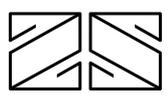




# EMILY IN PARIS

DAS KOCHBUCH





A woman in a pink coat looking at flowers at a market stall. The background shows a busy Parisian street with buildings and a car.

# EMILY IN PARIS

Das Kochbuch

Kim Laidlaw



# INHALT



## 9 EINLEITUNG

### LE BISTRO

- 13 Artischocken mit Aioli
- 14 Gougères
- 17 20-Euro-Caesar-Salat
- 18 Salade niçoise
- 20 Friséesalat mit Speck
- 21 Soupe au pistou
- 23 Französische Zwiebelsuppe
- 24 Provenzalisches Auberginen-Tomaten-Gratin
- 27 Cassoulet
- 30 Brathähnchen mit grünen Bohnen
- 33 Steak frites
- 34 Bœuf bourguignon
- 38 Profiteroles au chocolat
- 41 Crème caramel à l'orange

### LA BRASSERIE

- 44 Horsd'œuvres mit Räucherlachs und Crème fraîche
- 47 Tapenade provençale
- 48 Pissaladière
- 51 Warmer Endiviensalat mit Wurst und Kartoffeln
- 52 Rote Bete und Feldsalat mit Zitrus-Dressing
- 55 Croque Monsieur
- 58 Plateau de fromages
- 63 Plateau de fruits de mer
- 64 Austern mit Sauce mignonette
- 67 Moules frites
- 68 Sole meunière mit Kartoffelpüree
- 72 Choucroute alsacienne
- 76 Pierres knackige Crème brûlée
- 79 Îles flottantes

### LE RESTAURANT

- 83 Landpastete mit Cornichons
- 87 Beef Tatar mit Crostini
- 88 Soufflé au fromage
- 90 Plateau de charcuterie
- 95 Gabriels Omelette aux fines herbes
- 98 Gabriels Coq au vin
- 101 Ratatouille
- 104 Bouillabaisse
- 107 Bourride
- 108 Gebratener Lachs mit französischen Linsen
- 111 Coquilles Saint-Jacques à la provençale
- 112 Geschmorte Lammhaxe mit Knollenselleriepüree
- 115 Sautierte Entenbrust mit Kirschsauce und gerösteten Fingerlingkartoffeln
- 119 Pfeffersteak mit Kartoffelgratin
- 123 „Quiche au Ciment“ Deep-Dish-Pizza
- 127 Provenzalischer Rindereintopf
- 131 Cheeseburger in Paris
- 134 Erdbeermousse
- 137 Fondant au chocolat

### LA PÂTISSERIE

- 140 Palmiers
- 143 Buttercroissants
- 146 Apfel-Marzipan-Tarte
- 149 Un pain au chocolat
- 150 Honig-Madeleines
- 153 Erdnussbutter-Sablés
- 156 Baguettes
- 159 Pan bagnat
- 160 Schinken-Champignon-Crêpes
- 161 #OhCrêpe
- 162 Vanille-Macarons
- 168 Himbeer-Vanillecreme-Tartelettes
- 171 Tarte au citron

### LE CAFÉ

- 175 Chicago-Cocktail mit gerösteten Erdnüssen
- 176 French Connection
- 179 Aperol Spritz
- 180 Sidecar
- 183 Zitronenwein
- 184 French 75
- 187 Boulevardier
- 190 Kir royal
- 193 Hemingway-Daiquiri
- 194 Pastis als Aperitif
- 197 Vermouth-Cassis-Aperitif
- 198 St-Germain-Fizz
- 201 French Rose
- 202 Mimosa
- 205 Tequila Sunrise Shots
- 206 Corpse Reviver

### DIE GRUNDLAGEN

- 210 Sauce mignonette
- 210 Crostini
- 211 Pommes frites
- 212 Croissantteig
- 213 Tarteteig
- 213 Vanillecreme
- 214 Butterceme mit weißer Schokolade
- 214 Zuckersirup
- 214 Karamellsirup
- 218 REGISTER



# Einleitung



Kaum eine Stadt ist so umwerfend schön und besitzt so hohen Kultcharakter wie Paris: eine unvergessliche Stadt, der Inbegriff von Raffinesse und *joie de vivre*. Als Emily Cooper, eine junge, aufstrebende Social-Media-Expertin aus Chicago die Möglichkeit ihres Lebens erhält – in Paris zu leben und zu arbeiten (und zu essen) –, ergreift sie die Chance mit beiden Händen. Durch Emilys Augen stillen die Zuschauer ihr Fernweh, indem sie sie durch die Straßen von Paris begleiten, wenn sie ein Pain au chocolat in der Boulangerie Moderne kauft, in eine warme Crêpe (während eines Spaziergangs mit einem heißen Typ) beißt, (viel) Wein mit ihrer Freundin Mindy beim Mittagessen im Freien genießt und Kaffee in einem stylischen Café trinkt.

Ihre Fans sympathisieren mit ihr (und zucken zusammen), wenn Emily versucht, die Regeln der französischen Kultur zu verstehen, und die Sprache verstümmelt, und freuen sich, wenn ihr ein Durchbruch gelingt. Ihre komplizierten Beziehungen – romantische, verführerische, strategische oder sogar feindliche – führen oft zu genialen Cocktails, Horsd'œuvres auf Partys und Essen in Bistros, Brasserien und Gabriels kleinem, charman-tem Restaurant.

Dieses Kochbuch voller legendärer Gerichte aus Paris, der Provence und darüber hinaus basiert auf dem Besten, was Frankreich zu bieten hat – mit dem Fokus auf Emilys gastronomischen Erfahrungen, Abenteuern und Katastrophen. Friséesalat mit Speck (Seite 20) und Soupe au pistou (Seite 21) sind Standardgerichte in kleinen Bistros in der Umgebung, wo Emily sich mit Kolleginnen zu einem Mittagessen mit Klatsch und Tratsch trifft. Eine Platte mit Meeresfrüchten (Seite 63), Sole meunière (Seite 68) und elsässisches Sauerkraut (Seite 72) sind Klassiker in von ihr besuchten Brasserien, die noch spät in der Nacht offen halten. Und das Pfeffersteak (Seite 119) ist gerade richtig, um die Aufmerksamkeit eines attraktiven Küchenchefs zu erringen, wenn man versucht, es zurückzuschicken. Ein Croissant (Seite 143) aus der lokalen Pâtisserie ist ein perfektes Frühstück, ein Baguette (Seite 156) mit Käse vom Markt ist gerade richtig für einen Snack auf der Parkbank und was wäre ein Ausflug in ein Café am späten Nachmittag ohne einen Aperol Spritz (Seite 179) oder einen French 75 (Seite 184)?

Wo immer Sie leben, Sie können mit den Rezepten auf diesen Seiten die wunderbare französische Küche erleben, von Cocktails, Horsd'œuvres, Salaten und Suppen bis zu Hauptgerichten und Desserts. Lehnen Sie sich zurück, entspannen Sie sich und reisen Sie durch Emilys Paris!

Darren Star,  
Ideengeber und Produzent, *Emily in Paris*



UN  
**LE BISTRO**



## Artischocken mit Aioli

Gedämpft, geschmort oder gegrillt stehen Artischocken überall in Frankreich auf den Tischen, in Restaurants und zu Hause. In der Provence serviert man sie oft mit Aioli, der in der Region beliebten Knoblauch-Mayonnaise. Halten Sie Ausschau nach grünen, runden oder kleineren, violetten Artischocken, die vor allem in Südfrankreich beheimatet sind.

Ergibt 4 Portionen

AIOLI

2 Knoblauchzehen

¼ TL feines Meersalz

¼ l extra-natives Olivenöl

3 große Eigelb, bei Zimmertemperatur

1 EL Saft von einer Bio-Zitrone  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

4 mittelgroße Artischocken

½ Bio-Zitrone

Für die Aioli in einem Mörser Knoblauch und Salz mit kreisenden Bewegungen zu einer Paste verreiben. Öl in einen Messbecher mit Ausgießer geben.

In einer großen Schüssel die Eigelbe gut verquirlen. Während des Schlagens langsam das Öl eingießen, jeweils etwa ½ TL, bis sich eine dicke Emulsion bildet (nach etwa 2 EL Öl). Ab nun jeweils etwa 1 TL zugießen, bis das ganze Öl eingearbeitet ist. (Alternativ die Eigelbe mit einem Handrührgerät bei mittlerer Geschwindigkeit leicht verquirlen. Dann bei mittlerer Geschwindigkeit das Öl tropfenweise eingießen. Sobald sich eine Emulsion bildet, das Öl schneller eingießen und knapp bevor das ganze Öl eingearbeitet ist, die Reste an den Seiten nach unten streifen.) Vorsichtig die Knoblauchpaste und den Zitronensaft unterrühren. Mit Pfeffer würzen. Sofort verwenden, oder in einem luftdichten Behälter bis zu 5 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Von den Artischocken den Stiel sowie die harten Blätter an der Basis entfernen. Mit einem scharfen gezackten Messer das obere Drittel der Artischocke abschneiden, dann die verbliebenen harten Blätterspitzen mit einer Küchenschere abschneiden. Jede Artischocke der Länge nach halbieren. Mit einem kleinen Metalllöffel das „Heu“ Herausschaben. Die Schnittflächen der Artischockenhälften mit Zitrone einreiben, sodass sie nicht braun werden.

Einen Dampfeinsatz in einen Topf geben, der groß genug ist, dass man die Artischocken in einer Schicht einlegen kann, und den Topf bis zum Boden des Einsatzes mit Wasser füllen. Artischocken mit der Schnittfläche nach unten auf den Einsatz legen. Wasser aufkochen und bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis man die Basis der Artischockenhälften leicht mit einer Gabel einstechen kann.

Warm, bei Zimmertemperatur oder gekühlt auf Tellern mit Aioli servieren.

# Gougères

**Gougères** ist nur ein schickes französisches Wort für Käsewindbeutel. Sie stammen ursprünglich aus dem Burgund, wo sie bei Weinverkostungen in lokalen Kellern gereicht werden. Die geschmackvollen Häppchen aus Brandteig sind zu jeder Tageszeit die perfekten Begleiter zu einem – oder drei – Glas Wein in einem Pariser Café. „Ich trinke schon vormittags Alkohol“, sagt Emily. „Nun gut, das ist Sancerre, ein Frühstückswein“, antwortet Mindy.



*Ergibt etwa 48 Windbeutel*

½ l, plus 2 EL Vollmilch

120 g Butter, in Stücke geschnitten

2 TL feines Meersalz

250 g Mehl

8 große Eier

250 g Gruyère oder Comté, fein gerieben

Zwei Gitter in die Mitte des Ofens schieben und diesen auf 190 °C vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen und in die Mitte des Ofens schieben.

In einem schweren Topf ½ l Milch, Butter und Salz bei großer Hitze aufkochen. Mehl in einem dazugeben, auf niedrige Hitze reduzieren und mit einem Holzlöffel etwa 5 Minuten rühren, bis sich die Masse zu einer Kugel formt und sich von den Seiten des Topfes löst. Vom Herd nehmen und 2 Minuten abkühlen lassen.

Mit einem Handrührgerät bei mittlerer Geschwindigkeit die Eier einzeln dazugeben und jeweils gut einarbeiten, bis der Teig weich und glänzend ist; dieser Schritt dauert etwa 5 Minuten. Drei Viertel des Käses gleichmäßig unterrühren.

Teig in einen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen. Häufchen von etwa 3 cm Durchmesser im Abstand von 3 cm auf die vorbereiteten Bleche spritzen. Es sollten etwa 48 Windbeutel sein. Häufchen mit den restlichen 2 EL Milch bestreichen und gleichmäßig mit dem restlichen Käse bestreuen.

Windbeutel 30–35 Minuten backen, bis sie gut aufgegangen und goldbraun sind, dabei nach der Hälfte der Backzeit die Bleche von oben nach unten tauschen sowie um 180 Grad drehen. Windbeutel kurz auf den Blechen auf einem Backgitter abkühlen lassen und warm servieren oder ganz abkühlen lassen und bei Zimmertemperatur servieren. Übrig gebliebene Windbeutel kann man in einem luftdichten Behälter bis zu 5 Tage im Kühlschrank aufbewahren.





## 20-Euro-Caesar-Salad



Emily sitzt im Café de Flore bei einem Glas Wein, als sie ein Gespräch mit Thomas beginnt, einem provokanten Franzosen, der am Nebentisch sitzt. „Na, ist er ihr Sohn oder ihr Lover?“, fragt er Emily, als er bemerkt, dass sie das Paar in der Nähe beobachtet. „Oh, ich hab, ich hab nur dahin geguckt, um zu sehen, ob der Caesar Salad 20 Euro wert ist.“ Sie wetten nun um eine Flasche Wein, wer recht hat, und enden schließlich in Emilys Wohnung. War der Salat das wert?



*Ergibt 4 Portionen*

120 g grobes Landbrot in Würfel geschnitten (à 2,5 cm)

6 EL extra-natives Olivenöl

feines Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 große Knoblauchzehe, fein gehackt

3 Sardellenfilets (in Öl), oder mehr, nach Geschmack

2 große Eigelb

2 EL Saft von einer Bio-Zitrone

1 TL Dijonsenf

1 TL Worcestershire-Sauce

80 ml neutrales Öl, wie Avocadoöl

2 Römersalatherzen, in einzelne Blätter zerpfückt

Parmesan zum Garnieren

Ofen auf 190 °C vorheizen. Brotwürfel auf ein Backblech geben, mit 3 EL Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer bestreuen, alles vermengen, bis die Brotwürfel gut damit überzogen sind, und diese dann in einer Schicht auf dem Backblech verteilen. Etwa 13 Minuten goldbraun backen, dabei ein bis zwei Mal wenden. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

In einer Schüssel Knoblauch mithilfe einer Gabel mit  $\frac{1}{4}$  TL Salz zu einer Paste verreiben. Sardellenfilets ebenfalls zerdrücken und darunter mischen. (Alternativ Knoblauch, Salz und Sardellen mit einem Mörser zerstoßen.) Eigelbe, Zitronensaft, Senf, Worcestershire-Sauce und  $\frac{1}{4}$  TL Pfeffer gut verrühren. Während des Rührens nach und nach die restlichen 3 EL Olivenöl und danach das Avocadoöl in einem dünnen Strahl zugießen unditerrühren, bis das Dressing glatt ist. Man braucht für den Salat etwa die Hälfte des Dressings, den Rest kann man in einem luftdichten Behälter bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren und für einen zweiten Caesar Salad oder einfach einen grünen Salat verwenden.

In einer großen Servierschüssel Salatblätter und die Hälfte der Brotwürfel vermengen. Mit der Hälfte des Dressings beträufeln und vorsichtig, aber gut unterheben. Mit den restlichen Brotwürfeln bestreuen. Mit einem Sparschäler Parmesan über dem Salat in Späne hobeln. Sofort servieren.

# Salade niçoise

Obwohl dieser hübsch zusammengestellte Salat aus Südfrankreich stammt, ist er auf den Speisekarten der Pariser Cafés und Bistros häufig zu finden und Emily isst ihn gerne, wenn sie sich zum Tratschen bei einem weinlastigen Mittagessen mit Mindy oder ihren Arbeitskollegen trifft. In dieser Version wird der beste, in reinem Olivenöl eingelegte Thunfisch, den man bekommt, mit einer Menge anderer Zutaten serviert – Oliven aus Nizza, Tomaten, grünen Bohnen, Kartoffeln, hart gekochten Eiern –, die alle auf den Salatblättern angerichtet und mit einer herben Vinaigrette beträufelt werden.

Ergibt 4 Portionen  
4 große Eier  
500 g kleine gelbe oder rote Kartoffeln  
feines Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
500 g grüne Bohnen, Enden abgeschnitten  
1 Kopfsalat, in einzelnen Blättern  
4 Tomaten, geviertelt  
2 Dosen Thunfisch in Öl (à 200 g), abgossen  
30 g Oliven aus Nizza  
8 Sardellenfilets in Öl (optional)  
**VINAIGRETTE**  
2 EL roter Weinessig  
1 TL Dijonsenf  
75 ml extra-natives Olivenöl  
gehackte Estragonblätter zum Garnieren (optional)

Eier, um sie hart zu kochen, in einen Topf legen, der gerade groß genug für alle ist. Mit kaltem Wasser bedecken (etwa 2,5 cm über den Eiern) und dieses bei starker Hitze aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Deckel auflegen und 15 Minuten stehen lassen. Eine Schüssel mit Eiswasser vorbereiten. Nach 15 Minuten Eier abgießen, ins Eiswasser legen und 15 Minuten abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit in einem zweiten Topf die Kartoffeln mit Wasser bedecken (etwa 2,5 cm über den Kartoffeln), 1 EL Salz dazugeben und bei starker Hitze aufkochen, auf mittlere Hitze reduzieren und etwa 20 Minuten weich kochen, bis man die Kartoffeln leicht mit einer Gabel anstechen kann. Topf vom Herd nehmen und Kartoffeln mit einem Schaumlöffel in ein Sieb geben und unter fließendem kaltem Wasser abspülen, bis man sie anfassen kann. Danach auf ein Schneidebrett legen und halbieren oder vierteln.

Den Topf wieder auf den Herd stellen und Wasser bei starker Hitze aufkochen. Grüne Bohnen dazugeben und 3–4 Minuten zart knackig kochen. Bohnen in ein Sieb abgießen und mit fließendem kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

Die harten Eier schälen und längs halbieren. Salatblätter auf Tellern anrichten. Auf und um den Salat herum kleine Häufchen von grünen Bohnen, Kartoffeln, Tomaten, Thunfisch, Oliven und Eierhälften gleichmäßig verteilen. Wenn gewünscht, jedes Kartoffelhäufchen mit zwei Sardellenfilets belegen.

Für die Vinaigrette Essig und Senf in einer kleinen Schüssel verrühren, dann das Öl einarbeiten, bis es emulgiert. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salat mit der Vinaigrette beträufeln, eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Wenn gewünscht, mit Estragon garnieren und servieren.



# Friséesalat mit Speck

An ihrem zweiten Tag bei Savoir – nachdem sie Mindy zum ersten Mal im Jardin du Palais Royal getroffen hat – geht Emily ins Büro zurück und entdeckt ihre Arbeitskollegen im angrenzenden Bistro, wo sie das Mittagessen genießen. Als sie all die Salate, Weinflaschen und Zigaretten auf dem Tisch verteilt sieht, fühlt sie sich ausgeschlossen. Zweifellos hat mindestens einer ihrer Kollegen diesen klassischen Bistro-Salat in Schalottenvinaigrette mit knusprigen Speckstreifen und pochierten Eiern gegessen.



Ergibt 4 Portionen

4 dicke Scheiben Speck, in  
Würfel geschnitten (à 1 cm)

VINAIGRETTE

2 EL roter Weinessig oder Sherryessig

1 EL gehackte Schalotte

1 TL Dijonsenf

3 EL extra-natives Olivenöl

feines Meersalz und schwarzer  
Pfeffer aus der Mühle

2 Köpfe Friséesalat, nur die  
hellen inneren Blätter, in  
mundgerechte Stücke zerpfückt

4 große Eier

Einen großen Teller mit Küchenpapier auslegen. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den Speck 6–7 Minuten knusprig braten, dabei die Stücke ein bis zwei Mal wenden. Mit einem Schaumlöffel zum Abtropfen auf den mit Küchenpapier ausgelegten Teller heben. Beiseitestellen.

Für die Vinaigrette in einer großen Schüssel Essig mit Schalotten und Senf verrühren. Öl einarbeiten, bis es emulgiert und mit Salz und Pfeffer würzen.

Friséesalat und Speck ebenfalls in die Schüssel geben und vermengen, sodass er gut mit der Vinaigrette überzogen ist. Salat auf vier Teller verteilen.

Einen kleinen Teller mit Küchenpapier auslegen. In eine großen Pfanne Wasser bis auf eine Höhe von 2,5 cm füllen und bei mittlerer Hitze nur zum Köcheln bringen. Ein Ei in eine kleine Schüssel aufschlagen und in das Wasser gleiten lassen. Mit den restlichen 3 Eiern gleich verfahren, dabei sehr schnell arbeiten. Vorsichtig das köchelnde Wasser über die Eier löffeln und etwa 4 Minuten kochen, bis das Eiweiß gerade gestockt ist und sich ein zarter Film über den Eigelben bildet.

Die Eier mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und zum Abtropfen auf den mit Küchenpapier ausgelegten Teller legen, danach die Eier vorsichtig auf den Salat gleiten lassen. Eier mit Salz und Pfeffer würzen und den Salat sofort servieren.

# Soupe au pistou

Mit viel Gemüse und kleinen Nudeln ist diese Suppe das französische Äquivalent zur italienischen Minestrone. Die Zugabe von *Pistou*, einer dem Basilikum-Pesto ähnlichen Sauce, aber ohne Nüsse oder Käse, verleiht der Suppe ihren satten, reichhaltigen Geschmack. Um Zeit zu sparen, haben wir hier fertiges Basilikum-Pesto verwendet. Auch Bohnen in der Dose sparen Zeit. Doch wenn frische Stangen- oder Buschbohnen auf dem Markt zu finden sind, verwenden Sie stattdessen diese.



Ergibt 6 Portionen

1 EL extra-natives Olivenöl

1 kleine gelbe Zwiebel, fein gehackt

feines Meersalz und schwarzer  
Pfeffer aus der Mühle

1 kleiner Lauch, weiße und zarte  
grüne Teile, längs geviertelt und  
quer in dünne Streifen geschnitten

1 große Karotte, geschält und gewürfelt

2 Selleriestangen, gewürfelt

1 Dose (à 400 g) geschälte  
Tomaten, gewürfelt, mit Saft

750 ml Hühnerbrühe

2 Dosen weiße Bohnen  
(à 400 g), wie Schnittbohnen  
oder Cannellini, abgegossen

1 große Zucchini, Enden  
abgeschnitten, gewürfelt

4 frische Zweige Thymian

4 frische Zweige Petersilie

250 g grüne Bohnen, Enden entfernt  
und in 2,5 cm lange Stücke geschnitten

50 g kleine Suppennudeln, wie  
Muscheln oder Makkaroni

250 g Basilikum-Pesto (aus dem Glas)

In einem großen Topf Öl bei mittlerer Hitze erwärmen. Zwiebeln und eine Prise Salz dazugeben und etwa 5 Minuten goldbraun braten, dabei öfter umrühren. Lauch, Karotten und Sellerie dazugeben und etwa 3 Minuten weich dünsten, dabei öfter umrühren. Tomaten dazugeben und etwa 5 Minuten leicht einkochen lassen, dann Brühe,  $\frac{1}{2}$  l Wasser, Bohnen, Zucchini, Thymian und Petersilie dazugeben und rühren, bis sich alles gut vermischt hat. Mit Salz würzen und aufkochen. Auf schwache Hitze reduzieren, teilweise zudecken und 30–45 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist und sich die Aromen verbunden haben. Wenn die Suppe zu stark eindickt, für die richtige Konsistenz mehr Flüssigkeit zugießen.

Grüne Bohnen und Nudeln in den Topf geben und 8–10 Minuten kochen, bis die Nudeln al dente und die grünen Bohnen zart sind.

Thymian und Petersilie entfernen. Kosten und eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen. 2 EL Pesto einrühren. Die Suppe auf vorgewärmte Teller verteilen und jede Portion mit einem großen Klecks Pesto garnieren. Sofort servieren.





# Französische Zwiebelsuppe

Eine große Schüssel französische Zwiebelsuppe ist wie eine warme Umarmung eines Freundes – oder eines süßen französischen Küchenchefs namens Gabriel. Man sollte sich Zeit nehmen, die Zwiebeln langsam zu karamellisieren, sodass sie weich, süß und goldbraun sind. Ein paar dicke, getoastete Scheiben französisches Brot mit geschmolzenem Gruyère verleihen der Suppe ihre sämige Konsistenz. Man sollte die beste Rinderbrühe, verwenden, die man bekommt – oder besser noch, sie selbst machen.

