Anchovis 111  
 Radichiosalat mit  
 gebackenem  
 Camembert 68  
 Ratatouille-Hähnchen vom  
 Blech 168  
 Riesengarnelen mit  
 eingelegter Zitrone,  
 Kräutern und  
 Weinbrand 127  
 Röstbrot mit Sardinen und  
 Tomate 125  
 Spanische Makrele mit  
 Zitrone 132  
 Thunfisch Provençal mit  
 süßen Zwiebeln, Paprika  
 und Kapern 154