Ergibt 6-8 Portionen

## SUPPE

6 EL Butter

1 EL extra-natives Olivenöl

1 kg gelbe Zwiebeln, in sehr dünne Scheiben geschnitten

½ TL Zucker

½ TL feines Meersalz

1½ TL Mehl

2 l Rinderbrühe

¼ l trockener Weißwein

½ TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## RÖSTBROT

12-16 Scheiben Baguette, à 1 cm

2 Knoblauchzehen, halbiert

3 EL extra-natives Olivenöl

150 g Gruyère oder  
Emmentaler, gerieben

2 EL Butter, in kleine Stücke geschnitten

Für die Suppe in einem großen, schweren Topf Butter und Öl bei mittlerer Hitze schmelzen. Sobald die Butter aufschäumt, Zwiebeln dazugeben und unter häufigem Rühren 4-5 Minuten durchsichtig braten. Hitze reduzieren und Zwiebeln etwa 15 Minuten mit geschlossenem Deckel dünsten, bis sie leicht goldbraun sind. Deckel abheben und Zwiebeln mit Zucker und Salz bestreuen. Auf mittlere Hitze erhöhen und abgedeckt 30-40 Minuten unter häufigem Rühren tief goldbraun braten.

Mehl über die Zwiebel streuen und 2-3 Minuten unter Rühren braten, bis das Mehl anfängt zu bräunen. Unter ständigem Rühren nach und nach Brühe und ½ l Wasser dazugeben. Bei hoher Temperatur aufkochen, Wein und Pfeffer dazugeben, dann auf schwache Hitze reduzieren, zudecken und etwa 45 Minuten köcheln lassen, bis die Zwiebeln auseinander fallen.

In der Zwischenzeit das Röstbrot vorbereiten. Grillfunktion im Ofen vorheizen, Brotscheiben in einer Schicht auf ein Backblech legen und unter den Grill schieben. 2-4 Minuten knusprig, aber nicht braun rösten, dabei einmal wenden. Blech aus dem Ofen nehmen, die Baguettescheiben auf jeder Seite leicht mit Knoblauch einreiben und mit Öl bestreichen. Brot wieder in den Ofen schieben und 2-4 Minuten auf jeder Seite goldbraun rösten.

Ofen auf 110 °C vorheizen. Suppe in 6-8 hitzebeständige Schüsseln füllen, nicht höher als etwas mehr als 1 cm unter dem Rand. Schüsseln auf ein Backblech stellen, Brotscheiben darauf verteilen und diese gleichmäßig mit Käse und einem Klecks Butter belegen.

Etwa 15 Minuten backen, bis der Käse eine goldene Kruste bildet und die Suppe an den Schüsselrändern zu blubbern beginnt. Sofort servieren.

# Provenzalisches Auberginen-Tomaten-Gratin

Nach einem Besuch auf dem Bauernmarkt während eines Aufenthaltes auf Camilles Familienschloss macht Gabriel ein ausgezeichnetes Coq au vin (Seite 98) und gegrillte Auberginen – oder Melanzani –, wobei Emily behauptet, dagegen allergisch zu sein. Mit ein wenig Glück teilen Sie nicht Emilys Allergie und können Auberginen in jeder Zubereitungsart genießen, so wie dieses leichte Gratin. Man sollte dieses Rezept im Hochsommer versuchen, wenn Tomaten und Auberginen reif und besonders geschmackvoll sind.



Ergibt 6-8 Portionen

2 Auberginen, etwa 500 g Gesamtgewicht

feines Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

extra-natives Olivenöl zum Bestreichen

6 reife, saftige Tomaten, etwa 1 ½ kg Gesamtgewicht

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 TL Thymianblätter

10 g gehacktes Basilikum

75 g grobe Weißbrotbrösel

1 EL Butter, in kleine Stücke geschnitten

Die Enden von jeder Aubergine abschneiden und quer in Scheiben (à 1 cm) schneiden, mit Salz bestreuen und auf Küchenpapier auflegen. 30 Minuten ruhen lassen.

Ofen auf 200 °C vorheizen. Auberginenscheiben mit Küchenpapier trocken tupfen und in einer Schicht auf ein Backblech legen und auf beiden Seiten mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Auberginen etwa 15 Minuten braten, bis die Unterseiten leicht gebräunt sind und sich an der Oberfläche eine Kruste bildet, dann wenden und etwa 10 Minuten weiter braten, bis man sie mit einer Messerspitze leicht einstechen kann und die Unterseiten gebräunt sind. Aus dem Ofen nehmen.

In der Zwischenzeit Tomaten grob hacken und mit dem Saft in eine Schüssel geben. ½ TL Salz, ¼ TL Pfeffer sowie Knoblauch und Thymian dazugeben und alles gut vermengen.

Ofentemperatur auf 230 °C erhöhen. Boden und Seiten einer ovalen Auflaufform (35 cm) mit Öl bestreichen.

Auberginenscheiben leicht überlappend in einer Schicht in die vorbereitete Auflaufform legen und mit der Hälfte des Basilikums bestreuen. Die Tomatenmischung gleichmäßig darauf verteilen, dabei die Scheiben leicht anheben, sodass der Saft darunterrinnen kann. Gleichmäßig mit Bröseln und Butterflocken bestreuen.

In den Ofen schieben, 20-25 Minuten backen, bis die Tomaten blubbern und die Brösel gebräunt sind. Mit dem restlichen Basilikum bestreuen und sofort servieren.





## Cassoulet

Cassoulet ist ein Ereignis. Die epische Mischung aus Enten-Confit, Würsten und cremigen weißen Bohnen eignet sich perfekt für ein abendliches Festessen – natürlich mit viel französischem Wein. Dies ist eine verkürzte Form des komplexeren, traditionellen Rezeptes, aber immer noch unheimlich köstlich. Man kann auf das Enten-Confit verzichten, es bei einem gut bestückten Fleischer kaufen oder es bis zu 1 Monat im Voraus kochen und die ganzen Keulen, mit Entenfett bedeckt, im Kühlschrank bis zur Verwendung aufbewahren. Dann bringt man sie auf Zimmertemperatur, bevor man das Fleisch und die Haut von den Knochen löst.

*Ergibt 6 Portionen*

ENTEN-CONFIT

3 EL grobes Salz

1 TL schwarze Pfefferkörner, zerdrückt

2 EL gehackte Schalotten

1 TL gehackter Knoblauch

1 TL Thymianblätter

1 Lorbeerblatt, zerkrümelt

4 Entenkeulen

1250 g ausgelassenes Enten- oder Gänsefett, geschmolzen

*Fortsetzung auf der nächsten Seite*

Für das Enten-Confit Salz, Pfefferkörner, Schalotte, Knoblauch, Thymian und Lorbeer in einer kleinen Schüssel verrühren. Entenkeulen in einer Schicht in einen Bräter (20 × 30 cm) legen. Mit der Salz- mischung gleichmäßig bestreuen, dabei mehrmals wenden, bis alle Keulen gut überzogen sind. Bräter mit Frischhaltefolie abdecken. Keulen mit einer schweren Pfanne oder ähnlichen Gewichten (z. B. in Alufolie gewickelten Ziegelsteinen) beschweren und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Ofen auf 135 °C vorheizen. Entenkeulen herausnehmen, unter fließendem kalten Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Bräter abspülen und trocknen und auf ein Backblech stellen. Entenkeulen wieder in den Bräter legen und Entenfett darübergießen, sodass sie ganz damit bedeckt sind. Im Ofen etwa 2½ Stunden schmoren, bis sich das Fleisch von den Knochen löst.

Entenkeulen auf ein Schneidebrett legen. Fett durch ein feines Sieb in einen hitzebeständigen, luftdichten Behälter gießen und ganz abkühlen lassen. Sobald die Ente kühl genug ist, Haut abziehen und beiseitestellen. Fleisch von den Knochen lösen und in 5 cm große Stücke zerpfücken. (Wenn es im Vorhinein zubereitet wird, kann man Haut, Fleisch und Fett separat in luftdichten Behältern bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.)

*Fortsetzung auf der nächsten Seite*

Fortsetzung von Seite 27

#### BOHNEN

440 g getrocknete Tarbais- oder Cannellini-Bohnen, ausgelöst und über Nacht in Wasser eingeweicht

2 ganze Knoblauchzehen

1 gelbe Zwiebel, halbiert

grobes Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

250 g Schweinebauch ohne Haut, in einem Stück

2 Karotten, geschält und längs halbiert

1 Selleriestange, quer halbiert

4 Knoblauchzehen, leicht angedrückt

1 Lorbeerblatt

1 kleine gelbe Zwiebel, fein gehackt

4 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Dose geschälte Tomaten in Stücken (400 g), mit Saft

500 g frische dicke Schweinswürste

120 g Weißbrotbrösel

Die Bohnen in ein Sieb geben und mit fließendem kaltem Wasser abspülen. Knoblauchzehen in die Zwiebelhälften stecken. In einem gusseisernen oder anderen schweren Topf die Bohnen in 2 l Wasser bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen, dabei alle an der Oberfläche schwimmenden Bohnen entfernen. 1 TL Salz, Schweinebauch, Karotten, Sellerie, Zwiebelhälften, Knoblauch und Lorbeerblatt dazugeben und aufkochen. Hitze reduzieren, sodass die Flüssigkeit nur mehr köchelt und mit einem Deckel zugedeckt 1-1½ Stunden köcheln lassen, bis die Bohnen weich sind. Die Zeit hängt vom Alter der Bohnen ab. Vom Herd nehmen, Karotten, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch und Lorbeerblatt herausnehmen und entfernen. Schweinebauch auf ein Schneidebrett legen und in 5 mm dicke Stücke schneiden. Kochflüssigkeit aufheben.

In einer großen Pfanne 2 EL vom beiseitegestellten Entenfett bei mittlerer Hitze erwärmen. Gehackte Zwiebel dazugeben und etwa 8 Minuten unter gelegentlichem Rühren goldbraun braten. Fein gehackten Knoblauch und Schweinebauch dazugeben und noch 1 Minute weiter braten. Tomaten, ½ TL Salz, ½ TL Pfeffer und etwa ¼ l Kochwasser der Bohnen dazugeben. Auf schwache Hitze reduzieren, mit geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis sich die Aromen verbunden haben. Bohnen mit einem Schaumlöffel in die Pfanne geben und unterrühren. Kochwasser der Bohnen in eine Schüssel gießen und aufbewahren. Den gusseisernen Topf ausspülen und abtrocknen.

Ofen auf 175 °C vorheizen.

In dem gusseisernen Topf die Entenhaut bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten erhitzen, bis sie braun und knusprig ist, dabei wenn nötig wenden. Danach mit einem Schaumlöffel auf einen Teller geben. Würste in den gusseisernen Topf geben und bei mittlerer Hitze etwa 5-10 Minuten braten, bis sie rundherum gebräunt sind, dabei gelegentlich wenden. Auf ein Schneidebrett legen, kurz abkühlen lassen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Brösel ebenfalls in den gusseisernen Topf

geben und unter Rühren leicht rösten, danach in eine kleine Schüssel geben. Gusseisernen Topf auswischen.

Ein Drittel der Bohnenmischung in den gusseisernen Topf geben. Die Hälfte des Entenfleisches und der Wurstscheiben darauf legen, mit der Hälfte der restlichen Bohnen bedecken und diese mit der zweiten Hälfte des Entenfleisches und der Wurstscheiben belegen. Mit den restlichen Bohnen und etwa ¼ l der beiseitegestellten Kochflüssigkeit abschließen. Bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und aufkochen.

Das Cassoulet gleichmäßig mit einem Viertel der Brösel bestreuen, mit geschlossenem Deckel in den Ofen schieben und etwa 30 Minuten backen, bis die Brösel leicht gebräunt sind. Mit einem Löffel die Kruste aufbrechen, ein weiteres Viertel der Brösel darüberstreuen, Deckel schließen und wieder 30 Minuten in den Ofen schieben. Zwei Mal wiederholen. Sollte das Cassoulet zu trocken werden, etwas von der Kochflüssigkeit der Bohnen darüberträufeln und etwa 1 Stunde weiterbacken, bis die letzte Lage Brösel leicht gebräunt ist. Die Gesamtkochzeit beträgt 2 Stunden.

Cassoulet aus dem Ofen nehmen und etwa 15 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren mit der zerkrümelten knusprigen Entenhaut garnieren.



# Brathähnchen mit grünen Bohnen

Emilys Lunch-Meeting mit Olivia Thompson, der Chefin von Durée Cosmetics, geht schief, als diese Emily bittet, Influencerin für Durée zu werden, und sich selbst weigert, zu Savoir zurückzukehren, weil Sylvie immer noch dort arbeitet. Sylvie, unzufrieden mit diesem Treffen, befiehlt Emily, ihren Instagram-Account zu löschen, was sie auch tut – jedoch nur für kurze Zeit! Ein Brathähnchen aus der Rôtisserie ist ein oft gesehenes Mittagessen in den Straßen von Paris, doch wenn man nicht in Paris essen oder bei einem Fleischer ein frisch geröstetes Hähnchen erstehen kann, ist dieses leichte Rezept die nächstbeste Option.

Ergibt 4–6 Portionen

## BRATHÄHNCHEN

4 EL zimmerwarme Butter

75 ml Saft von einer Bio-Zitrone

1 EL Rosmarin, Estragon oder Thymian, gehackt

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

¼ TL süßes Paprikapulver

feines Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 ganzes Hähnchen, etwa 2,5 kg

Olivenöl für die Pfanne

## GRÜNE BOHNEN

750 g grüne Bohnen, Enden abgeschnitten

2 EL extra-natives Olivenöl

1 Schalotte, fein gehackt

1 TL abgeriebene Schale von einer Bio-Zitrone

feines Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 EL fein gehackte Petersilie

Für das Hähnchen Ofen auf 220 °C vorheizen. In einer kleinen Schüssel Butter, Zitronensaft, Rosmarin, Knoblauch, Paprikapulver mit je einer Prise Salz und Pfeffer mit einer Gabel gut verrühren.

Hähnchen mit Küchenpapier trocken tupfen. Eine Hand zwischen Fleisch und Haut schieben und diese, ohne sie zu zerreißen, von den Bruststücken lösen. Etwa die Hälfte der Buttermischung darauf verteilen, dann die gesamte Außenseite mit der restlichen Mischung bestreichen. Einen gusseisernen Bräter, gerade groß genug für das Hähnchen, mit Öl ausstreichen. Den Vogel mit der Brustseite nach oben einlegen und 45–50 Minuten goldbraun braten, bis klarer Saft austritt, wenn man mit einer Messerspitze die Keule ansticht. Währenddessen mehrmals mit Bratensaft begießen. Ein an der dicksten Stelle des Hähnchens eingestochenes Thermometer (ohne den Knochen zu berühren) sollte 75 °C anzeigen. Vor dem Zerlegen 10 Minuten ruhen lassen.

Während der Ruhezeit die grüne Bohnen zubereiten. In einem großen Topf Wasser aufkochen und eine Schüssel mit Eiswasser bereit stellen. Bohnen ins kochende Wasser legen und 5–7 Minuten leicht bissfest kochen. Abgießen und ins Eiswasser legen, um den Kochvorgang abbrechen. Gut abtropfen lassen und beiseitestellen.

Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Schalotte dazugeben und unter häufigem Rühren etwa 2 Minuten weich dünsten. Die Hitze erhöhen, Bohnen dazugeben und unter gelegentlichem Rühren etwa 2 Minuten leicht bräunen. Zitronenschale einrühren und weitere 30–60 Sekunden braten. Vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bohnen auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit Petersilie garnieren.

Hähnchen zerlegen und mit den grünen Bohnen als Beilage servieren.





## Steak frites

*Frites* aus dem Bistro sind ideale Partner für ein saftig gebratenes Steak, besonders, wenn man es mit Schalotten-Kräuterbutter serviert. Diese unwiderstehliche Kombination ist ein viel geliebtes Standardgericht in ganz Frankreich. Das Geheimnis guter *Pommes frites* ist, die Kartoffeln zwei Mal zu frittieren, einmal, um das Innere zu garen, und das zweite Mal, um sie außen goldbraun knusprig zu haben. Frittieren Sie sie das zweite Mal, während das Steak ruht, und Ihr Timing wird *magnifique* sein!

Ergibt 4 Portionen

Pommes frites (Seite 211)

### STEAKS

2 große Strip-Steaks ohne Knochen, à 350-450 g und 1,25 cm dick, quer halbiert

grobes Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

4 EL zimmerwarme Butter

1 kleine Schalotte, fein gehackt

1 EL fein gehackte Petersilie

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 EL Rapsöl

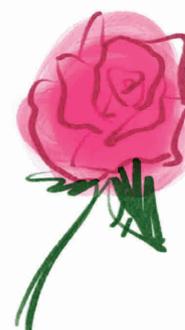
Pommes frites wie angegeben vorbereiten, 2 Stunden im Voraus einmal frittieren.

Steaks großzügig auf jeder Seite mit Salz und Pfeffer bestreuen. In einer kleinen Schüssel Butter, Schalotten, Petersilie und Knoblauch mit einer Gabel gut vermengen. Beiseitestellen.

Eine große gusseiserne Pfanne bei starker Hitze erwärmen. Öl dazugeben, Pfanne schwenken, um das Öl am Boden zu verteilen und dann die Steaks einlegen. Braten, bis sie gut gebräunt und nach Geschmack gegart sind (etwa 4 Minuten für medium-rare, das Thermometer sollte 50 °C anzeigen), dabei einmal wenden. Steaks auf eine vorgewärmte Platte legen, mit Alufolie abdecken und 10 Minuten ruhen lassen, während man die Pommes frites fertig zubereitet.

Öl für die Pommes frites wieder auf 190 °C erhitzen. Kartoffeln portionsweise ein zweites Mal frittieren wie angegeben, dann auf frischem Küchenpapier abtropfen lassen. Sobald alle Kartoffeln frittiert sind, diese auf eine Platte oder in eine flache Schüssel geben und großzügig mit Salz bestreuen.

Steaks auf vorgewärmte Teller legen, jedes Steak mit einem Viertel der Schalottenbutter garnieren und mit den Pommes frites als Beilage servieren.



# Bœuf bourguignon

Als herzhafter Wintereintopf ist das *Boeuf bourguignon* in jedem französischen Bistro zu Hause und repräsentiert die ländliche, französische Küche bestens. Große Rindfleischstücke werden zu einer im Mund schmelzenden *Tour de force*. Die Zugabe von Wein, idealerweise einem aus dem Burgund, ergibt mit Champignons und Perlzwiebeln eine reichhaltige Sauce. Man serviert es mit Kartoffelpüree, Eiernudeln oder knusprigem französischen Brot, um die köstliche Sauce aufzutunken.

Ergibt 6–8 Portionen

3250 g Stücke vom Rinderhals ohne Knochen, in Würfel (à 5 cm) geschnitten

feines Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

45 g Mehl

170 g dicke Speckscheiben, in Würfel (à 2,5 cm) geschnitten

1 große Karotte, geschält und in Scheiben geschnitten

1 gelbe Zwiebel, fein gehackt

750 ml trockener Rotwein, wie Pinot noir aus dem Burgund

20–24 Perlzwiebeln, geschält

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 EL frische Thymianblätter oder 1½ TL getrockneter Thymian

1 Lorbeerblatt

1 EL Tomatenmark

3 EL Butter, plus mehr, wenn nötig

500 g weiße Champignons, sauber gebürstet und in dicke Scheiben geschnitten

gehackte Petersilie zum Garnieren

Rindfleisch auf allen Seiten mit ½ TL Salz und ¼ TL Pfeffer bestreuen. Mehl auf einem großen Teller verteilen. Fleischwürfel portionsweise leicht mit Mehl überziehen, dabei den Überschuss abschütteln. Beiseitestellen.

In einem schweren Topf den Speck bei schwacher Hitze 4–5 Minuten knusprig goldbraun braten, danach mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel geben. Die Hitze erhöhen und das Fleisch portionsweise etwa 5 Minuten rundum gut bräunen und in die Schüssel mit dem Speck geben. Wenn das Fleisch fertig ist, Karotte und Zwiebel in den Topf geben und etwa 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren bräunen, danach in die Schüssel mit dem Speck und dem Fleisch geben.

Fett aus dem Topf gießen, Hitze reduzieren und mit dem Wein ablöschen, dabei den Bratensatz mit einem Holzlöffel vom Topfboden lösen. Fleischmischung, Perlzwiebeln, Knoblauch, Thymian, Lorbeerblatt, Tomatenmark, ½ TL Salz und ¼ TL Pfeffer dazugeben und aufkochen. Hitze weiter reduzieren, zudecken und 2½–3 Stunden köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren, bis das Fleisch ganz zart ist.

Während das Fleisch kocht, in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze die Butter aufschäumen lassen, Champignons dazugeben und unter gelegentlichem Rühren 4–5 Minuten leicht bräunen. Vom Herd nehmen.

Sobald das Fleisch zart ist, Champignons dazugeben und etwa 10 Minuten gut durchwärmen lassen.

Mit einem Schaumlöffel die festen Stücke in eine Schüssel geben, dabei das Lorbeerblatt entfernen. Sauce mit einem großen Metalllöffel entfetten. Die Hitze erhöhen, aufkochen und 1–2 Minuten leicht eindicken lassen. Feste Stücke wieder in den Topf geben, gut umrühren und vom Herd nehmen.

Den Eintopf auf vorgewärmte, flache Schüsseln verteilen, mit Petersilie garnieren und servieren.





# Profiteroles au chocolat

Diese kleinen, gefüllten Windbeutel sind ein eleganter Abschluss für jedes Pariser Essen und lassen sich leicht auftürmen. Man kann die Windbeutel bis zu 2 Wochen im Voraus backen und einfrieren. Im Ofen bei 190 °C erwärmen, bis sie aufgetaut und knusprig sind, abkühlen lassen und mit Eiscreme füllen. Für Windbeutel mit Creme etwas größere Teighäufchen backen und mit einem Spritzbeutel jedes Stück mit Vanillecreme (Seite 213) füllen und die Spitze in Schokoladensauce tauchen. *C'est vraiment délicieux!*

Ergibt 10–12 Portionen

## WINDBEUTEL

125 ml Vollmilch

6 EL Butter, in Stücke geschnitten

¼ TL feines Meersalz

125 g Mehl

4 große Eier, verquirlt

## SCHOKOLADENSAUCE

170 g Zartbitterschokolade, gehackt

50 ml leichter Maissirup

80 ml Vollmilch

1 EL Butter

1 TL reiner Vanilleextrakt

1 l Eiscreme, wie Vanille, gesalzenes Karamell oder Pistazien

Für die Windbeutel zwei Ofengitter in die Mitte des Ofens schieben und diesen auf 220 °C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

In einem schweren Topf bei mittlerer Hitze Milch, 125 ml Wasser, Butter und Salz aufkochen. Sobald die Butter geschmolzen ist, den Topf vom Herd ziehen, das ganze Mehl auf einmal einschütten und mit einem Holzlöffel kräftig rühren, bis alles gut vermischt ist. Bei mittlerer Hitze wieder auf den Herd stellen und etwa 1 Minute weiter rühren, bis die Masse eine Kugel bildet und sich von den Seiten des Topfes löst. Vom Herd nehmen und 3–4 Minuten abkühlen lassen.

Mit einem Handrührgerät bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeit nacheinander jeweils ein Viertel der verquirlten Eier gut einarbeiten, dabei nach jeder Zugabe solange mixen, bis der Teig glatt und glänzend ist. 10 Minuten abkühlen lassen.

Teig in einen Spritzbeutel mit runder Tülle (0,5 cm) füllen. Häufchen mit einem Durchmesser von 2,5 cm (etwa 1 TL Teig) im Abstand von etwa 5 cm auf die vorbereiteten Backbleche spritzen. Das sollte etwa 40 Windbeutel ergeben.

Windbeutel 15 Minuten backen, dann die Ofentemperatur auf 190 °C reduzieren und etwa 5 Minuten weiter backen, bis sie gut aufgegangen und goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und sofort den Boden mit einem hölzernen Spieß oder Zahnstocher durchstoßen. Zurück in den Ofen schieben und die Windbeutel bei geöffneter Ofentür etwa 15 Minuten austrocknen lassen, danach aus dem Ofen nehmen und auf den Blechen auf Kuchengittern ganz abkühlen lassen.

Fortsetzung auf Seite 40



Fortsetzung von Seite 38

Für die Schokoladensauce Schokolade und Maissirup in eine hitzebeständige Schüssel geben und diese über ein schwach köchelndes Wasserbad setzen (die Schüssel sollte das Wasser nicht berühren). Unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Schokolade schmilzt. Milch, Butter und Vanille dazugeben und gut verrühren. Vom Herd nehmen.

Jeden Windbeutel horizontal in der Mitte durchschneiden, kurz vor der gegenüberliegenden Seite stoppen. (Der Windbeutel sollte sich wie eine Muschel öffnen.) Einen kleinen Löffel Eiscreme auf die untere Hälfte der Windbeutel geben und den oberen Teil darüberklappen. Die gefüllten Windbeutel auf separaten Tellern anrichten, mit der Schokoladensauce übergießen und sofort servieren.



## Crème caramel à l'orange

**Dessert und Wein am Ende eines gemütlichen französischen Essens sind ein Genuss, sogar mit Arbeitskollegen. Als ihr Brigitte Macron, die Frau des französischen Präsidenten, in Folge 2 mit einem Tweet antwortet, bekommt Emily endlich Anerkennung (und Glückwünsche) sowohl von Paul Brossard, dem früheren Eigentümer von Savoir, als auch von den Kollegen, die sie in ein nahe gelegenes Restaurant zu einem ausgedehnten Mittagessen einladen. Sogar Sylvie scheint etwas beeindruckt. Crème caramel, ein cremiger Flan übergossen mit Karamellsauce, ist ein toller Abschluss für diesen Lunch und jedes andere französische Essen.**

Ergibt 6 Portionen

500 g Zucker

430 g Sahne

180 ml Vollmilch

2 TL abgeriebene Schale  
von einer Bio-Orange

4 große Eigelb  
plus 1 großes ganzes Ei

2 EL Orangenlikör, wie Grand Marnier

1 Prise feines Meersalz

Ofen auf 160 °C vorheizen. 6 Förmchen in einen Bräter (20 × 30 cm) setzen.

In einem schweren Topf 375 g Zucker und 125 ml Wasser bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel zum Köcheln bringen, dabei ständig ein Auge auf den Zucker haben. Sobald dieser zu schmelzen beginnt, Deckel abheben und Pfanne etwa 5 Minuten vorsichtig kreisen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abgedeckt 4–6 Minuten weiter köcheln, bis der Zucker dunkel bernsteinfarben wird. Schnell, aber vorsichtig das Karamell gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Jedes Förmchen dabei neigen, um den Boden und die Seiten gleichmäßig mit Karamell zu überziehen.

In einem anderen Topf bei mittlerer Hitze Sahne, Milch und Orangenschale zum Köcheln bringen. Mit geschlossenem Deckel beiseitestellen und 30 Minuten ziehen lassen. In einer großen Schüssel den restlichen Zucker, Eigelbe und das ganze Ei, Orangenlikör und Salz gut verrühren. Die warme Creme-Mischung langsam in die Eimischung einarbeiten.

Eier-Creme-Mischung durch ein feines Sieb in einen Krug gießen, danach die Mischung gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Bräter auf die mittlere Schiene des Ofens setzen und heißes Wasser bis zur halben Höhe der Förmchen eingießen. Creme etwa 35 Minuten stocken lassen, bis die Mitte noch leicht wackelt, wenn man die Förmchen schüttelt.

Bräter aus dem Ofen nehmen und Förmchen 30 Minuten im Wasserbad abkühlen lassen. Förmchen aus dem Wasser heben, mit Frischhaltefolie abdecken und mindesten 6 Stunden oder bis zu 3 Tage kühl stellen.

Um die Creme aus den Förmchen zu heben, ein Messer entlang der Innenseiten der Förmchen führen, um den Flan zu lösen, einen Dessertteller umgedreht auf das Förmchen setzen, dieses mit dem Teller umdrehen und dann abziehen, sodass der Flan und die Karamellcreme auf dem Teller bleiben. Kühl servieren.



DEUX  
**LA BRASSERIE**

# Horsd'œuvres mit Räucherlachs und Crème fraîche

Sylvie lädt Emily widerwillig zur Präsentation von De L'Heure ein, dem neuen Duft aus dem Maison Lavaux, der Parfumfirma Antoine Lamberts. Zu Beginn sieht man Emily, wie sie möglichst viele kleine Horsd'œuvres mit Räucherlachs und Shrimps in den Mund stopft, bevor sie von Sylvie dafür gescholten wird. Diese leicht herzustellenden Häppchen sind äußerst geschmackvoll und auf jeder Party eine gern gegessene Vorspeise.

Ergibt etwa 24 Stück  
1 Salatgurke, 30 cm lang  
125 g Crème fraîche  
2 TL Saft von einer Bio-Zitrone  
125 g Räucherlachs, in Scheiben  
2 EL Dill oder Petersilie, gehackt  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Enden der Gurke abschneiden und wenn gewünscht schälen. Quer in etwa 24 Scheiben à 10 mm schneiden und auf einer Servierplatte anrichten.

In einer kleinen Schüssel Crème fraîche und Zitronensaft verrühren. Lachs in so viele Stücke schneiden, wie Gurkenscheiben vorhanden sind.

Jede Gurkenscheibe mit einem Lachsstück belegen und einen 1 TL Crème-fraîche-Mischung daraufgeben. Mit Dill und Pfeffer garnieren und servieren.





# Tapenade provençale

Der salzig-herbe Geschmack von Tapenade, einer Mischung aus Oliven, Sardellen, Kapern und Knoblauch, lässt einen von den sonnigen Regionen Südfrankreichs träumen. Streichen Sie die Paste auf getoastete Baguettescheiben und kombinieren Sie sie mit einem kräftigen Rosé aus der Provence oder einem vollmundigen Vouvray aus der Loire für das nächste Treffen mit Ihren Arbeitskollegen.

Ergibt 24 Stück

## TAPENADE

200 g milde grüne Oliven, entkernt, wie Lucques oder Picholines, oder schwarze Oliven aus Nizza, oder eine Kombination davon

3 Sardellenfilets (in Öl), ab gespült und trocken getupft

3 EL Kapern, ab gespült

1½ EL grob gehackte Petersilie

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 EL Saft von einer Bio-Zitrone

¼ TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle

85 ml extra-natives Olivenöl

24 dünne Scheiben Baguette

extra-natives Olivenöl zum Bestreichen

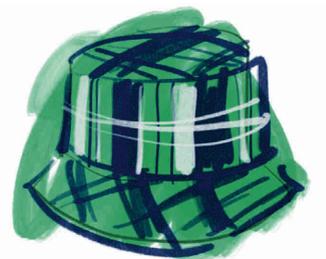
in feine Streifen geschnittene, geröstete rote Paprikastreifen zum Garnieren (optional)

Petersilienblätter zum Garnieren (optional)

Für die Tapenade in einem Standmixer Oliven, Sardellen, Kapern, Petersilie, Knoblauch, Zitronensaft und Pfeffer grob pürieren. Öl dazugeben und nochmals kurz mixen, zwischendurch ein oder zwei Mal die Masse an den Seiten des Mixers nach unten schieben. Die Konsistenz sollte eher grob sein, keine glatte Paste. Beiseitestellen. (Die Tapenade kann in einem luftdichten Behälter bis zu 48 Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor dem Servieren 15 Minuten auf Zimmertemperatur erwärmen lassen.)

Ofen auf 175 °C vorheizen. Baguettescheiben auf jeder Seite leicht mit Öl bestreichen und in einer Schicht auf einem Backblech auflegen. 10-15 Minuten goldbraun rösten.

Die getoasteten Baguettescheiben auf eine Servierplatte legen und mit je 1 EL Tapenade bestreichen. Wenn gewünscht, mit gerösteten roten Paprikastreifen und Petersilie garnieren. Warm oder bei Zimmertemperatur servieren.



# Pissaladière

Bei *Pissaladière*, einer pikanten Tarte aus Nizza, spielen Sardellen und Oliven auf einem Bett aus süßen, zart karamellisierten Zwiebeln die Hauptrolle. Obwohl sie traditionell aus Hefeteig gemacht wird, bevorzugt Julia Child, Amerikas eigene „französische Küchenchefin“, Blätterteig. Diese einfache Version folgt ihrem Rat mit gekauftem Teig. Für das beste Ergebnis sollte man einen mit viel Butter wählen.



Ergibt 8–10 Portionen

75 ml Olivenöl

1,5 kg gelbe oder süße Zwiebeln, halbiert und in dünne Scheiben geschnitten

1 TL gehackte Thymianblätter oder ½ TL getrockneter Thymian

feines Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 Packungen gefrorener Blätterteig, etwa 500 g Gesamtgewicht

Mehl für die Arbeitsfläche

1 großes Ei

etwa 24 Sardellenfilets (in Öl), abgespült und trocken getupft

etwa 150 g Oliven aus Nizza oder andere schwarze Oliven, entkernt und halbiert

frische Basilikumblätter zum Garnieren (optional)

Öl in einer großen Pfanne bei schwacher bis mittlerer Hitze erwärmen. Zwiebeln und Thymian dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit geschlossenem Deckel unter gelegentlichem Rühren etwa 30 Minuten sanft schmoren lassen, bis sie karamellisiert und sehr weich sind. Deckel von der Pfanne nehmen und etwa 5 Minuten lang die ganze Flüssigkeit verdunsten lassen.

Während die Zwiebeln schmoren, Blätterteig aus der Packung nehmen und 30 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

In die Mitte des Ofens 2 Gitter schieben und Ofen auf 200 °C vorheizen. 2 große Backbleche mit Backpapier auslegen. Blätterteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen, in 2 Rechtecke schneiden und auf eines der vorbereiteten Backbleche legen. Mit dem zweiten Teigblatt gleich verfahren und auf das zweite Backblech legen. (Sollte der Teig aus einer Portion bestehen, in 4 Rechtecke schneiden und jedes davon wie angegeben ausrollen.)

In einer kleinen Schüssel Ei und 1 EL Wasser mit einer Gabel gut verquirlen. Jedes Teigstück mit der Eimischung bestreichen. Je ein Viertel der Zwiebelmischung auf die Teigstücke verteilen, dabei einen Rand von 1 cm auf allen Seiten frei lassen. Je ein Viertel der Sardellenfilets und der Oliven dekorativ auf jedem Teigstück verteilen.

Tartestücke etwa 30 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind, dabei nach der Hälfte der Backzeit die Bleche oben und unten austauschen und jeweils um 180 Grad drehen. Danach auf ein Schneidebrett legen und nach Wunsch mit frischem Basilikum garnieren. In Dreiecke oder Rechtecke schneiden und sofort servieren.





## Warmer Endiviensalat mit Wurst und Kartoffeln

Nach einem Wortwechsel mit Antoine sagt Sylvie Emily ordentlich ihre Meinung. Das veranlasst Luc und Julien, Emily in das nahe Bistro zum Lunch zu entführen und sie zu warnen, nicht in noch mehr *merde* zu steigen. Dieser herzhafte Salat ist ein vollwertiges Mittagessen – gerade das, was Energie für einen ordentlichen Streit verleiht –, eignet sich aber auch gut für ein tolles Abendessen. Die etwas bittere, kräftige Endivie bietet den großen Aromen, die diesen Salat ausmachen, genug Widerstand und eine Senf-Vinaigrette verleiht ihm eine perfekte lebhaftige Note.

Ergibt 4 Portionen

250 g kleine Kartoffeln mit dünner Schale, geschält oder ungeschält

feines Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 EL Butter

4 EL extra-natives Olivenöl, plus mehr, wenn nötig

1 Knoblauchzehe, gehackt

4 Scheiben Baguette, in kleine Würfel geschnitten

4 geräucherte Würste, wie Toulouse oder Bratwürste

1 TL roter Weinessig

1 TL Balsamico-Essig

2 TL körniger Senf

1 großer Kopf Endiviensalat, nur die gelben und blassgrünen inneren Blätter

125 g Gruyère, Comté oder Cheddar, in Würfel (à 1 cm) geschnitten

In einem Topf Kartoffeln mit gesalzenem Wasser bedecken (5 cm über die Kartoffeln hinaus) und bei starker Hitze aufkochen. Auf mittlere Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren etwa 20 Minuten so weich kochen, dass man sie mit einer Gabel leicht einstechen kann. Abgießen, abkühlen lassen, bis man sie anfassen kann, und in 1 cm große Würfel schneiden.

Butter mit 1 EL von dem Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Sobald die Butter aufschäumt, Kartoffeln dazugeben, mit je  $\frac{1}{4}$  TL Salz und Pfeffer würzen und etwa 5 Minuten braten, dabei gelegentlich wenden, bis sie auf allen Seiten goldbraun sind. In eine Schüssel geben und warm halten. Auf mittlere Hitze reduzieren, Knoblauch und Brotwürfel in derselben Pfanne etwa 3 Minuten goldbraun rösten, dabei gelegentlich wenden. Wenn nötig, Öl dazugeben, sodass sie nicht am Pfannenboden kleben bleiben. Croûtons in eine separate Schüssel geben.

Dieselbe Pfanne bei mittlerer Hitze wieder auf den Herd stellen, Würste einlegen und etwa 10 Minuten braten, dabei mehrmals wenden, sodass die Außenseiten gleichmäßig gebräunt sind. Auf ein Schneidebrett legen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

In einer großen Schüssel Essig, Senf und je  $\frac{1}{4}$  TL Salz und Pfeffer verrühren, dann die restlichen 3 EL Öl einarbeiten, bis die Vinaigrette emulgiert. Salatblätter dazugeben und gut vermengen. Kartoffel, Käse, Croutons und Wurstscheiben zugeben und vorsichtig wenden. Salat auf einer Platte oder Tellern anrichten und warm servieren.

# Rote Bete und Feldsalat mit Zitrus-Dressing

Auf den Pariser Märkten gibt es häufig gebratene Rote Bete, sodass dieser Salat in Minutenschnelle zusammengewürfelt werden kann – gut, wenn man so viele soziale Engagements wie Emily hat. Wenn man sie selbst braten muss, kann man das 3 Tage im Voraus machen, so spart man am Tag des Servierens Zeit. Feldsalat ist ein milder, grüner, köstlicher Wintersalat. Man kann ihn gut durch Wasserkresse ersetzen.



Ergibt 4 Portionen

6 kleine oder 3 große Knollen Rote Bete, etwa 500 g Gesamtgewicht

4 EL extra-natives Olivenöl

1 EL Saft von einer Bio-Zitrone

2 EL Saft von einer Bio-Orange

¼ TL Dijonsenf

feines Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

180 g Feldsalat oder Wasserkresse (Blätter und zarte Stängel)

50 g frischer Ziegenkäse, zerkrümelt

2 EL fein gehackte Petersilie

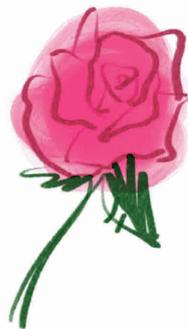
Ofen auf 175 °C vorheizen.

Sollte die Rote Bete noch Blätter haben, die Spitzen abschneiden und für spätere Verwendung aufheben. Knollen halbieren, wenn sie sehr groß sind. In einen Bräter legen, der gerade groß genug für alle ist, mit 1½ EL vom Öl beträufeln und wenden, sodass alle gut damit überzogen sind. Bräter mit Alufolie abdecken und Rote Bete im Ofen 45–60 Minuten braten, dabei ein oder zwei Mal wenden, bis sie so weich sind, dass man sie mit einer Gabel einstechen kann.

Rote Bete abkühlen lassen, bis man sie anfassen kann, dann die Haut abziehen und entfernen. Bete in dünne Scheiben schneiden und beiseite stellen.

In einer Schüssel die restlichen 2½ EL Öl, Zitronen- und Orangensaft und Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Feldsalat dazugeben und vorsichtig wenden, sodass alle Blätter überzogen sind.

Salat auf Tellern anrichten. Rote Bete in die Schüssel geben und ebenfalls vorsichtig mit der Vinaigrette überziehen und auf dem Salat verteilen. Mit zerkrümeltem Ziegenkäse gleichmäßig bestreuen. Mit Petersilie garnieren und servieren.





## Croque Monsieur

Groß, saftig und reichhaltig: Diese heißen Schinken-Käse-Toasts sind so üppig, dass sie beinahe amerikanisch sein könnten. Aber der *Croque Monsieur* ist definitiv französisch und definitiv ein Wohlfühlessen. Man findet ihn zu Hause – etwa bei einem großen Brunch nach einer Nacht mit viel französischem Wein – und in Cafés und Brasserien. Für das beste Gelingen wählen Sie Brioche oder *Pain de mie* (Sandwichbrot) und gekochten Schinken, etwa *Jambon de Paris*. Für einen *Croque Madame* belegt man einen fertigen *Croque Monsieur* mit einem pochierten Ei oder einem Spiegelei.

Ergibt 4 Portionen

8 dicke Scheiben Brioche oder Sandwichbrot

2 EL zimmerwarme Butter

8 dünne Scheiben Schinken, vorzugsweise gekochter Schinken

### KÄSESAUCE

2 EL Butter

60 g Mehl

1 TL feines Meersalz

1 Prise Cayennepfeffer

375 ml Vollmilch

90 g Gruyère, gerieben

Brotscheiben auf einer Arbeitsfläche auflegen. Je eine Seite gleichmäßig mit Butter bestreichen. Die Hälfte der Scheiben mit der gebutterten Seite nach unten legen und die 4 ungebutterten Seiten mit je 2 Schinkenscheiben belegen. Mit den restlichen Brotscheiben abdecken, mit der gebutterten Seite nach oben.

Für die Sauce in einem Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Vom Herd nehmen und Mehl, Salz und Cayennepfeffer einrühren. Topf wieder auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze die Milch nach und nach eingießen, dabei ständig rühren, um Klumpenbildung zu vermeiden. Auf schwache Hitze reduzieren und etwa 15 Minuten unter ständigem Rühren eindicken lassen. 30 g vom Käse einrühren, bis er geschmolzen ist, und dann vom Herd nehmen. Das sollte etwa  $\frac{1}{4}$  l Sauce ergeben.

Backofengrill vorheizen. Backblech mit Alufolie auslegen.

Eine große Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Sandwiches, wenn nötig portionsweise, in die Pfanne legen und etwa 8 Minuten bräunen, dabei einmal wenden. Sandwiches auf das vorbereitete Backblech legen.

Je ein Viertel der Sauce über jedes Sandwich löffeln. Den restlichen Käse gleichmäßig auf die Brote verteilen. In den Ofen schieben und 4-5 Minuten grillen, bis die Sauce zu blubbern beginnt und der Käse goldbraun ist.

Die Sandwiches auf vorgewärmte Teller legen, halbieren und servieren.



# Plateau de fromages

Emilys Besuch auf dem lokalen Markt zeigt ihr die herrliche Auswahl an französischem Käse. Eine Vielzahl an französischem Käse zu kosten und auszusuchen, ist der erste Schritt zu einer Käseplatte, die Paris würdig ist. Traditionellerweise serviert man als Käsegang, der zwischen Hauptgericht und Dessert gereicht wird, Produkte aus verschiedenen Milchsorten, von weich bis hart und von unterschiedlichem Alter und Feuchtigkeits- und Fettgehalt. Man serviert etwa 100 Gramm Käse pro Person.

## Die Speisekarte

### Frühlingsauswahl

Saint-Nectaire (ein mittelfester Käse aus Kuhmilch)  
Montrachet (ein milder Käse aus Ziegenmilch)  
Bleu de Bresse (ein milder Blauschimmelkäse aus Kuhmilch)  
Erdbeeren, Aprikosen und Baguette zum Servieren

### Sommerauswahl

Fourme d'Ambert (ein halbweicher, milder Blauschimmelkäse aus Kuhmilch)  
Banon (ein milder Käse aus Ziegen- und/oder Kuhmilch)  
Saint-André (ein weicher, sehr cremiger Käse aus Kuhmilch)  
Frische blaue oder grüne Feigen, im Ofen geröstete Tomaten und Rosmarinbrot zum Servieren

### Herbst- und Winterauswahl

Junger Crottin de Chavignol (ein milder Käse aus Ziegenmilch)  
Reblochon (ein halbweicher Käse aus Kuhmilch)  
Roquefort (ein halbharter Blauschimmelkäse aus Schafsmilch)  
Kastanienhonig, Birnen, Quittenpaste, geröstete Walnüsse und grobes Landbrot zum Servieren



## Wie man eine Käseplatte aufbaut

Obwohl französische Desserts weltberühmt sind, ist der letzte Gang eines traditionellen französischen Essens oft eine Platte mit sorgfältig ausgewählten, lokalen Käsesorten. Hier sind einige Tipps und Kombinationsvorschläge, um bei der Zusammenstellung einer authentischen, französischen Käseplatte zu helfen.

### Käsesorten auswählen

Konzentrieren Sie sich auf nicht mehr als drei oder vier Sorten. Ein Ansatz wäre, einen festen, alten und einen weichen, jungen, milden Käse und/oder einen Ziegenkäse und einen Blauschimmelkäse zu wählen. Versuchen Sie eine gute Balance zwischen alten, schärferen Sorten und milden, cremigen Käsen zu halten. Kaufen Sie Käse lieber frisch abgeschnitten als abgepackt und bringen Sie ihn vor dem Servieren auf Zimmertemperatur (kaltem Käse fehlen die gute Konsistenz und der volle Geschmack). Servieren Sie den Käse auf einem Tablett, Brett oder Teller, den man leicht von Person zu Person weiterreichen kann. Stellen sie Streichmesser für den Weichkäse und Käsehobel oder ein scharfes Messer für den Hartkäse bereit.

Es ist vollkommen in Ordnung, den Käse nur mit aufgeschnittenem Baguette zu servieren, aber ein paar erfinderische Garnituren werden ihre Auswahl von einer einfachen Käseplatte zu einem vollwertigen Gang erheben.

### Passende Garnituren auswählen

Obst ist eine typische Begleitung und Trauben, Birnen und Äpfel werten beinahe jeden Käse auf. Getrocknete Früchte, von Aprikosen über Pflaumen zu Feigen, bieten einen angenehm süßen Gegenpart, besonders bei kaltem Wetter. Walnüsse, Mandeln und Haselnüsse, entweder mit Schale und einem Nussknacker serviert oder ausgelöst und leicht geröstet, sind ebenfalls beliebte Zugaben.

Schlussendlich ergeben auch Stücke von süßem, eingelegten Obst wie Aprikosen, Pfirsichen oder Weichseln interessante Kombinationen, besonders wenn man sie mit rustikalem Brot serviert. Auch einige Tropfen Honig oder pikant-süße Quittenpaste eignen sich ebenfalls gut als Begleitung.

### Passender Wein

Als passenden Wein zum Käse serviert man im Allgemeinen einen süßen, schweren Wein wie Portwein zu scharfen Käsesorten wie Roquefort. Zu leichteren, frischeren Käsesorten passt Weißwein am besten. Robustere Käsesorten, besonders Hartkäse, passen auch gut zu Rotwein.





# Plateau de fruits de mer

Die extravagante Auswahl an Austern, Shrimps, Krabben, Hummer und Muscheln auf dieser Platte ist einem besonderen Anlass würdig. Die Meeresfrüchte schmecken ausgezeichnet mit einer klassische Mignonette, aber man kann diese Platte mit warmer, geschmolzener Butter noch aufpeppen. Dazu serviert man einen Laib knuspriges Brot und spült alles mit einer Flasche herbem französischen Weißwein hinunter.

*Ergibt 6 Portionen*

Krustentiere, wie Krabben, Hummer, Shrimps, Austern und Muscheln

zerstoßenes Eis zum Servieren

Sauce mignonette (Seite 210)

2 Bio-Zitronen, in Spalten geschnitten

Krustentiere nach Geschmack auswählen. Zum Beispiel könnte man für 6 Portionen 1 Hummer, 1 Krabbe, 1 kg Shrimps in der Schale, 18-24 Austern und 12-18 Venusmuscheln kaufen.

Man kann Krabben und Hummer lebend kaufen und selbst zubereiten, oder schon gekocht kaufen.

Austern- und Muschelschalen öffnen (siehe Austern mit Sauce mignonette, Seite 64) und sie auf einer Schalenhälfte servieren, oder mit beiden Hälften, wenn sie noch zusammenhängen. Eine große Servierplatte mit zerstoßenem Eis füllen und die Krustentiere darauf anrichten.

Mit der Sauce, gekühlt oder bei Zimmertemperatur, und Zitronenspalten servieren.



# Austern mit Sauce mignonette

Mindy lädt Emily auf eine Party mit französischsprachigen Freunden in ihre Wohnung ein und Emily zieht sich bald auf die Terrasse zurück, um frische Luft zu schnappen. Ein süßer Junge namens Fabien folgt ihr und bald danach spazieren sie auf einer Straße mit Kopfsteinpflaster entlang der Seine zu einer charmanten Bar am Ufer mit Wein und rohen Meeresfrüchten. Es sollte ein romantischer Augenblick werden, doch Fabien beleidigt Emily und sie läuft davon. Ein kühles Glas Weißwein oder Champagner ist die perfekte Begleitung zu rohen Austern mit Mignonette, einer herben Sauce aus Essig und Schalotten. Man sollte nur den groben Kerl auf der Party lassen.



Ergibt 6–8 Portionen

Sauce mignonette (Seite 210)

24 kleine bis mittelgroße  
Austern in der Schale

zerstoßenes Eis zum Servieren

Sauce wie angegeben zubereiten und kaltstellen.

Eine große Servierplatte mit zerstoßenem Eis füllen. Austern mit einer Bürste unter fließendem kaltem Wasser gründlich säubern. Nacheinander mit der gewölbten Seite nach unten in die, mit einem dick zusammengefalteten Tuch geschützte, Hand nehmen. Die Spitze eines Austernmessers in das Scharnier (dort wo sie zusammenhängen) einführen. Das Messer mit etwas Anstrengung drehen, um das Scharnier aufzubrechen. Danach das Messer entlang der Innenseite der oberen Muschelschale entlang führen, dabei den Muskel durchtrennen. Den Deckel abheben, das Fleisch mit dem Messer von der Schale lösen und die Austern mit der Schale ins Eis setzen, dabei achtgeben, die Muschel nicht zu neigen, um die Flüssigkeit nicht zu verschütten.

Die Schüssel mit der Sauce in die Mitte der Platte mit den Austern setzen und servieren.





## Moules frites

Bei diesem Pariser Klassiker werden die Miesmuscheln kurz in Weißwein, Butter und Schalotten gegart, sodass eine aromatische Brühe entsteht, die sich perfekt dazu eignet, mit heißen, knusprigen Pommes frites aufgetunkt zu werden. Man darf nur Muscheln mit fest geschlossener Schale verwenden und sollte sie am Tag des Kaufes zubereiten. Um sie bis zum Kochen zu lagern, sollte man sie in einer tiefen Schüssel, mit einem feuchten Tuch abgedeckt, im Kühlschrank aufbewahren. Keine Zeit für *Frites*? Man kann die Muscheln auch mit dicken, knusprigen Brotscheiben servieren.

Ergibt 6 Portionen als Vorspeise oder  
2 Portionen als Hauptspeise

Pommes frites (Seite 211)

½ l trockener Weißwein

4 Schalotten, fein gehackt

6 EL Butter

4 EL fein gehackte Petersilie

1 kleines Lorbeerblatt

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 kg Miesmuscheln, gebürstet  
und Bart entfernt

Pommes frites wie angegeben, zwei Stunden vor dem Servieren einmal frittieren.

In einem großen Suppentopf Wein, Schalotten, Butter, 2 EL von der Petersilie, Lorbeerblatt und eine großzügige Menge Pfeffer aus der Mühle bei mittlerer Hitze aufkochen und 4–5 Minuten köcheln lassen, bis die Brühe duftet.

Während die Brühe köchelt, Frittieröl wieder auf 190 °C erwärmen. Kartoffeln wie angegeben ein zweites Mal portionsweise frittieren, dann abtropfen lassen und großzügig mit Salz bestreuen.

Alle fest verschlossenen Muscheln und solche, die sich bei Berührung sofort schließen, in den Topf geben. Die restlichen entsorgen. Die Muscheln etwa 5 Minuten dünsten, bis sie sich öffnen, dabei den Topf gelegentlich schütteln, sodass sie gleichmäßig garen.

Zum Servieren die Muscheln mit einem Schaumlöffel in große Suppenschalen legen. Jetzt ist es umgekehrt: Die gegarten Muscheln sollten sich geöffnet haben – alle nicht geöffneten Exemplare entfernen. Etwas Brühe über jede Portion schöpfen und mit den restlichen 2 EL Petersilie garnieren. Sofort servieren, mit den Pommes frites als separate Beilage.

# Sole meunière mit Kartoffelpüree

Diese Seezungenfilets, serviert mit einer Sauce aus brauner Butter, Zitrone und Kapern sind schnell zubereitet und eine ideale Mahlzeit für ein umtriebigen Mädchen wie Emily. Sie schmeckten auch schon einer anderen Amerikanerin in Paris. Laut Julia Childs Memoiren *My Life in France*, war es dieses Gericht, das sie dazu brachte, „sich in die französische Küche zu verlieben“. Man sollte zuerst die Kartoffeln zubereiten und sie dann abdecken und warm halten.



Ergibt 4 Portionen

## KARTOFFELPÜREE

4 große mehligte Kartoffeln, etwa 1250 g Gesamtgewicht, geschält und in Stücke (à 5 cm) geschnitten

feines Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 EL zimmerwarme Butter

125 ml Vollmilch, erwärmt

70–125 g Sahne, erwärmt

## SOLE MEUNIÈRE

4 Seezungenfilets à 180 g, vorzugsweise aus europäischen Gewässern

2 EL extra-natives Olivenöl

feines Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

75 g Mehl

6 EL Butter

Saft von 1 Bio-Zitrone

2 EL Kapern

2 EL fein gehackte Petersilie

Spalten einer Bio-Zitrone zum Garnieren

Für das Püree in einem Topf Kartoffeln mit gesalzenem Wasser bedecken (5 cm darüber) und bei starker Hitze aufkochen. Auf mittlere Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren etwa 20 Minuten so weich kochen, dass man sie mit einer Gabel leicht einstecken kann. In ein Sieb abgießen, dann durch eine Kartoffelpresse oder ein Passiergerät zurück in den heißen Topf pressen. (Alternativ gibt man sie in den heißen Topf zurück und zerdrückt sie mit einem Kartoffelstampfer.) 2 TL Salz, ½ TL Pfeffer, Butter und 75 ml von der Milch dazugeben und mit einer Gabel kräftig verrühren. Währenddessen nach und nach die restliche Milch zugießen sowie so viel von der Sahne wie nötig, um eine flaumige, glatte Konsistenz zu erreichen. Kosten und eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Zum Warmhalten abdecken und beiseitestellen.

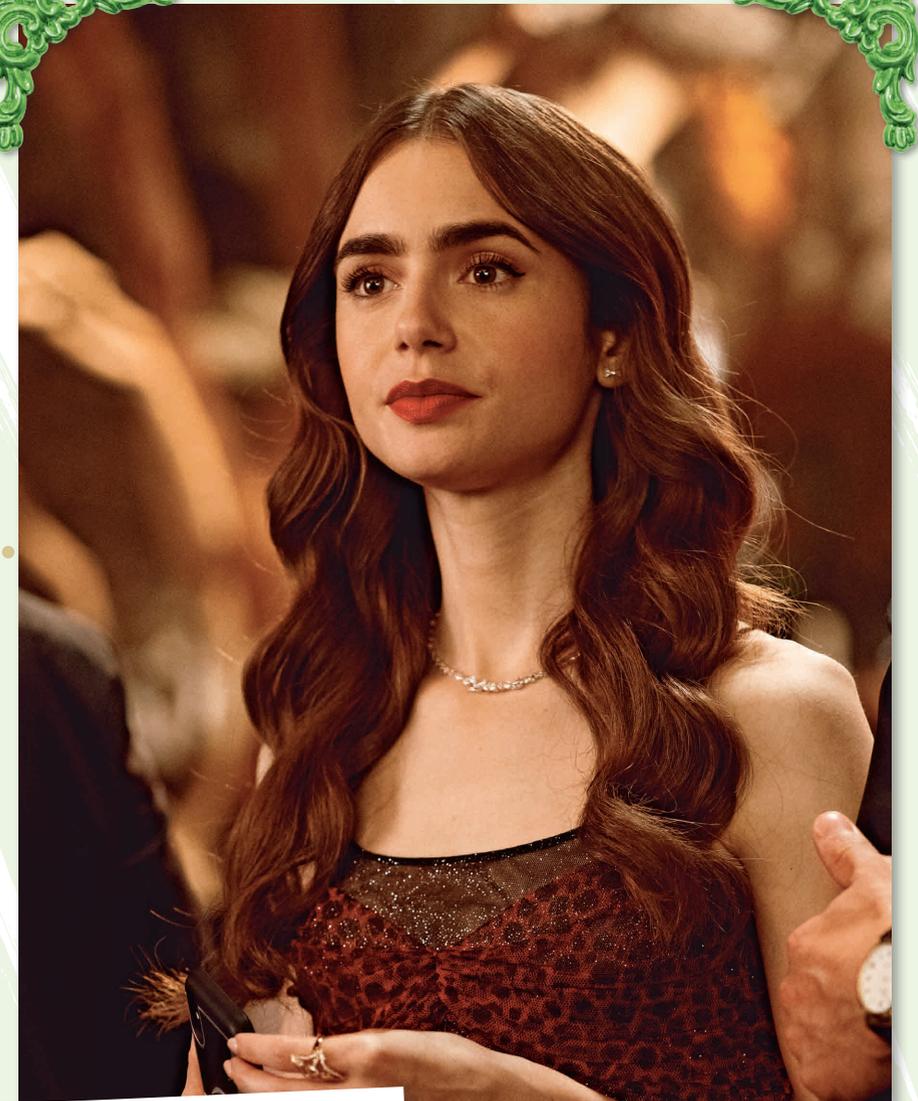
Für die Sole meunière die Seezungenfilets abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Filets mit Öl, ½ TL Salz und ¼ TL Pfeffer einreiben. Mehl auf einem Teller ausbreiten. Ein Filet nach dem anderen leicht auf jeder Seite mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl abschütteln.

In einer großen Pfanne 3 EL Butter bei starker Hitze schmelzen lassen. Sobald die Butter aufschäumt, auf mittlere Hitze reduzieren, Fischfilets einlegen und etwa 8 Minuten braten, dabei einmal wenden, bis sie auf jeder Seite leicht goldbraun und in der Mitte glasig sind, wenn man sie mit einem Messer einsticht. Danach auf eine vorgewärmte Servierplatte legen.

In derselben Pfanne bei mittlerer Hitze die restlichen 3 EL Butter schmelzen, dann mit einem Holzlöffel den Bodensatz lösen. Butter etwa 2 Minuten erhitzen, bis sie zu bräunen beginnt, dann Kapern und Zitronensaft einrühren.

Sauce über die Filets löffeln, jedes Filet mit einer Zitronenspalte garnieren und sofort mit dem Kartoffelpüree servieren.





# Choucroute alsacienne

Dieses Gericht wurde in den 1870er-Jahren in Paris beliebt, als viele Emigranten aus dem Elsass ihre *Brasseries alsaciennes* in der Stadt eröffneten, die meist auch Brauereien waren.

Die traditionellen Orte stellen zwar kein Bier mehr her, doch das elsässische Sauerkraut oder *Choucroute* steht immer noch regelmäßig auf den Speisekarten der Brasserien. Diese Version ist übervoll mit Wurst, Schweinehaxen, Speck und Kartoffeln, aber man kann es auch vereinfachen, indem man die eine oder andere Fleischsorte weglässt.



Ergibt 6–8 Portionen

1,5 kg rohes oder gekochtes Sauerkraut

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

10 Wacholderbeeren

1 Lorbeerblatt

2 ganze Gewürznelken

6 schwarze Pfefferkörner

75 g ausgelassenes Enten- oder Gänsefett oder Olivenöl

1 große gelbe Zwiebel, fein gehackt

4 geräucherte Schweinehaxen, etwa 1 kg Gesamtgewicht

½ l trockener Riesling, Sylvaner oder anderer trockener Weißwein

½ TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle

250 g Bauchspeck, im Ganzen

125 g Schweinebauch, ohne Schwarte, im Ganzen (optional)

1,5 kg kleine Kartoffeln, geschält

6 geräucherte Schweine- oder Hühnerwürste

Ofen auf 160 °C vorheizen. Rohes Sauerkraut in einer großen Schüssel in kaltem Wasser 15 Minuten einweichen. (Wenn es sehr salzig ist, etwas länger.) Rohes oder gekochtes Sauerkraut abgießen, auf ein Küchentuch legen, dessen losen Enden zusammendrehen und überschüssiges Wasser auswringen. Sauerkraut in eine Schüssel geben und mit einer Gabel auflockern.

In einen Kaffee- oder Teefilter Knoblauch, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Gewürznelken und Pfefferkörner in die Mitte geben und den Filter mit etwas Küchengarn oben fest zusammenbinden (funktioniert auch mit einem Tee-Ei).

In einem gusseisernen oder schweren Topf das Fett bei mittlerer Hitze erwärmen. Zwiebel dazugeben und etwa 5 Minuten langsam durchsichtig braten, eventuell Hitze reduzieren, sodass sie nicht bräunen. Die Hälfte des Sauerkrauts, Gewürzbündel und Schweinehaxen in den Topf geben und mit dem restlichen Sauerkraut bedecken. Wein, Pfeffer aus der Mühle und Wasser zugießen, bis alles fast bedeckt ist und aufkochen.

Mit geschlossenem Deckel in den Ofen schieben und 1 Stunde schmoren. Aus dem Ofen nehmen, umrühren und Speck und Schweinebauch wenn gewünscht dazugeben. Mit geschlossenem Deckel 1 Stunde weiter schmoren, dann umrühren und Kartoffeln oben darauflegen. Wieder Deckel auflegen und noch etwa 30 Minuten schmoren, bis die Kartoffeln so weich sind, dass man sie mit einer Gabel einstechen kann.

In der Zwischenzeit in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze die Würste etwa 10 Minuten braten, dabei wenden, bis sie rundherum gebräunt sind. Vom Herd nehmen und warm halten.

Sauerkraut aus dem Ofen nehmen, Gewürzbündel entfernen. Sauerkraut auf einen vorgewärmten tiefen Teller häufen, in der Mitte die Schweinehaxen und Würste auftürmen. Speck und Schweinebauch in Scheiben schneiden, Kraut damit belegen und die Kartoffeln rundherum verteilen. Sofort servieren.





# Pierres knackige Crème brûlée

Bei der Auktion der „Amerikanischen Freunde“ des Louvre erscheint eines der Models nicht und Emily trägt schlussendlich das Kleid von Pierre Cadault. Nachdem die Avantgarde-Designer von Grey Space das höchste Gebot für Pierres Entwurf abgegeben haben, besprachen sie das Kleid – und Emily – mit Farbe und schockieren das Publikum. Pierre zieht sich nach Hause zurück, wo ihn Emily am nächsten Tag im Bett entdeckt, wie er Crèmes brûlées knackt – ein Klang, der ihn befriedigt. Diese Crème brûlée hat denselben befriedigenden Klang, wenn man die Zuckerkruste mit dem Rücken eines Löffels zerbricht, bevor man auf die weiche Creme stößt.



Ergibt 6 Portionen

750 g Sahne

½ Vanilleschote, der Länge nach geschlitzt, oder 1 TL reiner Vanilleextrakt

8 Eigelb (L)

90 g Zucker

75 g brauner Zucker

Ofen auf 150 °C vorheizen. 6 Förmchen (je 170 ml) in einen flachen Bräter oder eine große Auflaufform setzen.

Sahne in einen Topf gießen. Aus der Vanilleschote mit der Spitze eines Messers das Mark herauskratzen und mit der Schote in die Sahne geben. Bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. Vom Herd nehmen und 15–30 Minuten ziehen lassen. Schote entfernen. Bei Verwendung von Vanilleextrakt diesen Schritt auslassen.

Sahne bei mittlerer Hitze beinahe aufkochen. Vom Herd nehmen. In einer großen Schüssel Eigelbe und Zucker verrühren. Unter ständigem Rühren die heiße Sahne langsam eingießen. Masse wieder in den Topf geben, bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten unter ständigem Rühren eindicken lassen, bis sie den Rücken eines Löffels überzieht. Nicht kochen lassen. Vom Herd nehmen. Bei Verwendung von Vanilleextrakt diesen jetzt gut untermengen.

Die Masse durch ein feines Sieb in einen Messbecher mit Ausgießer gießen, dann gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Bräter auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben, heißes Wasser in den Bräter gießen bis zur halben Höhe der Förmchen. Etwa 40 Minuten backen, bis die Creme in der Mitte noch leicht wackelt, wenn man die Förmchen anstößt.

Bräter aus dem Ofen nehmen und die Förmchen im Wasserbad abkühlen lassen, bis man sie anfassen kann. Förmchen herausnehmen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 3 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

Creme mit braunem Zucker bestreuen. Mit einem Flambierbrenner Zucker langsam und gleichmäßig karamellisieren. Karamell einige Minuten setzten lassen und servieren.





# Îles flottantes

Die kleinen, flaumigen Meringue-Inseln in einem Meer von Vanillecreme und Karamell sind altmodisch, kommen aber auf Pariser Speisekarten immer noch vor. Gut so, denn sie sind zeitlos. Nach Wunsch kann man sie auch mit gerösteten Mandelsplittern garnieren.

Die Crème anglaise kann man im Voraus zubereiten, alles andere *à la minute*.

Ergibt 8 Portionen

## CRÈME ANGLAISE

½ l Vollmilch

2 große ganze Eier,  
plus 2 große Eigelb

60 g Zucker

¼ TL feines Meersalz

1 TL reiner Vanilleextrakt

## MERINGUES

4 Eiweiß, bei Zimmertemperatur

120 g Zucker

¼ TL reiner Vanilleextrakt

Karamellsirup (Seite 214)

Für die Crème anglaise Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich am Rand Blasen zeigen und Dampf aufzusteigen beginnt. In der Zwischenzeit die ganzen Eier und die Eigelbe in einer hitzebeständigen Schüssel gut verquirlen, dann Zucker, Salz und Vanille einrühren, bis sich der Zucker auflöst. Unter ständigem Rühren die heiße Milch langsam in die Eiermischung gießen.

Schüssel über ein köchelndes Wasserbad setzen (die Schüssel sollte das Wasser nicht berühren) und etwa 5 Minuten unter ständigem Schlagen eindicken lassen, bis die Creme den Rücken eines Holzlöffels dick überzieht. Vom Herd nehmen, durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf gießen, Deckel auflegen und warm halten. (Die Sauce kann in einem luftdichten Behälter bis zu 5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor dem Servieren wieder erwärmen.)

Für die Meringues mit dem Handrührgerät bei mittlerer Geschwindigkeit Eiweiß schlagen, bis sich weiche Spitzen formen. Zucker nach und nach dazugeben und schlagen, bis die Spitzen steif sind. Vanille einrühren.

Einen Teller mit Küchenpapier auslegen. Wasser in einen breiten Topf bis 2 cm unter dem Rand füllen und bei starker Hitze aufkochen. Einen Esslöffel Meringuemasse mit einem zweiten Löffel ins Wasser schieben, sodass sie ein Oval bildet. Wiederholen, bis der Topf etwa zu einem Drittel voll ist, 3-4 Minuten pochieren, dabei jedes Stück einmal vorsichtig wenden. Vom Herd nehmen und 5-8 Minuten ziehen lassen, bis das Eiweiß gestockt ist. Mit einem Schaumlöffel Meringues zum Abtropfen auf den Teller mit Küchenpapier legen. Mit der restlichen Masse den Vorgang wiederholen. Es sollten 16 Meringues sein.

Zum Servieren Crème anglaise bei schwacher Hitze wieder erwärmen und auf 8 flache Schüsseln verteilen. Mit einer Winkelpalette oder einem Pfannenwender jeweils 2 Meringues in jede Schüssel gleiten lassen. Mit Karamellsirup beträufeln und sofort servieren.





TROIS

# LE RESTAURANT



## Landpastete mit Cornichons

Eine schön aufgeschnittene Pastete in der Kruste mit sauren Gürkchen hat ihren Auftritt bei einem Dinner, das Emily für Randy Zimmer ausrichtet, den sie als Kunden für Savoir anzuwerben versucht. Obwohl diese Landpastete keine Kruste hat, stellt sie eine beeindruckende Vorspeise für ein besonderes Abendessen dar oder, gepaart mit grünem Blattsalat, eine angenehme Hauptspeise für ein Pariser Mittagessen. Wahrscheinlich muss man Schweineleber, grünen Speck und Schweinenetz beim Fleischer vorbestellen. Pökelsalz kann man online kaufen.

*Ergibt 12-14 Portionen*

250 g grüner Speck, in Würfel geschnitten (à 1 cm)

1 kg Schweineschulter, ohne Knochen, in Würfel (à 2,5 cm) geschnitten

grobes Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

¼ TL Pökelsalz

½ Lorbeerblatt, zerkrümelt

2 Pimentkörner, fein zerdrückt

2 Wacholderbeeren, fein zerdrückt

¼ TL gelbe Senfkörner

¼ TL süßes Paprikapulver

1 Prise frisch gemahlene Muskatnuss

75 ml Brandy

125 g frische Schweineleber

½ l Vollmilch, plus mehr wenn nötig

750 g Sahne

75 ml Hühnerbrühe

2 EL Weißbrotbrösel

1 Schweinenetz, etwa 40 cm im Quadrat, gut unter fließendem kaltem Wasser abgespült

Cornichons, Crostini (Seite 210) und körniger Senf zum Servieren

In einer großen Schüssel grünen Speck, Schweineschulter, 1 EL Meersalz, ½ TL Pfeffer, Pökelsalz, Lorbeerblatt, Piment und Wacholder, Senfkörner, Paprikapulver, Muskatnuss und Brandy mit den Händen gut vermengen. In einer mittelgroßen Schüssel die Leber mit Milch bedecken, mehr Milch dazugeben, wenn nötig. Beide Schüsseln mit geschlossenem Deckel über Nacht kühl stellen.

Leber abgießen und Milch entfernen. Leber gut unter fließendem kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen, in 2,5 cm große Würfel schneiden, zur Schweinefleischmischung geben und alles gut vermengen. Die gesamte Mischung in einem Standmixer fein pürieren und wieder zurück in die große Schüssel geben.

Die mittelgroße Schüssel abspülen und trocknen, dann Sahne, Brühe und Brösel dazugeben und gut verrühren. Sahnemischung zur Fleischmischung geben und mit den Händen gut vermengen. Alles wieder in den Standmixer geben und 1-2 Minuten gut mixen. Die Mischung sollte jetzt locker und feucht sein.

Ofen auf 150 °C vorheizen. Eine Pastetenform (2 l) oder Brotform mit dem Schweinenetz auslegen, sodass es an den Seiten und Enden überhängt.

Fleischmischung in die vorbereitete Form geben und festdrücken. Form einige Male auf die Arbeitsfläche klopfen, sodass eventuelle Luftblasen entweichen. Das überhängende Schweinenetz über der Fleischmischung zusammenfallen, sodass diese ganz abgedeckt ist.

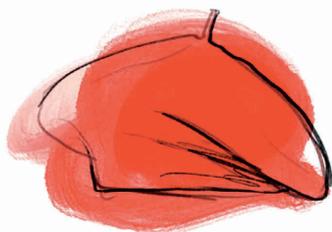
*Fortsetzung auf der nächsten Seite*

Fortsetzung von Seite 83

Form mit einem Deckel schließen und in einen tiefen Bräter stellen. Kochendes Wasser bis zur halben Höhe der Form in den Bräter gießen. Pâté etwa 1½ Stunden backen, bis ein eingestecktes Fleischthermometer 60 °C anzeigt. Während des Backens immer wieder den Wasserstand überprüfen und wenn nötig, kochendes Wasser bis zum ursprünglichen Niveau nachgießen.

Die Form noch mit geschlossenem Deckel auf ein Kuchengitter stellen und mit einem Gewicht (z. B. in Alufolie gewickelten Ziegelstein) beschweren und bis auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Gewicht entfernen, danach vor dem Servieren mindestens 2 Tage kühl stellen.

Zum Servieren Form abdecken, ein Messer entlang der Innenseiten führen, um die Pastete aus der Form zu lösen. Den Boden der Form einige Sekunden vorsichtig in warmem Wasser erwärmen, einen Teller verkehrt herum auf die Form legen, beides umdrehen und die Form abziehen. Die Pastete in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Cornichons, Crostini und Senf servieren.





## Beef Tatar mit Crostini

Während eines wichtigen Arbeitssessens mit dem Hotelier Randy Zimmer bei Les Deux Compères machen der Parfumeur Antoine und Emilys Boss, Sylvie, eine Menge sexuelle Anspielungen. Am Ende des Abendessens willigt Randy ein, mit Antoine zusammenzuarbeiten, um einen Markenduft für sein Hotel zu kreieren. Gabriels sexy *Tartare de veau* wird später zugeschrieben, beim Deal geholfen zu haben. Der Erfolg dieser Vintage-Vorspeise hängt davon ab, einwandfrei frisches, rohes Rindfleisch bester Qualität zu verwenden.

Ergibt 25 Häppchen

Crostini (Seite 210)

### BEEF TATAR

250 g Rinderlende, Sehnen  
und Fett entfernt

25 g weiße Zwiebel, fein gehackt

60 g Kapern, abgespült und fein gehackt

1 EL Saft einer Bio-Limette

1 TL Worcestershire-Sauce

1 TL extra-natives Olivenöl

1 Spritzer Tabasco oder andere  
scharfe Pfeffersauce

2 EL Petersilie zum Garnieren

Crostini bis zu 1 Tag im Voraus zubereiten.

Für das Beef Tatar Rinderlende 20 Minuten in das Gefrierfach legen. In einer großen Schüssel Zwiebel, Kapern, Limettensaft, Worcestershire-Sauce, Öl und Tabasco gut vermengen, abdecken und kaltstellen.

Fleisch auf einem ganz sauberen Schneidebrett in 0,5 cm große Würfel schneiden. In einen Standmixer geben und kurz mixen – das Fleisch sollte gehackt, aber nicht püriert sein. Fleisch in die Schüssel mit der Zwiebelmischung geben und alles mit einer Gabel schnell, aber gut vermengen.

Man sollte schnell arbeiten, damit das Fleisch gekühlt bleibt. Jedes Crostini mit einem gehäuften Esslöffel der Fleischmischung belegen. Mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.



# Soufflé au fromage

Soufflés, leicht und luftig wie eine Wolke, haben den Ruf schwieriger Zubereitung. Aber mit ein paar Tipps werden Sie ein turmhohes Soufflé zaubern, das es jederzeit mit dem eines französischen Küchenchefs aufnehmen kann. Wenn man das Eiweiß aufschlägt, muss man darauf achten, dass Schüssel, Quirl und Eiweiß frei von Eigelb oder Fett sind, die das Volumen beeinträchtigen. Und um die Luft in dem soeben aufgeschlagenen Eiweiß zu halten, sollte man einen Teigschaber verwenden und die Masse vorsichtig in einer fließenden Bewegung in die Form geben. Schließlich sollte man beachten, dass man ein Soufflé nicht warten lassen darf, also sollten alle schon bei Tisch sitzen, wenn es aus dem Ofen kommt, und bereit sein, es zu verspeisen – sofort nach einem Foto für Instagram.



*Ergibt 4 Portionen*

3 EL Butter, plus mehr für die Soufflé-Form

125 g plus 2 EL Gruyère oder Comté, gerieben

3 EL Mehl

¼ l Vollmilch

4 große Eigelb

1 TL Dijonsenf

feines Meersalz und gemahlener weißer Pfeffer

1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

5 Eiweiß, von großen Eiern

1 Prise Weinstein

1 EL trockene Weißbrotbrösel

Ofen auf 190 °C vorheizen. Eine 1,5 l-Soufflé-Form mit Butter einfetten und Boden und Seiten gleichmäßig mit Käse (1 EL) bedecken.

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Mehl dazugeben und 1 Minute mit einem Schneebesen ständig rühren. Unter häufigem Umrühren weitere 2 Minuten kochen, bis die Mischung blubbert, aber immer noch weiß ist. Langsam Milch unter ständigem Rühren zugießen. Zum Köcheln bringen und etwa 2 Minuten rühren, bis die Sauce eingedickt und glatt ist. Vom Herd nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen.

Eigelbe in die abgekühlte Milchemischung einrühren, bis diese glatt ist. Senf, ½ TL Salz, 1 Prise Pfeffer und Muskatnuss dazugeben und gut vermengen.

In einer Schüssel mit einem Handrührgerät bei mittlerer Geschwindigkeit Eiweiß, Weinstein und 1 Prise Salz steif schlagen, bis sich Spitzen bilden.

Mit einem Teigschaber die Hälfte des Eischnees vorsichtig unter die Milchemischung heben, um sie aufzulockern. Dann 250 g des Käses vorsichtig unterheben, danach den restlichen Eischnee, sodass keine weiße Schlieren mehr zu sehen sind. Eimischung in die vorbereitete Form geben und mit dem restlichen Käse (1 EL) und Brösel bestreuen.

Soufflé 30–35 Minuten backen, bis es aufgegangen ist und die Spitzen gebräunt sind. Sofort servieren.



# Plateau de charcuterie

Sich mit Freundinnen zum Abendessen zu treffen, macht immer Spaß, besonders, wenn eine große Auswahl an Fleisch- und Wurstwaren und genug Wein vorhanden ist – was bei Les Deux Compères der Fall ist. Während des Essens mit Mindy und Camille lädt Emily die beiden zur Einweihungsparty von Fourtier ein, aber sie haben keine Zeit. Zu Emilys Freude ist aber Gabriel bereit, zu kommen. Eine Platte, beladen mit verschiedenen Fleisch- und Wurstsorten, dazu Oliven, Gürkchen und ein knuspriges Baguette, lässt sich ausgezeichnet mit Freunden – oder einem Liebhaber – teilen.

## Die Speisekarte

### Fleischiges

Terrine (Pâté, siehe unten, aus Fleisch, Fisch oder Gemüse)

Jambon blanc (Schinken, der zuerst in Lake eingelegt und dann gekocht wird, sehr dünn geschnitten serviert)

Saucisson (Wurst aus Schweinefleisch oder gemischten Fleischsorten, luftgetrocknet und sehr dünn geschnitten serviert)

Rillettes (reichhaltiger Aufstrich aus gezupftem Fleisch – Schwein, Ente, Gans, Hähnchen oder seltener Truthahn)

Mousse (weiche, streichbare Mischung aus verschiedenen Fleischsorten, oft auch Hühner- oder Schweineleber)

Pâté (eine Mischung aus grob und fein gehacktem Schweine-, Kalb- und/oder Kaninchenfleisch)

### Garnitur

Schwarze oder grüne Oliven

Gürkchen

Butter

Baguettescheiben, Crostini (Seite 210) oder Cracker

Käse (Seite 58)

Geröstete Mandeln, Pistazien oder Pekannüsse

Frische Früchte wie Feigen, Trauben, Apfelspalten oder Kirschen

Körniger Senf, Chutney oder Feigenkonfitüre

### Platte vorbereiten

Nach dem Auswählen der Fleischwaren diese auf einer großen Holzplatte oder einem hölzernen Schneidebrett anrichten. Rillettes und einige Pasteten, wie Hühner- oder Schweinelebermousse werden allgemein in kleinen Schälchen serviert, wie auch Oliven und Gürkchen. Andere Fleischsorten wie Landpasteten oder Würste werden in Scheiben serviert, Brot ebenfalls. Die Platte sollte erst kurz vor dem Servieren angerichtet werden, sodass das Fleisch frisch und das Brot knusprig bleibt.

### Fleischspeisen auswählen

Für die Charcuterie-Selektion sollte man darauf achten, verschiedene Konsistenzen auszuwählen. Zum Beispiel sind Rillettes cremige Aufstriche, dünn geschnittene Wurst gibt eine zähe Komponente und die Textur einer Pâté oder Terrine kann von seidig glatt bis grobkörnig sein. Die Speisekarte links liefert einige Vorschläge, die man in Betracht ziehen könnte.

### Garnituren anrichten

Man sollte immer eine Garnitur für so eine Platte vorsehen, um sie zu vervollständigen. Zum Beispiel in Lauge oder Öl eingelegte Oliven, Gürkchen, geröstete Nüsse, Senf, Chutney und Brot. Butter gibt es in Frankreich selten zum Brot, wird aber immer zu Charcuterie serviert.







## Gabriels Omelette aux fines herbes

Wer könnte einem süßen französischen Küchenchef widerstehen, der einem das Kochen beibringt? Emily nicht. „Oh mein Gott! Es ist als, hätte ich vorher noch nie ein Omelett gegessen. Es ist der Hammer.“ Mit einer Bewegung des Handgelenks und ein paar Tipps kann man sein eigenes Omelett im französischen Stil zubereiten. Achten Sie darauf, so wie Gabriel eine Pfanne mit Patina zu verwenden.

Ergibt 2 Portionen

4 große Eier

je 1 EL Schnittlauch, Estragon, Petersilie und Kerbel, fein gehackt, oder eine Mischung frischer Kräuter nach Wahl

feines Meersalz

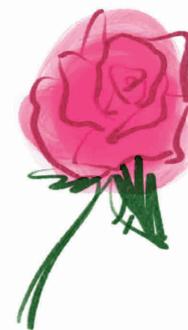
2 EL Butter

In einer Schüssel Eier, die Hälfte der Kräutermischung und 1 Prise Salz verquirlen.

Eine gusseiserne Pfanne mit 17–20 cm Durchmesser bei mittlerer Hitze erwärmen. Butter (1 EL) zugeben, sobald diese schmilzt, die Pfanne neigen, sodass der Pfannenboden gleichmäßig damit bedeckt ist. Die Hälfte der Eimischung in die Pfanne gießen.

Eier leicht erhitzen, dann mit einem Teigschaber gründlich umrühren, bis die Eier cremig und leicht gestockt sind. Darauf achten, dass die Eier nicht am Pfannenboden kleben bleiben. Wenn das der Fall ist, vorsichtig mit dem Teigschaber vom Boden lösen. Eier in einer gleichmäßig dicken Lage ausbreiten, Pfanne vom Herd nehmen, am Stiel nach oben heben und das eine Ende des Omeletts durch einen leichten Ruck der Pfanne vom Stiel weg in die Mitte klappen. Das halb gefaltete Omelett nun vorsichtig an den gegenüberliegenden Pfannenrand rutschen lassen bis das Ende leicht überhängt. Pfanne in die andere Richtung kippen, sodass dieses Ende von selbst in die Mitte fällt und mit dem anderen Ende überlappt. Das Omelett sollte nun eine ovale Form haben und nicht braun sein.

Das Omelett auf einen Teller gleiten lassen, mit den restlichen Kräutern bestreuen. Sofort servieren. Vorgang für das zweite Omelett mit den restlichen Eiern wiederholen, davor die Pfanne auswischen und die restliche Butter schmelzen lassen.



**Attention!**  
Pour votre sécurité, il est interdit:

- de monter dans une voiture ou d'en descendre lorsque le train n'est pas arrêté.
- de monter dans une voiture ou d'en descendre alors que l'annonce de départ a été donnée, soit par signal optique, soit par un signal sonore émis par radio, haut-parleur ou tout autre moyen.
- de mettre obstacle à la fermeture des portes ou de tenter de les rouvrir après l'annonce de départ, ainsi que de tenter de les ouvrir pendant la marche ou avant l'arrêt complet du train.
- de monter ou de descendre ailleurs que dans les gares, stations, haltes.



Hôtel de Ville - Musées  
Vieille Ville Citadelle  
Plage - Port

BIENVENUE À VILLEFRANCHE S/MER  
*Parade d'été*



# Gabriels Coq au vin

*Coq au vin*, „Hähnchen in Wein“, entstand aus dem Versuch, einen alten Vogel zart zu machen, doch heute wird das klassische Gericht meist mit einem zerlegten jungen Hähnchen zubereitet. Diese vereinfachte Version verwendet Hähnchenkeulen mit Knochen. Sie können es mit Kartoffelpüree oder Röstkartoffeln servieren und vielleicht betören Sie ja auch die Sinne Ihres Gastes.



Ergibt 6 Portionen

5 EL Mehl

feines Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2,5 kg Hähnchenkeulen, mit Knochen, ohne Haut

2 EL zimmerwarme Butter

10 Schalotten, grob gehackt

175 g Speck, in dicken Scheiben und in Würfel geschnitten (à 1 cm)

1 Flasche (750 ml) trockener Rotwein

280 g weiße Champignons, sauber gebürstet und in Scheiben geschnitten

2 Zweige frischer Thymian

1 Lorbeerblatt

gehackte Petersilie zum Garnieren

Ofen auf 160 °C vorheizen. Mehl (4 EL) in eine flache Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Hähnchenkeulen mit dem gewürzten Mehl gleichmäßig bestäuben, überschüssiges Mehl abschütteln.

In einem großen gusseisernen oder anderen schweren, ofenfesten Topf 1 EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Schalotten dazugeben und etwa 3 Minuten unter Rühren braten. Speck dazugeben und weitere 5 Minuten unter Rühren braten, bis die Schalotten karamellisiert sind und der Speck knusprig ist. Schalotten und Speck mit einem Schaumlöffel auf einen Teller legen.

Hitze erhöhen. Hähnchenkeulen portionsweise, nicht zu viele auf einmal, im restlichen Fett im Topf auf jeder Seite 5–8 Minuten goldbraun anbraten. Die fertigen Stücke auf einen Teller legen. Sobald alle Hähnchenkeulen angebraten sind, Schalotten und Speck wieder in den Topf geben. Wein eingießen und zum Köcheln bringen, dabei den Bratensatz mit einem Holzlöffel lösen. Hähnchenkeulen, Champignons, Thymian und Lorbeerblatt dazugeben, 10 Minuten weiter köcheln lassen, dann mit geschlossenem Deckel in den Ofen schieben und etwa 1 Stunde schmoren, bis sich das Hähnchen beinahe von den Knochen löst.

Topf aus dem Ofen nehmen und das Hähnchen mit einem Schaumlöffel auf einen Teller legen, zum Warmhalten mit Alufolie abdecken. Thymianzweige und Lorbeerblatt herausnehmen und entfernen.

In einer kleinen Schüssel restliches Mehl und 1 EL Butter mit einer Gabel zu einer Paste rühren. Sauce wieder auf den Herd stellen, bei mittlerer Hitze aufkochen und nach und nach die Buttermischung einarbeiten, bis sie sich ganz aufgelöst hat. Temperatur anpassen und die Sauce etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis sie eingedickt ist.

Hähnchenkeulen wieder in den Topf legen und in der Sauce einige Minuten erwärmen, dann garniert mit Petersilie servieren.





# Ratatouille

„Die ganze Stadt sieht aus wie in *Ratatouille*“, sagt Emily zu ihrem damaligen Freund Doug, als sie auf einer Seinebrücke steht und die Lichter von Paris im Abendhimmel funkeln. Obwohl sie sich nicht auf diese Mischung aus dunkelviolettten Auberginen, Kürbis, süßen roten Paprikaschoten, reifen Tomaten und Basilikum, sondern auf den Film bezieht, gibt es wenige so durch und durch französische Gerichte wie dieses.

*Ergibt 4 Portionen*

3 EL Olivenöl

1 gelbe Zwiebel, gehackt

1 Aubergine, etwa 250 g geschält und in Würfel geschnitten (à 2,5 cm)

1 rote Paprikaschote, entkernt und in Würfel geschnitten

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

4 große Tomaten, etwa 1,5 kg Gesamtgewicht, geschält und grob gehackt

1 Zucchini, Enden abgeschnitten und in Würfel geschnitten

1 Zweig Rosmarin

1 Zweig Thymian

feines Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

10 g Basilikum, gehackt

In einem großen schweren Topf 2 EL Öl bei mittlerer Hitze erwärmen. Zwiebel dazugeben und unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten dünsten. Auberginen, Paprikaschote und Knoblauch dazugeben und das Gemüse unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten kochen. Restliches Öl (1 EL), Tomaten, Zucchini, Rosmarin und Thymian dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 3 Minuten unter gelegentlichem Rühren kochen, bis die Tomaten beginnen zusammenzufallen.

Hitze reduzieren und mit geschlossenem Deckel unter gelegentlichem Rühren etwa 15 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist und sich verbindet. Basilikum unterrühren und vom Herd nehmen.

Rosmarin und Thymianzweige entfernen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Basilikum garniert servieren.





# Bouillabaisse

Dieser Meeresfrüchte Eintopf bringt Sie nach Marseille. Die Tomatenbasis wird mit Lauch, Fenchel und Orangenschale verfeinert. Zuerst die Fischfilets, dann die Krustentiere wie Shrimps und Mies-, Venus- oder Jakobsmuscheln zubereiten. Um Zeit zu sparen, gibt es das Röstbrot mit einer einfachen Version von *Rouille* aus Mayonnaise, roten Paprikaschoten und Knoblauch.

Ergibt 6 Portionen

## BOUILLABAISSE

125 ml Olivenöl

1 gelbe Zwiebel, fein gehackt

2 Lauchstangen, nur weiße Teile, gehackt

1 lange Bio-Orangenzeste

2 Tomaten, geschält und gehackt

1 kleine Fenchelknolle, Enden abgeschnitten, ohne Strunk, dünn geschnitten, Fenchelgrün zum Garnieren

2 Knoblauchzehen, zerdrückt

2 Zweige Thymian

1 Lorbeerblatt

feines Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

½ l trockener Weißwein

5 Kartoffeln, geschält und in 1 cm dicke Scheiben geschnitten

¼ TL Safranfäden

1 kg Weißfischfilets mit festem Fleisch, wie Heilbutt oder Kabeljau, in Stücke (à 3,5 cm) geschnitten

500 g mittelgroße Shrimps, geschält und Darm entfernt, oder Tintenfisch, gesäubert und in Ringe geschnitten

500 g Miesmuscheln, gebürstet und Bärte entfernt

3 EL gehackte Petersilie

## RÖSTBROT

125 g Mayonnaise

50 g geröstete rote Paprikaschote, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

6 Scheiben grobes Landbrot, getoastet und mit 1 Knoblauchzehe eingerieben

Für die Bouillabaisse in einem großen gusseisernen oder anderen schweren Topf Öl bei mittlerer Hitze erwärmen. Zwiebeln und Lauch dazugeben und unter häufigem Rühren 2–3 Minuten braten, bis sie durchscheinend sind. Orangenschale, Tomaten, Fenchel, Knoblauch, Thymian und Lorbeerblatt einrühren und mit je ½ TL Salz und Pfeffer würzen. Wein, ¼ l kaltes Wasser und Kartoffeln dazugeben und aufkochen. Hitze reduzieren, mit geschlossenem Deckel etwa 25 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln fast gar sind.

Auf starke Hitze erhöhen und wieder aufkochen. Safran einrühren. Fisch auf den Eintopf legen, kochendes Wasser nach Bedarf zugießen, bis alles bedeckt ist und etwa 5 Minuten kochen, bis der Fisch halb gar ist. Shrimps und Miesmuscheln dazugeben, dabei jene entfernen, die sich bei Berührung nicht schließen, kochendes Wasser nach Bedarf zugießen, bis alles bedeckt ist, und 3–4 Minuten kochen, bis die Shrimps rosa und die Muscheln offen sind. Vom Herd nehmen und geschlossene Muscheln entfernen.

Knapp bevor der Eintopf fertig ist, das Röstbrot zubereiten. In einer kleinen Schüssel Mayonnaise, Paprikaschote und Knoblauch verrühren. Je eine getoastete Brotscheibe in Suppenschalen legen und mit einem Klecks Mayonnaisemischung versehen.

Mit einem Schaumlöffel Meeresfrüchte und Kartoffeln gleichmäßig auf die Schalen verteilen. Mit einem Schöpflöffel die Suppe darübergießen, mit Petersilie garnieren und sofort servieren. Die restliche Mayonnaisemischung separat servieren, sodass sich die Gäste nach Wunsch bedienen können.





## Bourride

Mit ihren reichen Aromen ist die *Bourride*, ein Fischeintopf mit Aioli eingedickt, ein kulinarischer Schatz von der Küste der Provence. Ein schneller Fischfond, verfeinert mit Karotten, Fenchel, Selleriestangen und Kräutern, ist die Grundlage für dieses Gericht. Man kann jeden festen Weißfisch dafür verwenden – nehmen Sie den best aussehenden auf dem Markt. Sie können Aioli nach ihrem Lieblingsrezept zubereiten, aber mit gekaufter Aioli geht es schneller und einfacher.

Ergibt 6 Portionen

1,25 kg Kopf, Schwanz, Gräten und andere Abschnitte von nicht fetten Fischen

2 Karotten, quer geviertelt

1 gelbe Zwiebel, geviertelt

1 Fenchelknolle, geputzt und geviertelt

3 Knoblauchzehen

1 Selleriestange, geviertelt

4 Zweige Petersilie

3 Zweige Thymian

1 Lorbeerblatt

1 getrocknete Bio-Orangenzeste, etwa 5 cm lang

1 TL feines Meersalz

½ l trockener Weißwein

1 kg Weißfischfilets mit festem Fleisch, wie Seeteufel oder Schellfisch, in Stücke à 2,5 cm geschnitten

6 Scheiben altbackenes grobes Landbrot, je 2,5 cm dick

250 g Aioli (aus dem Glas)

6 Eigelb

gehackte Petersilie zum Garnieren

In einem großen Topf bei starker Hitze Fischabschnitte, Karotten, Zwiebel, Fenchel, Knoblauch, Selleriestangen, Petersilien- und Thymianzweige, Lorbeerblatt, Orangenschale, Salz und 2 l Wasser aufkochen, entstehenden Schaum von der Oberfläche abschöpfen. Hitze reduzieren und 15 Minuten köcheln lassen. Wein zugießen, Temperatur wieder erhöhen und aufkochen. Hitze wieder reduzieren und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Mit einem Schaumlöffel oder einem Sieb die festen Teile entfernen. Den Fond durch ein feinmaschiges Sieb, ausgelegt mit mehreren Lagen Mulltuch, in einen sauberen Topf gießen. Das sollte etwa 1,5 l ergeben.

Fond bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. Fisch dazugeben und etwa 5 Minuten glasig dünsten. Fisch mit einem Schaumlöffel auf einen Teller legen und zum Warmhalten locker mit Alufolie abdecken.

Je eine Brotscheibe in Suppenteller legen. Gerade so viel von der Suppe darübergießen, dass sich das Brot damit vollsaugt.

In einer großen, hitzebeständigen Schüssel 125 g Aioli und die Eigelbe gut verrühren. Ständig weiterrühren und dabei den restlichen Fond in einem stetigen Strom in die Eimischung gießen. Alles in einen sauberen Topf geben und bei sehr schwacher Hitze 6-7 Minuten leicht cremig eindicken lassen, dabei vorsichtig umrühren und darauf achten, dass die Suppe nicht zu kochen beginnt.

Fisch gleichmäßig auf den Brotscheiben in den Schüsseln verteilen. Die cremige Suppe mit einem Schöpflöffel darübergießen, mit gehackter Petersilie garnieren und sofort servieren. Die restlichen 125 g Aioli separat servieren, sodass sich die Gäste nach Wunsch bedienen können.

# Gebratener Lachs mit französischen Linsen

Gebratener Lachs auf einem Bett von grünen Linsen, aromatisiert mit Zitrone und Kräutern, ist eine gute Wahl für ein langes, gemütliches Mittagessen abseits der Arbeit. Die berühmtesten grünen Linsen Frankreichs werden in der Umgebung der Stadt Le Puy-en-Velay in der Haute-Loire angebaut. Die kleinen dunkelgrünen, blau marmorierten Linsen behalten beim Kochen die Form und den subtilen Geschmack und eignen sich bestens für Linsensalat und als Beilage.



Ergibt 6 Portionen

225 g grüne Linsen,  
vorzugsweise Le Puy, verlesen,  
abgespült und abgetropft

1 l Hühnerbrühe

4 EL Olivenöl

1 rote Zwiebel, fein gehackt

1 Selleriestange, fein gehackt

1 Karotte, geschält und fein gehackt

1 kleine rote Paprikaschote,  
entkernt und fein gehackt

3 EL Saft von einer Bio-Zitrone

2 EL fein gehackte Petersilie,  
plus mehr zum Garnieren

2 EL fein gehacktes Basilikum,  
plus mehr zum Garnieren

feines Meersalz und schwarzer  
Pfeffer aus der Mühle

6 Lachsfilets, ohne Haut, à 185 g

In einem Topf bei mittlerer Hitze Linsen in 875 ml Brühe aufkochen. Auf schwache Hitze reduzieren und mit geschlossenem Deckel etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich, aber nicht matschig sind. Abgießen und beiseitestellen. Knapp bevor die Linsen gar sind, Ofen auf 110 °C vorheizen.

In einer Pfanne Öl (3 EL) bei mittlerer Hitze erwärmen. Zwiebeln dazugeben und unter gelegentlichem Rühren 5-7 Minuten weich dünsten. Selleriestangen und Karotte dazugeben und unter gelegentlichem Rühren etwa 2 Minuten braten, dann Paprikaschote dazugeben und weitere 2 Minuten braten, bis das Gemüse weich ist. Linsen in die Pfanne geben und unter gelegentlichem Rühren etwa 2 Minuten garen, bis sich die Aromen verbunden haben. Zitronensaft, restliches Öl (1 EL) und gehackte Petersilie und Basilikum einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen.

In einem Standmixer 220 g der Linsen pürieren und gerade so viel von der restlichen Brühe dazugeben, dass eine saucenartige Konsistenz entsteht. Püree in den Topf mit den ganzen Linsen zurückgeben und gut unterrühren. Abschmecken. Mit geschlossenem Deckel beiseitestellen und warm halten.

Lachs auf jeder Seite mit Salz und Pfeffer würzen. Filets in einer Pfanne etwa 12 Minuten (abhängig von der Dicke) braten, bis sie in der Mitte glasig sind, wenn man sie mit der Messerspitze ansticht.

Linsen gleichmäßig auf Teller verteilen und Lachsfilets darauflegen. Mit Petersilie und Basilikum garnieren und sofort servieren.





# Coquilles Saint-Jacques à la provençale

Bestellt man in Paris *Coquilles Saint-Jacques*, erhält man gratinierte Jakobsmuscheln in einer cremigen Weinsauce, die elegant in der Schale serviert werden. In diesem eher einfachen Rezept aus der Provence werden Sauce und Käse durch Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und Basilikum ersetzt. Das Gericht ruft Erinnerungen an das warme Küstenklima Südfrankreichs und die Nähe zu Italien wach.

Ergibt 4 Portionen  
5 EL Olivenöl  
2 Schalotten, fein gehackt  
6 Knoblauchzehen, fein gehackt  
1 Dose (à 400 g) geschälte Tomaten in Stücken, mit Saft  
125 ml plus 2 EL trockener Weißwein  
1 EL fein gehackte Petersilie, plus mehr zum Garnieren  
1 EL fein gehacktes Basilikum  
feines Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
125 g Mehl  
1250 g Jakobsmuscheln

In einer großen Pfanne Öl (2 EL) bei mittlerer Hitze erwärmen. Schalotten dazugeben und unter häufigem Rühren etwa 2 Minuten weich dünsten. Knoblauch dazugeben und etwa 1 Minute weich, aber nicht braun werden lassen. Tomaten, 125 ml Wein, Petersilie und Basilikum dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Köcheln bringen, dann Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren die Sauce 3–5 Minuten eindicken lassen. Abschmecken. Vom Herd nehmen und mit geschlossenem Deckel warm halten.

Mehl in eine flache Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Jakobsmuscheln der Reihe nach mit dem gewürzten Mehl gleichmäßig überziehen und überschüssiges Mehl abschütteln. In einer Schicht auf ein kleines Backblech oder einen großen Teller legen.

In einer großen, beschichteten Pfanne restliches Öl (3 EL) bei mittlerer Hitze erwärmen. Jakobsmuscheln darin etwa 2 Minuten auf jeder Seite goldbraun und innen glasig braten, dabei einmal wenden. (Wenn nötig, in zwei Portionen braten, damit die Muscheln nicht zu eng liegen. Zum Schluss alle Muscheln wieder in die Pfanne geben.) Mit den restlichen 2 EL Wein ablöschen und dabei mit einem Holzlöffel den Bratensatz vom Boden lösen. Tomatensauce dazugeben und vorsichtig umrühren, bis alle Jakobsmuscheln damit bedeckt sind.

Auf eine Servierplatte geben, mit Petersilie garnieren und sofort servieren.



# Geschmorte Lammhaxe mit Knollensellerieepüree



Eines Abends, nach einer desaströsen Dinner-Party, begibt sich Emily zu Les Deux Compères und Gabriel. Bei einem Glas Rotwein teilt sie ihm mit, dass sie genug davon hat, sich bei den Leuten beliebt machen zu wollen, und dass sie es wohl besser gar nicht mehr versuchen sollte. „Da gibt es nur ein Problem“, antwortet Gabriel. „Ich mag dich.“ Geschmorte Lammhaxe und ein guter Rotwein finden sich in jedem guten Restaurant in Paris. Und mit ein wenig Glück kann man sie auch mit jemand Wundervollem wie Gabriel teilen.



Ergibt 4 Portionen

LAMMHAXEN

2 EL Olivenöl

4 Lammhaxen, à 500 g

feines Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Karotte, geschält und fein gehackt

1 gelbe Zwiebel, fein gehackt

2 Selleriestangen, fein gehackt

3 kleine Zweige Thymian

1 Lorbeerblatt

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 EL Tomatenmark

½ l trockener Weißwein

¼ l Hühnerbrühe

abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone

abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Limette

abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Orange

Für die Lammhaxen in einem gusseisern oder anderen schweren Topf Öl (1 EL) bei mittlerer Hitze erwärmen. Währenddessen Lammhaxen rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben, danach portionsweise je 6–8 Minuten anbraten, dabei wenden, sodass sie auf allen Seiten gleichmäßig gebräunt sind. Auf einen großen Teller legen. Wenn alle Haxen angebraten sind, Fett aus dem Topf gießen.

Ofen auf 120 °C vorheizen. Restliches Öl (1 EL) in den Topf geben und bei mittlerer Hitze Karotte, Zwiebel und Sellerie unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten weich dünsten. Thymian, Lorbeerblatt, Knoblauch, Tomatenmark, ½ TL Salz und etwas Pfeffer dazugeben und 1 Minute unterrühren. Wein, Brühe sowie Zitronen- und Limettensaft einrühren.

Haxen wieder in den Topf legen und die Flüssigkeit zum Köcheln bringen. Mit geschlossenem Deckel in den Ofen schieben und etwa 2½ Stunden schmoren, dabei die Haxen jede Stunde wenden, bis das Fleisch ganz zart ist.

KARTOFFEL-  
KNOLLESELLERIEPÜREE

1250 g mehligere Kartoffel, geschält und in Stücke (à 2,5 cm) geschnitten

1 Knollensellerie (à 375 g), geschält und in Stücke (à 2,5 cm) geschnitten

feines Meersalz

125 ml Vollmilch, erwärmt, plus mehr, wenn nötig

5 EL Butter, geschmolzen

Etwa 30 Minuten bevor die Haxen fertig sind, beginnen, das Püree zuzubereiten. Kartoffeln, Sellerie, 1 EL Salz mit soviel Wasser bedecken, dass es 2,5 cm über dem Gemüse steht. Bei starker Hitze aufkochen, dann auf mittlere Hitze reduzieren und das Gemüse 15–20 Minuten sanft kochen, bis es so weich ist, dass man es mit einer Gabel einstecken kann, dabei gelegentlich umrühren. In ein Sieb abgießen, danach mit einer Kartoffelpresse oder einem Passiergerät wieder in den Topf pressen. (Alternativ Kartoffeln wieder in den heißen Topf geben und mit einem Kartoffelstampfer zu einem dicken Püree zerdrücken.) Mit einer Gabel oder einem Schneebesen nach und nach die Milch und dann die Butter einrühren, dabei kräftig schlagen, bis das Püree leicht und flaumig ist. Für eine angenehme Konsistenz bei Bedarf mehr Milch einrühren. Mit Salz würzen und mit geschlossenem Deckel warm halten.

Haxen auf eine hitzebeständige Platte legen und im Ofen warm halten. Mit einem großem Metalllöffel Kochflüssigkeit entfetten, wieder auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, um die Sauce einzudicken. Orangenschale und -saft unterrühren.

Püree auf 4 vorgewärmte Teller verteilen, darauf je eine Lammhaxe setzen. Mit der Sauce beträufeln und sofort servieren.



# Sautierte Entenbrust mit Kirschsauce & gerösteten Fingerlingkartoffeln

Nachdem sie einen Tisch in dem mit Michelin-Sternen gekrönten (und ziemlich vornehmen) Restaurant Le Grand Vefour für ein wichtiges Arbeitsessen gebucht hat, muss Emily zu ihrem Schrecken erfahren, dass sie die Reservierung versehentlich für drei Monate später gemacht hat. Glücklicherweise rettet sie Küchenchef Gabriel aus der Patsche und findet Platz für sie im Les Deux Compères. Das köstliche Mahl mit Entenbrüsten in Kirschsauce und gerösteten Fingerlingen ist ein voller Erfolg. Servieren Sie die Entenbrüste mit sautierten Champignons und ein wenig Baby-Rucola.

*Ergibt 4 Portionen*

## ENTENBRÜSTE

4 Entenbrüste mit Haut, à 250 g

feines Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 EL zimmerwarme Butter

1 EL Honig

## KARTOFFELN

500 g kleine Fingerling-Kartoffel, längs halbiert

3 EL Olivenöl

1 EL fein gehackter Rosmarin

feines Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

3 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten

## KIRSCHSAUCE

500 g Kirschen, entkernt

1 EL Trauben- oder Rapsöl

40 g gelbe Zwiebeln, gehackt

40 g Selleriestange, fein gehackt

1 EL Sherryessig

1 TL Ingwer, geschält und frisch gerieben

1 EL Honig

¼ TL feines Meersalz

Zum Vorbereiten der Entenbrust bei jeder mit einem scharfen Messer die Haut und das Fett im Abstand von 1 cm diagonal einschneiden (nicht ins Fleisch schneiden). Brüste um 90 Grad drehen und in der Gegenrichtung ebenfalls einschneiden, sodass ein Gittermuster entsteht. Entenbrüste trocken tupfen und auf jeder Seite mit Salz und Pfeffer bestreuen. Bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

Ofen auf 200 °C vorheizen. Kartoffeln auf einem Backblech verteilen, mit Öl beträufeln, mit Rosmarin bestreuen und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen; gründlich wenden, sodass alle Kartoffeln mit den Gewürzen überzogen sind und in einer Schicht auflegen. 10 Minuten braten, wenden und weitere 10 Minuten braten. Knoblauch über die Kartoffel geben und noch 10 Minuten im Ofen lassen, bis sie goldbraun und weich sind, wenn man sie mit einem Messer einsticht. Auf eine Platte legen und mit geschlossenem Deckel warm halten.

Während die Kartoffel braten, die Sauce zubereiten. 125 g von den Kirschen halbieren und beiseitestellen. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Zwiebeln und Selleriestangen dazugeben und unter häufigem Rühren etwa 3 Minuten braten, bis die Zwiebel durchscheinend sind. Die restlichen Kirschen, Essig und Ingwer dazugeben, Hitze reduzieren und 4–5 Minuten kochen, dabei umrühren und gegen die Kirschen drücken, bis sie zu zerfallen beginnen und die Mischung leicht eindickt. Honig und Salz dazugeben und unter Rühren 3–4 Minuten weiter eindicken lassen. Vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen, dann abschmecken.

*Fortsetzung auf der nächsten Seite*

Fortsetzung von Seite 115

Für die Entenbrüste den Boden einer großen Pfanne mit Butter bestreichen. Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in die kalte Pfanne legen und diese bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen. 7–8 Minuten braten, bis die Haut knusprig goldbraun ist. Brüste wenden, die knusprige Haut mit Honig bestreichen und 4–6 Minuten braten, bis das Fleisch medium-rare gegart ist (54 °–57 °C auf einem eingesteckten Fleischthermometer). Die Brüste nacheinander mit einer Küchenzange wenden und auf jeder Seite noch einmal 1 Minute bräunen lassen.

Entenbrüste mit der Hautseite nach oben auf ein Tranchierbrett (mit Safrille für den Bratensaft) legen und 5 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Sauce bei schwacher Hitze unter Rühren wieder gut durchwärmen, dabei die zur Seite gestellten Kirschen einrühren.

Entenbrüste in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf vorgewärmten Tellern oder auf einer Platte anrichten und mit Bratensaft beträufeln. Die warmen, gerösteten Kartoffeln daneben aufschichten. Etwas Kirschsauce darüberlöffeln und sofort servieren. Die restliche Sauce separat bei Tisch servieren.





# Pfeffersteak mit Kartoffelgratin

Emily geht mit ihrer neuen Freundin Mindy erstmals ins gut besuchte, nette Les Deux Compères nahe ihrer Wohnung. Sie bestellen eine Flasche Rotwein und das typisch französische *Steak au poivre*. Emily meint, ihr Steak sei zu roh, und will es zurückschicken, was der Kellner verweigert. Er erklärt: „Der Küchenchef sagt, das Steak ist in Ordnung.“ Doch Emily insistiert und entdeckt, dass der Koch niemand anderer als ihr Nachbar Gabriel ist. Er erklärt sich bereit, es „gern zu verbrennen“, aber nicht, bevor sie es gekostet hat. Sie nimmt einen Bissen und es schmeckt ihr. *Bon appétit, Ladys.*

Ergibt 4 Portionen

## KARTOFFELGRATIN

1 Knoblauchzehe, zerdrückt

3 EL Butter

1 kg mehligte Kartoffeln

feines Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 TL gehackter Thymian

125 g Gruyère oder Comté, gerieben

¼ l Vollmilch

## PFEFFERSTEAK

45 g grob gemahlener schwarzer Pfeffer

4 Rumpsteaks, à 250 g und 4 cm dick

4 EL Butter

2 EL Olivenöl

4 Schalotten, gehackt

3 EL Cognac

125 ml Rotwein

¼ l Rinder- oder Hühnerbrühe

125 g Sahne

1 TL Dijonsenf

Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Petersilienzweige zum Garnieren

Ofen für die Kartoffel auf 220 °C vorheizen. Boden und Ränder einer ovalen Auflaufform (2,5 l) oder eine quadratische Backform (23 cm) mit Knoblauch auswischen, dann mit 1 EL Butter einfetten.

Kartoffeln schälen, dann quer in 3 mm dicke Scheiben schneiden, vorzugsweise mit einem Gemüsehobel; Kartoffeln nicht abspülen. Die Hälfte der Scheiben leicht überlappend in einer Schicht in die vorbereitete Form legen. Gleichmäßig mit ½ TL Salz, ¼ TL Pfeffer, der Hälfte des Thymians und dann der Hälfte des Käses bestreuen. Mit 1 EL Butterflocken bedecken. Die restlichen Kartoffelscheiben in einer Schicht leicht überlappend darauf legen und gleichmäßig mit ½ TL Salz, ¼ TL Pfeffer und dem restlichen Thymian bestreuen. Den restlichen Käse gleichmäßig verteilen und mit den restlichen Butterflocken (1 EL) belegen.

In einem kleinen Topf Milch bei mittlerer Hitze beinahe aufkochen und die heiße Milch gleichmäßig über die Kartoffeln gießen. 35–45 backen, bis sich die Kartoffeln leicht mit einer Gabel einstechen lassen, die Milch aufgesogen und die Oberfläche goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter stellen und vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.

Während die Kartoffeln im Ofen sind, mit der Vorbereitung der Steaks beginnen. Fleisch auf jeder Seite mit grobem Pfeffer bestreuen und diesen mit den Händen oder der flachen Seite eines Hackmessers ins Fleisch drücken. Abdecken und bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

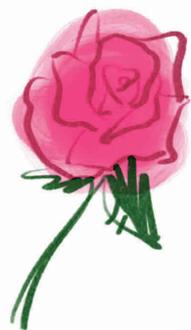
Fortsetzung nächste Seite

Fortsetzung von Seite 119

Eine große oder 2 kleine Pfannen trocken bei mittlerer Hitze erwärmen, dann die Butter mit dem Öl darin etwa 1 Minute schmelzen, bis es schäumt. Steaks einlegen und etwa 4 Minuten auf der Unterseite bräunen, dann wenden und auf der anderen Seite etwa 5 Minuten ebenfalls bräunen, bis ein im dicksten Teil eingestecktes Fleischthermometer 50 °C für rare und 55 °C für medium-rare anzeigt. Steaks auf eine vorgewärmte Platte legen und mit Alufolie locker abdecken. Wenn 2 Pfannen verwendet werden, überschüssiges Fett in einer Pfanne sammeln.

Schalotten bei mittlerer Hitze in dieselbe Pfanne geben (und bei Bedarf mehr Butter, sodass sie nicht kleben bleiben) und unter häufigem Rühren 2-3 Minuten weich dünsten. Cognac dazugeben und etwa 30 Sekunden erwärmen. Pfanne vom Herd nehmen und mit einem langen Zündholz den Cognac anzünden. Sobald der Alkohol verbrannt ist, geht die Flamme von selbst aus. (Einen Pfannendeckel bereitstellen, falls die Flammen zu hoch auflodern.) Sobald es keine Flammen mehr gibt, den Wein dazugeben, aufkochen und unter gelegentlichem Rühren etwa 3 Minuten eindicken lassen. Brühe dazugeben, die Mischung wieder aufkochen, etwa 5 Minuten auf die Hälfte zu saucenhafter Konsistenz einkochen lassen. Sahne und Senf einarbeiten und 1 Minute weiter köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Je ein Steak auf vorgewärmte Teller legen und jede Portion mit etwas Sauce bedecken. Mit Petersilie garnieren und mit dem Kartoffelgratin als Beilage servieren.





## „Quiche au Ciment“ Deep-Dish-Pizza

„Ich war schon mal in Chicago“, sagt Paul Brossard, Gründer von Savoir, als er Emily das erste Mal in Sylvies Büro sieht. „Da gibt es diese Deep-dish Pizza.“ „Das ist unsere Spezialität! Darauf sind wir sehr stolz“, antwortet Emily. „Es war *dégueulasse*. Wie heißt es?“, fragt Paul. „Ekelhaft“, hilft Sylvie aus. „Wie eine Quiche aus Zement“, so Paul. Aber diese Pizza aus der Gusseisenpfanne hat nichts mit dem gemein, was Paul erlebt hat. Eine dicke Kruste aus Maismehl umschließt eine Vielzahl an köstlichen Inhalten – eine perfekte Version der legendären Pizza aus Chicago.

Ergibt 4 Portionen

### TEIG

600 g Pizzamehl, plus mehr zum Bestäuben

120 g Maismehl, mittelfein gemahlen

1½ EL Zucker

1 EL grobes Salz

1 Päckchen (2¼ TL) Trockenhefe

5 EL Olivenöl, plus mehr für die Schüssel

### BELAG

375 g milde oder pikante italienische Wurst, enthäutet

1 kleine rote Paprikaschote, entkernt und gehackt

150 g weiße oder braune Champignons, gebürstet und in Scheiben geschnitten

feines Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Olivenöl zum Bestreichen

45 g Peperoni, in Scheiben geschnitten

50 g schwarze Oliven (in Öl, ohne Stein und halbiert)

¼ l Tomatensauce

180 g Mozzarella, in Stückchen zerrissen

Für den Teig Mehl, Maismehl, Zucker, Salz und Hefe in einer Schüssel verrühren. 375 ml lauwarmes Wasser und Öl dazugeben und mit einem Holzlöffel rühren, bis der Teig eine Kugel bildet; etwas Wasser hinzufügen, wenn er nicht bindet. 5–10 Minuten ruhen lassen. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und 5 Minuten kneten. Er sollte sich feucht, aber nicht klebrig anfühlen. Eine glatte Kugel formen. Eine große Schüssel mit Öl ausstreichen, die Kugel darin drehen, sodass sie rundherum mit Öl überzogen ist, dann die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken. Teig etwa 2 Stunden an einem warmen Ort auf doppelte Größe aufgehen lassen.

Teig wieder auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen, noch einmal kurz durchkneten und halbieren. Jede Hälfte zu einer glatten Kugel formen; wenn der Teig zu klebrig wird, leicht mit Mehl bestäuben. Für dieses Rezept braucht man nur die Hälfte des Teiges. 1 Kugel mit einem Küchentuch abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. Die zweite Kugel in einem verschließbaren, für den Gefrierschrank geeigneten Plastikbeutel bis zu 2 Monate einfrieren. Vor dem Verwenden bei Zimmertemperatur 3–4 Stunden auftauen lassen.

Ein Backgitter im unteren Drittel des Backofens einschieben und Ofen auf 200 °C vorheizen.

Für den Belag einen Teller mit Küchenpapier auslegen. Würste in einer Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 8 Minuten braten, dabei gelegentlich mit einem Holzlöffel umrühren und eventuelle Klumpen zerdrücken. Mit einem Schaumlöffel auf den mit Küchenpapier ausgelegten Teller legen.

Fortsetzung auf der nächsten Seite

Fortsetzung von Seite 123

Fett bis auf 1 EL aus der Pfanne gießen und diese wieder bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen. Paprikaschoten und Champignons dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter häufigem Rühren etwa 5 Minuten weich braten, bis die Champignons an den Rändern zu bräunen beginnen. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Eine Gusseisenpfanne (25 cm Durchmesser) mit Öl ausstreichen. Die Teigkugel in die Mitte der vorbereiteten Pfanne setzen und mit den Händen zu einer dicken Scheibe klopfen. Dann, immer noch mit den Händen, den Teig in die Form drücken, sodass er in einer gleichmäßigen Schicht den Boden und bis zu halber Höhe die Seiten bedeckt. Teig mit mehr Öl bestreichen, dann gleichmäßig mit Wurst, Pfeffer, Champignonmischung, Peperoni und Oliven belegen. Tomatensauce darübergießen, mit dem Löffelrücken gleichmäßig verstreichen und mit dem Käse abschließen. Die gesamte Pizza leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfanne in den Ofen schieben und 20–25 Minuten backen, bis der Pizzaboden schön gebräunt ist (vorsichtig mit einem Pfannenwender anheben, um nachzusehen). Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Direkt in der Pfanne portionieren und sofort servieren.



# Provenzalischer Rindereintopf

Viel Thymian, Rosmarin und Orangenschale – die Aromen der Provence – durchziehen diesen herzhaften, langsam in Rotwein geschmorten Rindereintopf. Getrocknete Steinpilze und Pancetta verleihen dem Gericht erdige Dichte. Nach Wunsch kann man auch eine Handvoll frische Steinpilze, Champignons oder Kräuterseitlinge in Scheiben sautieren und knapp vor dem Servieren unterrühren. Den Eintopf sollte man mit frisch gekochter Pasta oder so wie hier mit Röstkartoffeln servieren – und natürlich einem guten Glas Rotwein.

*Ergibt 6-8 Portionen*

2 gelbe Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

2 kg Rinderhals, überschüssiges Fett entfernt und in Stücke (à 5 cm) geschnitten

1 große Karotte, geviertelt

1 Bio-Orangenzeste

8 Zweige Thymian

2 Lorbeerblätter

1 Zweig Rosmarin

feines Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Flasche (750 ml) trockener Rotwein

20 g Pancetta oder Speck, fein gehackt

2 EL Mehl

360 g Steinpilze (getrocknet), grob gehackt

500 g Pasta, wie Pappardelle

20 g gehackte Petersilie

1 Zwiebel vierteln und 2 Knoblauchzehen zerdrücken. Rindfleisch, Karotte, Orangenschale, Thymian, Lorbeerblätter, Rosmarin und je 1 TL Salz und Pfeffer in eine große Schüssel geben. Wein zugießen und alle Zutaten gut vermengen. Mit geschlossenem Deckel mindestens 4 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

Zweite Zwiebel und restliche 2 Knoblauchzehen fein hacken. In einem großen gusseisernen oder anderen schweren Topf bei schwacher Hitze Pancetta etwa 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten, bis das Fett ausgelassen ist. Mit einem Schaumlöffel Pancetta in eine kleine Schüssel geben. Auf mittlere Hitze erhöhen, Zwiebeln und Knoblauch in dem im Topf verbliebenen Fett 3-5 Minuten unter gelegentlichem Rühren braten, bis die Zwiebel durchscheinend ist, danach mit einem Schaumlöffel auf einen Teller geben und beiseitestellen. Topf vom Herd nehmen.

Rindfleischmischung durch ein großes, feinmaschiges Sieb in eine Schüssel abgießen. Fleisch aus dem Sieb nehmen, den Rest entfernen. Die abgessene Marinade aufbewahren. Rindfleisch mit Küchenpapier trocken tupfen; der Wein wird das Fleisch purpurn gefärbt haben. Topf wieder bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen. Fleisch portionsweise auf allen Seiten etwa 5 Minuten anbraten, dabei mehrmals wenden. Mit einem Schaumlöffel das angebratene Fleisch auf den Teller mit den Zwiebeln und dem Knoblauch legen. Sobald das ganze Fleisch angebraten ist, Mehl in den Topf geben und unter häufigem Rühren etwa 6 Minuten bräunen.

*Fortsetzung auf der nächsten Seite*

Fortsetzung von Seite 127

Hitze erhöhen und nach und nach die zur Seite gestellte Marinade eingießen, aufkochen und mit einem Holzlöffel den Bratensatz vom Topfboden lösen. Das angebratene Fleisch, Zwiebel-Knoblauch-Mischung und angesammelten Bratensaft wieder in den Topf geben. Je 1 TL Salz und Pfeffer sowie  $\frac{1}{4}$  l Wasser dazugeben und beinahe aufkochen. Hitze stark reduzieren und mit geschlossenem Deckel 2 Stunden köcheln lassen.

Pilze zugeben und weitere 1-1 $\frac{1}{2}$  Stunden kochen, bis das Fleisch so zart ist, dass man es mit einer Gabel zerteilen kann und die Sauce eingedickt ist. Mit einem großen Metalllöffel Oberfläche entfetten, nur ein wenig davon für Geschmack und Reichhaltigkeit im Topf belassen.

Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Pasta darin unter gelegentlichem Rühren nach Packungsanweisung al dente kochen und abgießen.

Pasta gleichmäßig auf vorgewärmte flache Schüsseln verteilen und den Eintopf darüberschöpfen. Mit Petersilie garnieren und servieren.





## Cheeseburger in Paris

Emily trifft Judith Robertson von den amerikanischen Freunden des Louvre (AFL) zum Mittagessen und ist begeistert von der englischsprachigen Speisekarte mit amerikanischen Gerichten; sie macht ein Foto und betitelt es #cheesburgerinparadise. „Schon komisch, dass etwas, was *Pommes frites* heißt, so an die USA erinnert“, sagt Judith. Das Essen setzt auch die Räder dafür in Bewegung, dass Pierre Cadault ein Kleid für die AFL-Auktion im Louvre spendet, eine Veranstaltung, die Emily und Mathieu, Pierres Neffe, einander näher bringt und in einem misslungenen PR-Gag endet.

Ergibt 6 Burger

### GERÖSTETE ZWIEBELN

2 gelbe Zwiebeln, in Scheiben  
(à 0,5 cm) geschnitten

1 EL extra-natives Olivenöl

feines Meersalz und schwarzer  
Pfeffer aus der Mühle

½ TL Zucker

### HAMBURGER

1 kg Rindernacken, gehackt

1 EL Dijonsenf

1 EL Worcestershire-Sauce

feines Meersalz und schwarzer  
Pfeffer aus der Mühle

6 große Scheiben Cheddar  
oder Schmelzkäse

6 Hamburger-Brötchen, aufgeschnitten

### WEITERE ZUTATEN

Mayonnaise, Ketchup und/  
oder Senf für die Brötchen

12 Scheiben Speck, knusprig gebratenen

etwa 3 Handvoll grüner oder  
roter Blattsalat, zerpfückt

Tomatenscheiben

Für die Zwiebel einen Gas- oder Holzkohlegrill auf mittlere bis hohe Temperatur (200 °–230 °C) bringen. Grillgitter gut abbürsten.

Zwiebelscheiben rundum mit Öl bestreichen. Direkt auf das Grillgitter über dem Feuer legen und auf jeder Seite etwa 3 Minuten grillen, sodass das Muster des Gitters deutlich zu sehen ist. Zwiebelscheiben auf ein großes Stück Alufolie legen und mit ¼ Salz, ¼ TL Pfeffer und Zucker bestreuen. Alufolie über den Zwiebeln zusammenschlagen, an den Enden zu einem Paket zusammenfalten, abseits der Hitze auf den Grill legen und 15–20 Minuten weich werden lassen. Beiseitestellen, während man die Burger zubereitet.

Für die Burger in einer Schüssel Rindfleisch, Senf, Worcestershire-Sauce, ½ TL Salz und ½ TL Pfeffer mit den Händen gut vermengen, aber nicht übertreiben. Mischung auf 6 gleich große Portionen aufteilen, diese jeweils vorsichtig zu einem Patty formen, nicht dicker als 2 cm.

Pattys direkt über dem Feuer auf den Grill legen und für medium etwa 7 Minuten grillen, dabei nach etwa 4 Minuten wenden. Die Burger sollten in der Mitte noch leicht rosa sein. 1 Minute, bevor das Fleisch vom Grill genommen werden soll, jeden Burger mit einer Käsescheibe belegen. Brötchen ebenfalls 1 Minute, bevor das Fleisch vom Grill genommen werden soll, mit der Schnittfläche nach unten direkt über dem Feuer auf den Grill legen, um sie zu toasten. Burger auf einen großen Teller und Brötchen mit der Schnittfläche nach oben auf eine Arbeitsfläche legen.

Zum Servieren die Schnittfläche der Brötchen nach Wahl mit den weiteren Zutaten belegen. Burger jeweils auf die Unterseiten der Brötchen legen und mit gegrillten Zwiebeln, Speck und Salat garnieren. Mit den oberen Hälften der Brötchen abschließen und servieren.



# Erdbeermousse

*Fraises des bois*, die intensiv aromatischen, kleinen wilden Erdbeeren, kommen in Paris im Frühling auf den Markt und bleiben den ganzen Sommer. Sie schmecken pur oder leicht gezuckert mit geschlagener Sahne. Wenn Sie nicht die Märkte Frankreichs durchstöbern können, eignen sich auch gezüchtete Erdbeeren gut für diese luftige Erdbeermousse, ein exzellentes Finale für ein elegantes Abendessen.



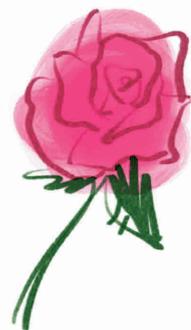
Ergibt 6–8 Portionen  
250 g Erdbeeren  
75 g Zucker  
1 Päckchen (2½ TL)  
geschmacksneutrales Gelatinepulver  
250 g Sahne

Zum Garnieren 4 Erdbeeren beiseitestellen. Von den restlichen Erdbeeren Stängelansatz entfernen und in einem Standmixer fein pürieren. Püree in eine große Schüssel geben, eventuell durch ein feinmaschiges Sieb streichen, wenn man keine Kerne in der Mousse möchte. Zucker dazugeben und so lange rühren, bis er sich aufgelöst hat.

In einem kleinen Topf bei starker Hitze 60 ml Wasser aufkochen. Vom Herd nehmen, in eine kleine Schüssel gießen und die Gelatine gleichmäßig darüberstreuen. 3–5 Minuten stehen lassen, bis die Gelatine weich wird, dann so lange rühren, bis sie sich im Wasser auflöst. Gelatinemischung in das Erdbeerpüree rühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

In einer Schüssel mit einem Handrührgerät bei mittlerer Geschwindigkeit oder mit dem Schneebesen die Sahne aufschlagen, bis sie weiche Spitzen bildet. Mit einem Teigschaber die geschlagene Sahne kurz in das Erdbeerpüree einarbeiten, bis keine weißen Schlieren mehr zu sehen sind. Mousse in 6–8 dekorative Gläser oder Schüsseln füllen, abdecken und mindestens 2 Stunden oder bis zu 2 Tage kühl stellen.

Zum Servieren die zur Seite gestellten Beeren halbieren. Mousse gekühlt mit den Erdbeerhälften garniert servieren.





## Fondants au chocolat

„Du sitzt im coolsten Café von ganz Paris“, sagt Thomas zu Emily an dem Abend, als sie sich im Café de Flore begegnen. „Zumindest historisch gesehen.“ Thomas, ein sexy Semiotik-Professor, erzählt Emily weiter von Jean-Paul Sartre und Simone de Beauvoir, die das Café frequentierten, nachdem Les Deux Magots – der Treffpunkt von Hemingway und Picasso – „zu bourgeois“ geworden war. Während sie Wein nippen und Thomas ein Stück dieses dekadenten Schokoküchleins genießt, heizen sich die Konversation und der Abend auf. Diese einfachen und doch eleganten Küchlein können das für Ihren Abend auch tun.

Ergibt 6 Portionen

4 EL Butter, in kleine Stücke geschnitten, plus mehr für die Förmchen

2 EL Kakaopulver, ungesüßt (geseibt), plus mehr für die Förmchen

250 g Zartbitterschokolade, fein gehackt

1 TL reiner Vanilleextrakt

1 Prise feines Meersalz

4 große Eigelb

6 EL Zucker

3 große Eiweiß

Puderzucker zum Bestäuben

Ofen auf 200 °C vorheizen. 6 Förmchen (à 180 ml) mit Butter einfetten und mit Kakaopulver bestäuben, dabei überschüssiges Pulver abklopfen. Förmchen auf ein kleines Backblech setzen.

Schokolade und Butter in einer hitzebeständigen Schüssel über einem Topf mit köchelndem Wasser (die Schüssel sollte das Wasser nicht berühren) schmelzen lassen, dabei umrühren, bis die Mischung glänzend und cremig ist. Vom Herd nehmen und Vanille und Salz einrühren. Beiseite stellen und leicht abkühlen lassen.

In einer großen Schüssel mit dem Handrührgerät bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeit Eigelbe, Zucker (3 EL) und 2 EL Kakaopulver schaumig rühren. Schokoladenmischung zur Eimischung geben und bei mittlerer Geschwindigkeititerrühren, bis sich alles gut vermengt hat. Die Mischung wird sehr dick.

In einer Schüssel mit sauberen Quirlen die Eiweiße bei mittlerer Geschwindigkeit flaumig schlagen. Mit dem restlichen Zucker (3 EL) bei hoher Geschwindigkeititerrühren, bis sich feste, glänzende Spitzen bilden. Die Hälfte des Eischnees unter die Schokoladenmischung rühren. Mit einem Teigschaber den restlichen Eischnee unterheben, bis keine weißen Schlieren zu sehen sind. In die vorbereiteten Förmchen löffeln.

Küchlein etwa 13 Minuten backen, bis sie aufgegangen sind und oben Risse bekommen. Das Innere sollte noch etwas flüssig sein.

Aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestäuben. Alternativ ein kleines Messer an der Innenseite jedes Förmchens entlangführen, um die Küchlein zu lösen, einen umgedrehten Teller auf das Förmchen legen, beides umdrehen, Förmchen abheben und mit Puderzucker bestäuben. Sofort servieren.



QUATRE  
LA PÂTISSERIE

# Palmiers

Als Emily dem Hotelier Randy Zimmer aus Chicago die Idee eines von Maison Lavaux kreierten Signaturduftes für das Hotel vorschlägt, vergleicht sie dies mit dem Verkauf eines Hauses: „Sie backen Kekse. Der Geruch erinnert nämlich an zu Hause und Wärme ... und Zucker und Butter. Ein Wohlfühlort. Sie brauchen ein paar Kekse, Randy.“ Eine Ladung dieser buttrigen, mit Zucker bestreuten knusprigen „Palmenblätter“ – ein Klassiker in vielen französischen Bäckereien – hilft, jedes Haus und vielleicht Parfum zu verkaufen.



Ergibt etwa 10 Palmiers

2 EL Butter, geschmolzen und abgekühlt

½ TL reiner Vanilleextrakt

100 g Zucker

60 g Puderzucker

1 Paket gefrorener Blätterteig, etwa 250 g, aufgetaut nach Packungsanweisung

Ofen auf 190 °C vorheizen. 1 Backblech mit Backpapier auslegen.

In einer kleinen Schüssel Butter und Vanille vermengen. In einer mittelgroßen Schüssel Kristall- und Puderzucker mit einer Gabel verrühren. Von der Zuckermischung 100 g abmessen und beiseitestellen.

Von der restlichen Zuckermischung 3 EL auf eine Arbeitsfläche streuen und Blätterteig darauf legen. Wieder etwas von der Zuckermischung auf den Teig streuen und mit den Händen verteilen. Mit einem Nudelholz den Teig zu einem Rechteck (25 × 50 cm) ausrollen. Von der Mitte aus beginnend nach außen rollen und nach ein bis zwei Mal rollen, den Teig jeweils um 90 Grad drehen. Während des Arbeitens immer wieder etwas von der Zuckermischung auf den Teig streuen, sodass er nicht kleben bleibt.

Mit einem Pinsel die Oberfläche des Teiges mit der Buttermischung bestreichen, danach gleichmäßig mit den zur Seite gestellten 100 g Zuckermischung bestreuen. Vom kurzen Ende her einen 5 cm breiten Teigstreifen umklappen. Mehrmals wiederholen, bis die Mitte des Teigblattes erreicht ist. Vom anderen Ende her den Vorgang bis zur Mitte wiederholen. Die eine Hälfte über die andere falten (als würde man ein Buch zuklappen) und quer in etwa 1 cm dicke Stücke schneiden. Teigstücke mit der Schnittfläche nach unten im Abstand von etwa 5 cm auf das vorbereitete Blech legen.

Palmiers etwa 15 Minuten goldbraun backen. Auf dem Blech auf einem Backgitter 5 Minuten abkühlen lassen, dann auf das Gitter legen und ganz abkühlen lassen.





## Buttercroissants

Als Emily bei einem Frühstück mit Mindy in einem der von ihnen frequentierten Cafés Kaffee, Obst „*et un croissant avec le préservatif*“ bestellt, muss sie erfahren, dass *préservatif* nicht wie auf Englisch köstliche, eingelegte Früchte bedeutet, sondern Kondom. Spöttisch erklärt ihr der Kellner auf Englisch die Bedeutung und stolziert hinweg. Glücklicherweise bekommt Emily trotzdem ein Buttercroissant. Abenteuer muss man bestehen, aber das ist nichts gegen den Stolz, der einen erfüllt, wenn man selbstgebackene frische Croissants serviert.

Ergibt 16 Croissants

Croissantteig (Seite 212)

Butter für die Backbleche

1 großes Ei

1 EL Vollmilch

Croissantteig wie angegeben zubereiten. 2 Backbleche (45 × 33 cm) leicht mit Butter einfetten.

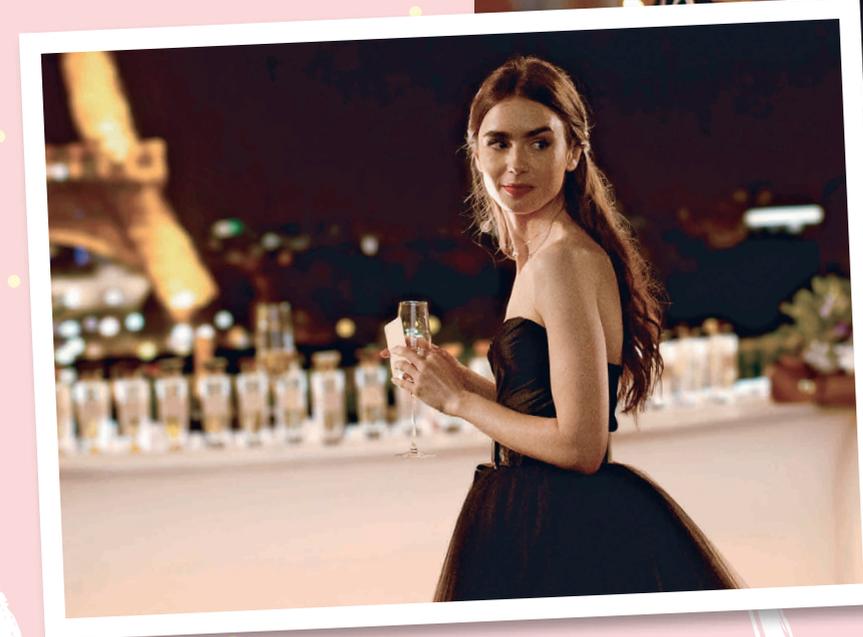
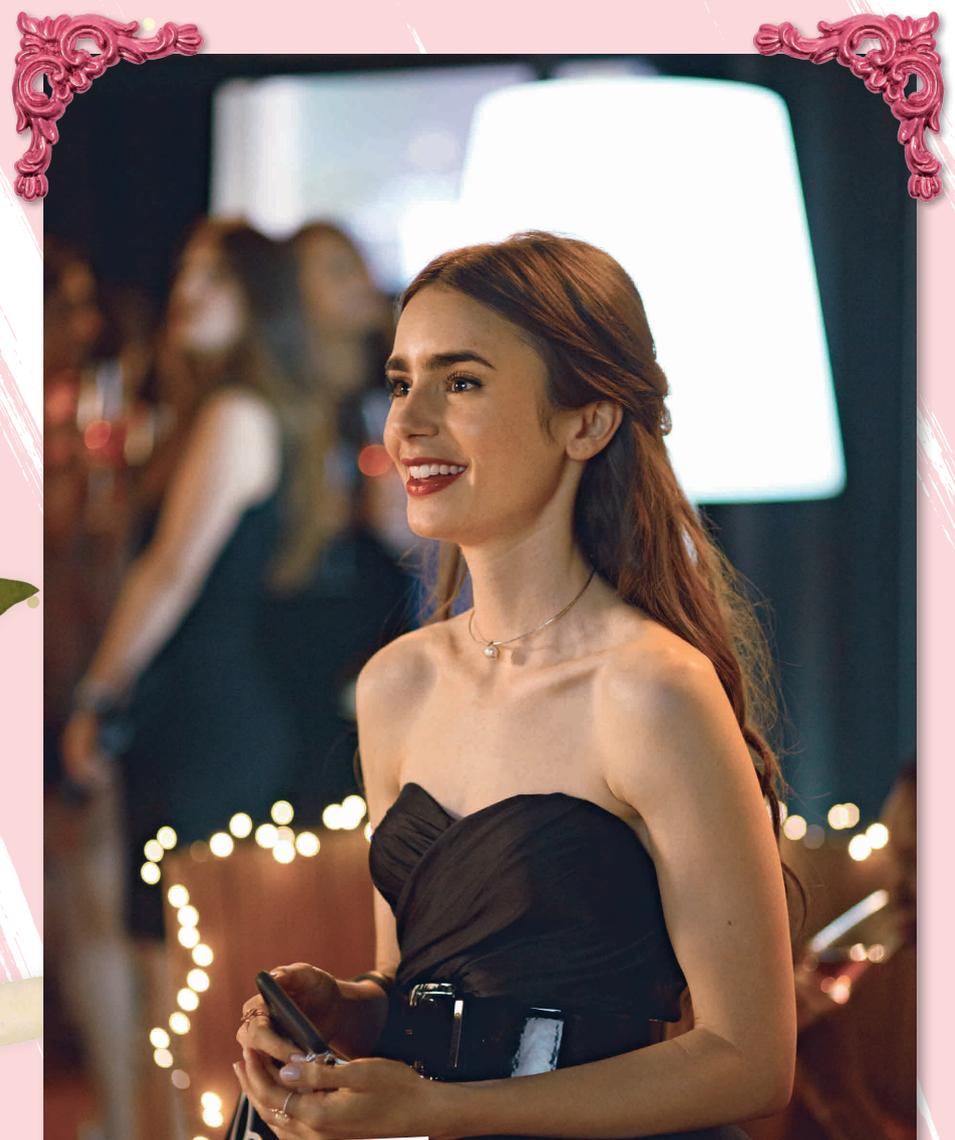
Für die Croissants den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (23 × 45 cm) ausrollen. Rechteck der Länge nach halbieren und dann jede Hälfte quer in 8 Quadrate (à 10 cm) schneiden. Jedes Quadrat diagonal durchschneiden.

Immer 1 Stück nach dem anderen bearbeiten. Dreiecke vorsichtig auf etwa das Doppelte ihrer ursprünglichen Länge auseinander ziehen. Dann die Oberkante vorsichtig verlängern. Dreiecke mit der Spitze zum Körper auf eine Arbeitsfläche legen und vom breiten Ende her einrollen. Knapp vor dem Ende die Spitze mit dem Daumen leicht verschmieren und weiterrollen, sodass die Spitze unter dem Croissant zu liegen kommt. Mit der Spitze nach unten auf das vorbereitete Backblech legen. Für die klassische Form, die Spitzen leicht gegen die Mitte biegen. Mit den restlichen Dreiecken gleich verfahren und sie im Abstand von 5–7 cm auf die Backbleche legen. (An diesem Punkt kann man die geformten Croissants abdecken, auf den Blechen einfrieren und später in verschließbare, für das Gefrierfach geeignete Plastikbeutel geben und bis zu 2 Monate einfrieren; vor Gebrauch im Kühlschrank über Nacht auftauen lassen und wie angegeben backen.)

Croissants locker mit einem Küchentuch abdecken und bei Zimmertemperatur etwa 1½ Stunden auf doppelte Größe aufgehen lassen.

Ofen auf 220 °C vorheizen. In einer kleinen Schüssel Eier und Milch leicht verquirlen und die Croissants leicht damit bestreichen. Bleche nacheinander in den Ofen schieben und Croissants 15–18 Minuten goldbraun backen. Auf den Blechen auf einem Gitter abkühlen lassen.

Warm oder bei Zimmertemperatur servieren. In einem luftdicht verschlossenen Behälter kann man die gebackenen Croissants 1 Tag aufbewahren; vor dem Servieren 5 Minuten bei 150 °C im Ofen aufbacken.



# Apfel-Marzipan-Tarte

Dank des gekauften Blätterteiges kann diese elegante Tarte mühelos zubereitet werden. Die Vermählung von knusprig luftigem Backwerk, süß-nussigem Marzipan und dünn geschnittenen Äpfeln ist ein garantierter Publikumshit.

Um dem Ganzen die Krone aufzusetzen, kann man jede Portion noch mit einem Klecks geschlagener Sahne aufwerten.



Ergibt 8 Portionen

180 g Mandelsplitter

Mehl zum Bestäuben

1 Paket gefrorener Blätterteig, etwa 500 g, nach Packungsanweisung aufgetaut

155 g Zucker

¼ TL grobes Salz

2 große Eier, leicht verquirlt

1 TL reiner Vanilleextrakt

1 TL reiner Mandelextrakt

2 EL Butter, geschmolzen und abgekühlt

2 große säuerliche Äpfel, wie Pink Lady oder Gala

Saft von ½ Bio-Zitrone

125 g Aprikosenkonfitüre zum Glasieren

Backgitter im oberen Drittel des Ofens einschieben und Ofen auf 220 °C vorheizen. Ein großes Backblech (40 × 30 cm) mit Backpapier auslegen. Mandeln gleichmäßig auf dem vorbereiteten Blech ausbreiten und 5 Minuten leicht anrösten, dabei ein oder zwei Mal umrühren. In eine Schüssel geben und das Backblech ganz abkühlen lassen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche Blätterteig zu einem Rechteck ausrollen, das genau auf das Backblech passt. Dicke Ränder mit einem scharfen Messer abschneiden. Auf das vorbereitete Blech legen, Außenkanten etwa 0,5 cm nach innen falten und zusammendrücken, um einen Rand zu erzeugen. Kühl stellen, während man das Marzipan zubereitet.

In einem Standmixer Mandeln, Zucker und Salz vermengen und fein mahlen. Eier, Vanille und Mandelextrakt sowie Butter dazugeben und mixen, bis sich alles verbindet. Beiseitestellen.

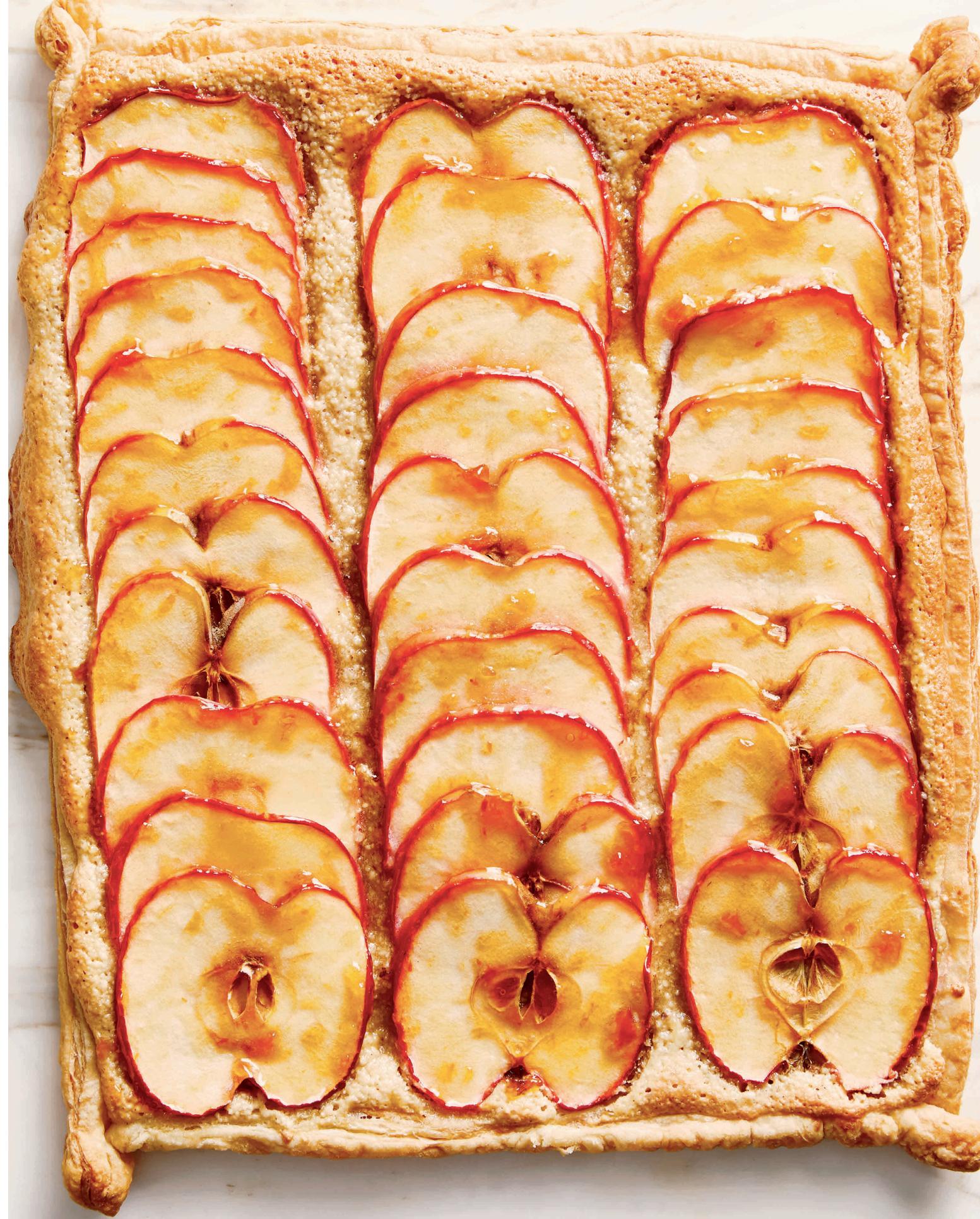
Gekühlten Blätterteig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Etwa 8 Minuten backen, bis der Teig trocken aussieht und leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 190 °C reduzieren.

Während des Backens Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in sehr dünne Spalten schneiden. In eine Schüssel geben, mit Zitronensaft beträufeln und vermengen, sodass alle Äpfel damit überzogen sind.

Teig mit Marzipan in einer dünnen, gleichmäßigen Schicht bestreichen und mit den Apfelspalten dekorativ belegen, sodass sie sich leicht überlappen. Etwa 30 Minuten goldbraun backen, bis die Äpfel zart knusprig sind. Auf ein Backgitter geben.

Für die Glasur Konfitüre in einem Topf bei schwacher Hitze verflüssigen. Durch ein feinmaschiges Sieb in eine kleine Schüssel gießen. Die Oberfläche der warmen Tarte vorsichtig dünn mit Konfitüre bepinseln.

In Rechtecke schneiden und warm oder bei Zimmertemperatur servieren.





## Un pain au chocolat

An ihrem zweiten Tag in Paris geht Emily zur Boulangerie Moderne, um zu frühstücken, wo sie fasziniert vor all dem herrlichen Gebäck steht.

Die Frau hinter der Theke versucht ihr Bestes, um Emily die richtige Aussprache von *un pain au chocolat* beizubringen, doch Emily ist nur darauf konzentriert, die reich mit Butter versehenen Backwerke zu verschlingen. Dieses Kultgebäck besteht aus Croissantteig mit einem zähflüssigen Streifen Zartbitterschokolade zwischen den blättrigen Lagen.

Ergibt 12 Stück

Croissantteig (Seite 212)

Butter für die Backbleche

Mehl zum Bestäuben

185 g halbsüße oder  
Zartbitterschokolade, gehackt

1 großes Ei

1 EL Vollmilch

Croissantteig wie angegeben zubereiten. Zwei Backbleche (45 × 33 cm) leicht mit Butter einfetten.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche Teig zu einem Rechteck (30 × 40 cm) ausrollen. Teig der Länge nach in drei gleich große Streifen, dann jeden Streifen in 4 Quadrate schneiden (insgesamt 12 Stück). Quadrate nacheinander bearbeiten. 1 gehäuften EL Schokolade in einem Streifen in der Mitte aufbringen. Das untere Drittel des Teiges nach oben falten, dann das obere Drittel darüberklappen, sodass sie sich leicht überlappen, und den Saum zusammendrücken. Mit dieser Seite nach unten auf ein vorbereitetes Backblech legen. Mit den restlichen Quadraten gleich verfahren und die Stücke im Abstand von 5–7 cm auf die Backbleche legen. (An diesem Punkt kann man die geformten Croissants abdecken, auf den Blechen einfrieren und später in verschließbare, für das Gefrierfach geeignete Plastikbeutel geben und bis zu 2 Monate einfrieren; vor Gebrauch im Kühlschrank über Nacht auftauen lassen und wie angegeben backen.)

Gebäck locker mit einem Küchentuch abdecken und bei Zimmertemperatur etwa 1½ Stunden auf doppelte Größe aufgehen lassen.

Ofen auf 220 °C vorheizen. In einer kleinen Schüssel Eier und Milch leicht verquirlen und die Croissants leicht damit bestreichen. Bleche nacheinander in den Ofen schieben und Gebäckstücke 15–18 Minuten goldbraun backen. Auf den Blechen auf einem Gitter abkühlen lassen.

Warm oder bei Zimmertemperatur servieren. In einem luftdicht verschlossenen Behälter kann man die gebackenen Pains au chocolat 1 Tag aufbewahren; vor dem Servieren 5 Minuten bei 150 °C im Ofen aufbacken.



# Honig-Madeleines

Madeleines – mit ihrer unverkennbaren Muschelform – werden in vielen Pariser Bäckereien und Pâtisseries verkauft. Sie sind auch wunderbar leicht herzustellen, wenn ein kurzer Besuch in der örtlichen Bäckerei nicht möglich ist. Diese Version ist zart mit Honig und Orangenblütenwasser aromatisiert, aber man kann das Orangenblütenwasser auch durch Vanilleextrakt ersetzen. Man findet eine Madeleine-Backform in gut sortierten Geschäften für Kochgeschirr oder online.



Ergibt 12 Madeleines

5 EL Butter, geschmolzen und abgekühlt

60 g Mehl (Type 405) plus  
mehr für die Form

1 großes Ei

3 EL Zucker

2 EL Honig

2 TL Orangenblütenwasser

½ TL Backpulver

Backgitter in das untere Drittel des Ofens einschieben und Ofen auf 200 °C vorheizen. Mit einem Pinsel und 1 EL von der Butter die 12 Mulden der Madeleine-Form dick einfetten, dabei die tiefen Stellen und die Ränder nicht vergessen. Formen leicht bemehlen, überschüssiges Mehl verkehrt herum über der Spüle vorsichtig abschütteln.

In einer Schüssel mit einem Handrührgerät Eier und Zucker 30 Sekunden bei niedriger Geschwindigkeit verquirlen. Geschwindigkeit erhöhen und 30 Minuten dick schaumig schlagen, bis sich das Volumen vervierfacht hat. Honig und Orangenblütenwasser dazugeben und gut einarbeiten. Mixer ausschalten, Mehl und Backpulver über die Eimischung sieben und danach mit einem Teigschaber unterziehen. Die restliche Butter (4 EL) ebenfalls gleichmäßig einarbeiten.

Einen gehäuften EL der Masse in jede Mulde geben, sodass sie zu drei Viertel gefüllt ist. 10–12 Minuten backen, bis die Küchlein an den Rändern goldbraun sind und bei Berührung noch leicht nachgeben. Form auf ein Backgitter stürzen und leicht klopfen, um die Madeleines aus der Form zu lösen. Sollten sie kleben bleiben, mit einem Buttermesser die Ränder vorsichtig lösen, dann umdrehen und nochmals klopfen.

Lauwarm servieren. Madeleines isst man am besten frisch gebacken. Wenn man sie aufbewahren muss, halten sie sich in einem luftdicht geschlossenen Behälter bei Zimmertemperatur bis zu 3 Tage.





## Erdnussbutter-Sablés

Als Emily endlich ihre Pakete aus Amerika erhält, ist sie begeistert. Nachdem sie diese – mithilfe des kräftigen Gabriel – fünf Stockwerke hinaufgeschleppt hat, öffnet sie ein Paket und entdeckt, dass die Gläser Trader Joe's Bio-Erdnussbutter darin explodiert sind. Keine Angst, Emily! Mach diese einfachen, köstlichen Erdnussbutter-Kekse, die an die knusprigen, krümeligen, buttrigen *Sablés* aus der Normandie erinnern. Natürlich würde es Franzosen niemals in den Sinn kommen, Erdnussbutter in einen Kuchenteig zu mischen.

Ergibt etwa 40 Kekse  
120 g zimmerwarme Butter  
125 g Zucker  
60 g brauner Zucker  
½ TL feines Meersalz  
310 g ungesüßte, ungesalzene grobkörnige Erdnussbutter  
1 großes Ei  
1 TL reiner Vanilleextrakt  
125 g Mehl  
Fleur de sel und Rohrohrzucker zum Bestreuen (optional)

In einer großen Schüssel mit einem Handrührgerät bei mittlerer Geschwindigkeit Butter, weißen und braunen Zucker etwa 3 Minuten luftig schaumig aufschlagen. Erdnussbutter, Ei und Vanille dazugeben und gut einarbeiten. Bei niedriger Geschwindigkeit das Mehl dazugeben und mixen, bis es vollständig eingearbeitet ist.

Teig halbieren. Eine Hälfte zu einem Klumpen formen, in Frischhaltefolie einwickeln und mit den Händen zu einer 15 cm langen Rolle mit einem Durchmesser von etwa 5 cm formen. Folienenden zum Verschließen zusammendrehen. Mit der zweiten Hälfte gleich verfahren. Mindestens 3 Stunden oder über Nacht zum Festwerden kühl stellen.

Ofen auf 175 °C vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen.

Teig auswickeln und auf einer ebenen Arbeitsfläche nochmals rollen, sodass er eine glatte Oberfläche bekommt und so rund wie möglich wird. Wenn gewünscht, etwas Rohrohrzucker auf einen Teller streuen und jede Rolle darin wälzen, sodass sie gleichmäßig überzogen sind. Jeweils die beiden Enden glatt abschneiden, dann die Rolle quer in Scheiben (à 5 mm) schneiden. Kekse auf den vorbereiteten Blechen im Abstand von mindestens 2,5 cm auflegen, mit Fleur de sel und Rohrohrzucker bestreuen und diese, so verwendet, leicht in den Teig drücken.

Kekse 12–15 Minuten backen, ein Blech nach dem anderen, bis die Unterseiten goldbraun sind. Kekse kurz auf dem Blech auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann auf das Gitter legen und ganz abkühlen lassen. Man kann die Kekse in einem luftdicht verschlossenen Behälter bis zu 1 Woche bei Zimmertemperatur aufbewahren.



# Baguettes

Die Boulangerie Moderne mit ihren einladenden Schaufenstern mit französischem Gebäck und frischen Baguettes spielt in der ganzen Serie wiederholt eine köstliche Rolle. Nur aus einer Handvoll Zutaten hergestellt, braucht Baguette Zeit, um seine Aromen zu entwickeln. Beginnen Sie mit einem Vorteig und lassen Sie ihn über Nacht fermentieren. Ihre Geduld wird belohnt werden. Ein Stück Käse, ein wenig guter Wein und ein hausgemachtes Baguette und das Picknick ist fertig – um so besser, wenn das Picknick im Jardin du Palais Royal stattfindet.



Ergibt 3 Baguettes

## VORTEIG

1 Päckchen (2¼ TL) Trockenhefe

1 TL Malzsirup oder Zucker

250 g Mehl (Type 550)

## TEIG

250 g Mehl (Type 550), plus mehr zum Bestäuben

1½ TL Meersalz

40 g Maismehl oder Grieß

Für den Vorteig im Behälter eines Standmixers die Trockenhefe in 375 ml lauwarmem Wasser auflösen, dann Malzsirup dazugeben. Mit einem Holzlöffel Mehl einrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 3 Stunden bei kühler Temperatur oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Wenn der Teig kühl gestellt wurde, 1 Stunde vor dem Weiterarbeiten auf Zimmertemperatur bringen.

Für den Teig Mehl und Salz zum Vorteig dazugeben und von Hand kurz rühren, bis sich die Mischung zu einem groben Teig verbindet. Schüssel auf den Standmixer stellen, Knethaken befestigen und bei niedriger Geschwindigkeit den Teig 5–10 Minuten glatt und geschmeidig kneten. Zwischendurch den Mixer abschalten und Teig an den Seiten und von den Quirlen hinunterschaben. Schüssel vom Standmixer abnehmen und Teig gleichmäßig nach unten streifen. Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ohne Zugluft 1½–2 Stunden auf die doppelte Größe aufgehen lassen. Der Teig wird aufgeblasen aussehen und sich weich anfühlen, wenn man ihn sanft mit dem Finger anstupst.

Teig wieder zusammenschlagen. Schüssel wieder abdecken und nochmals 30–40 Minuten auf die doppelte Größe aufgehen lassen. Danach Teig auf eine saubere Arbeitsfläche legen und dritteln. Jedes Drittel zu einer lockeren Kugel formen. Diese mit einem Küchentuch abdecken und 5 Minuten ruhen lassen.

Ein großes Backblech leicht mit Maismehl bestäuben. Teigkugeln nacheinander bearbeiten. Kugel aufnehmen und hart auf die saubere Arbeitsfläche schlagen. Wenn sich der Teig trocken anfühlt, leicht mit Wasser benetzen. Teig mit dem Handballen gleichmäßig abflachen

und rollen, bis ein ovaler Laib entsteht. Dann mit beiden Händen, von der Mitte beginnend und nach außen arbeitend, den Laib in die Länge ziehen, indem man ihn mit gleichmäßigem Druck auf der Arbeitsfläche hin- und herrollt, bis er so lang wie das Backblech ist. Laib auf das Blech legen. Mit den restlichen Kugeln gleich verfahren und ebenfalls in gleichmäßigem Abstand auf das Blech legen.

Laibe locker mit einem feuchten Küchentuch abdecken und 30–40 Minuten an einem warmen Ort ohne Luftzug auf doppelte Größe aufgehen lassen. Die Laibe sollten sich leicht und locker anfühlen, wenn man sie sacht zusammendrückt.

Ein Ofengitter im unteren Drittel des Ofens einschieben und den Ofen auf 260 °C vorheizen.

Mit einer Rasierklinge oder einem scharfen gezackten Messer 4 bis 5 Schlitze der Länge nach in jedes Baguettes ritzen, dabei die Klinge in einem 45-Grad-Winkel halten, sodass man nur die Oberfläche des Teiges aufschlitzt. Laibe schnell und großzügig mit Wasser benetzen.

Blech sofort in den Ofen schieben und die Hitze auf 230 °C reduzieren. Laibe 20–25 Minuten goldbraun backen, bis sie hohl klingen, wenn man auf die Unterseite klopft. Wenn sie nicht gleichmäßig bräunen, Bleche nach der halben Backzeit wenden. Brote vor dem Servieren mindestens 20 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen.

Obwohl sie frisch am besten schmecken, kann man Baguettes gut verpackt und eingefroren bis zu 2 Wochen aufbewahren. Vor dem Servieren 15 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen lassen und im Ofen 10–15 Minuten bei 200 °C aufbacken.



## Pan bagnat

Jeder hat das Debakel mit Pierre Cadault und Grey Space noch im Kopf, als Mathieu Emily mit einer Boottour (mit seinem eigenen Boot!) in Paris entlang der Seine überrascht (jemand romantisch hier?). Eine Flasche Champagner, Baguette und Käse erscheinen und Emily beginnt sich zu fragen, was hier noch zwischen den beiden passieren wird. Dieses berühmte Sandwich aus Nizza ist belegt mit Thunfisch, Tomaten, hart gekochten Eiern, Oliven und viel knackigem Gemüse – französischer geht es nicht! Es eignet sich ideal für einen Picknickkorb, den man im Heck eines Bootes verstaut.

*Ergibt 4 Portionen*

4 große Brötchen (Bauern-, Baguette- oder Ciabattabrötchen)

125 ml extra-natives Olivenöl

2 EL roter Weinessig

4-8 zarte, grüne oder rote Salatblätter

1 Dose (à 155 g) Thunfisch (in Olivenöl), abgessen und zerpfückt

1 kleine rote Paprikaschote, roh oder geröstet, entkernt und in schmale Streifen geschnitten

2 hart gekochte Eier, geschält und quer in dünne Scheiben geschnitten

2 große, reife Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten

½ kleine Salatgurke, geschält und in dünne Scheiben geschnitten

½ kleine rote Zwiebel, hauchdünn geschnitten

40 g Oliven, ohne Kern, vorzugsweise eine Mischung aus schwarzen und grünen Oliven, in Scheiben geschnitten

Mit einem gezackten Messer Brötchen quer durchschneiden. Mit der Schnittfläche nach oben auf eine Arbeitsfläche legen und beide Seiten mit Öl und Essig beträufeln.

Auf die Unterseite jedes Brötchens 1-2 Salatblätter legen. Thunfisch, Paprikaschote, Eier, Tomaten, Gurke, Zwiebel und Oliven darauf anrichten und sofort servieren. Für ein ganz traditionelles Pan bagnat jedes Sandwich erst in Backpapier oder Alufolie, dann in Frischhaltefolie wickeln, oder in einen Plastikbeutel geben. Sandwich mit einer Guss-eisenpfanne oder einem schweren Topf 20 Minuten beschweren, dabei das Brot nach der Hälfte der Zeit wenden. Sofort servieren oder kühl stellen und innerhalb der nächsten 8 Stunden servieren.



# Schinken-Champignons-Crêpes

Bei Nacht durch die Straßen von Paris zu flanieren und dabei eine Crêpe von einem Straßenstand zu genießen ist ein magisches Erlebnis, besonders am Arm von Mathieu Cadault, einem der meist gefragten Junggesellen der Stadt. „Lustig, jede Kultur hat ihren eigenen Pancake“, bemerkt Emily. Mathieu spottet: „Sie vergleichen unsere Crêpes mit Ihren Pancakes, ich bitte Sie. Keine Chance. Wir gewinnen.“ Diese Crêpes aus Buchweizenmehl – gefüllt mit *Jambon de Paris*, sautierten Champignons und Gruyère – sind tatsächlich unvergleichlich.



Ergibt 10 Crêpes

## BUCHWEIZENCRÊPES

3 große Eier

430 ml Vollmilch

60 g Buchweizenmehl

90 g Mehl

4 EL Butter, geschmolzen und abgekühlt, plus mehr zum Kochen und für das Backblech

½ TL feines Meersalz

## FÜLLUNG

1 EL Butter

1 große Schalotte, fein gehackt

feines Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

250 g Champignons, sauber gebürstet und in Scheiben geschnitten

5 dünne Scheiben Schinken (155 g), vorzugsweise Jambon de Paris, halbiert

155 g Gruyère, gerieben

Schnittlauchröllchen zum Garnieren

Für die Crêpe-Masse alle Zutaten in einem Standmixer oder einer Küchenmaschine glatt rühren. Zwischendurch Masse an den Seiten nach unten schaben und nochmals mixen. Abdecken und mindestens 4 Stunden oder über Nacht kühl stellen. Masse vor dem Weiterverarbeiten auf Zimmertemperatur bringen.

Eine beschichtete Pfanne oder Crêpe-Pfanne (20–22 cm) bei mittlerer Hitze erwärmen. Pfanne leicht mit Butter austreichen, 60 ml von der Masse in die Pfannenmitte gießen und sofort mithilfe von einem Teigschaber zu einer dünnen, gleichmäßigen Schicht verstreichen. Backen, bis die Ränder knusprig und die Unterseite goldbraun sind. Crêpe mit einem Pfannenwender wenden und die zweite Seite ebenfalls 1–3 Minuten bräunen, je nachdem, wie heiß die Pfanne ist. Auf einen Teller geben und den Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen. Man braucht für dieses Rezept nur 10 Stück. Die restlichen Crêpes abkühlen lassen, mit Wachspapier getrennt auf einen Stapel legen, in Frischhaltefolie wickeln und bis zu 3 Tage aufbewahren. Vor der Weiterverarbeitung auf Zimmertemperatur bringen, dann dieselbe Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, mit Butter austreichen und jede Crêpe auf jeder Seite erwärmen, bevor man sie füllt.

Ofen auf 190 °C vorheizen. Ein großes Backblech großzügig mit Butter austreichen.

Für die Füllung in einer Pfanne Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Schalotte dazugeben, salzen und unter Rühren etwa 2 Minuten weich braten. Champignons dazugeben und 5 Minuten dünsten. Vom Herd nehmen.

Ein Viertel jeder Crêpe mit ½ Scheibe Schinken und 1 gehäuften EL geriebenem Käse belegen, darauf 1 EL Champignons verteilen. Crêpe in der Mitte über der Füllung falten, dann nochmals falten, sodass ein Dreieck entsteht. Die gefüllten Crêpes auf dem vorbereiteten Blech 10–13 Minuten im Ofen erwärmen, bis der Käse geschmolzen ist und die Crêpes knusprig sind. Mit Schnittlauchröllchen garnieren und sofort servieren.

# #OhCrêpe

„Oh, du hast deine Crêpe fallen lassen“, seufzt Mindy und sieht dabei auf ihr Handy. „Hashtag, oh Crêpe!“, rufen Emily und Mindy unisono, als sie über Emilys (bald zu löschendem) Instagram-Account @emilyinparis in Erinnerungen schwelgen. Eine *Crêpe sucré* – süße Crêpe – ist immer ein Genuss. Servieren Sie diesen französischen Klassiker gefüllt mit Butter, Zucker und frisch gepresstem Zitronensaft oder machen Sie ihn mit Nutella und Bananenscheiben oder Erdbeeren eine Spur süßer.



Ergibt etwa 16 Crêpes

## CRÊPES

¼ l Vollmilch

125 g Mehl

2 große Eier

2 EL Butter, geschmolzen und abgekühlt, plus mehr zum Kochen

¼ TL feines Meersalz

## FÜLLUNG

zimmerwarme Butter, Zucker und Saft von 1 Bio-Zitrone

Nutella und Bananenscheiben oder Erdbeeren

Für die Crêpe-Masse in einem Standmixer oder einer Küchenmaschine alle Zutaten bei hoher Geschwindigkeit glatt rühren. Es sollten keine Mehlklumpen vorhanden sein. 30 Minuten kühl stellen, dann nochmals 1 Minute bei hoher Geschwindigkeit durchmischen.

Eine beschichtete Pfanne oder Crêpe-Pfanne (20–22 cm) bei mittlerer Hitze erwärmen. Pfanne leicht mit Butter austreichen, 60 ml von der Masse in die Pfannenmitte gießen und sofort mithilfe von einem Teigschaber zu einer dünnen, gleichmäßigen Schicht verstreichen. Backen, bis die Ränder knusprig und die Unterseite goldbraun sind. Crêpe mit einem Pfannenwender wenden und die zweite Seite ebenfalls 1–3 Minuten bräunen, je nachdem, wie heiß die Pfanne ist. Auf einen Teller geben und den Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen.

Crêpes warm mit der gewünschten Füllung servieren: jede Crêpe dünn mit Butter bestreichen, leicht mit Zucker bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln und zwei Mal falten. Oder mit Nutella bestreichen, auf einer Hälfte mit Bananenscheiben oder Erdbeeren belegen und ebenfalls zwei Mal falten.

Die restlichen Crêpes abkühlen lassen, mit Wachspapier getrennt auf einen Stapel legen, in Frischhaltefolie wickeln und bis zu 3 Tage aufbewahren. Oder den Stapel in Alufolie wickeln, in einen verschließbaren, für den Gefrierschrank geeigneten Plastikbeutel geben und bis zu 2 Monate einfrieren. Vor dem Verwenden im Kühlschrank auftauen lassen. Zum Weiterverarbeiten dieselbe Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, mit Butter austreichen und jede Crêpe auf jeder Seite erwärmen.



# Vanille-Macarons

Französische Macarons bieten die perfekte Balance zwischen knusprig und zäh. Da sie mit Mandelmehl zubereitet werden, sind sie auch glutenfrei. Diese Version mit Vanillearoma enthält zwischen den Sandwich-Lagen eine Creme aus Butter und weißer Schokolade. Man kann aber auch die Vanille durch Pfefferminz- oder Zitronenaroma austauschen. Viele Pariser Pâtisseries haben Macarons in allen Regenbogenfarben in der Auslage. Mit ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe zaubern Sie Ihren eigenen Farbton. Bereiten Sie die Macarons einen Tag vor dem Servieren zu, denn sie benötigen einen ganzen Tag im Kühlschrank, um ihre klassisch weiche, zähe Konsistenz zu bekommen.



Ergibt 24 Sandwich-Kekse

250 g Puderzucker

140 g feines Mandelmehl

3 große Eiweiße

1 TL reiner Vanilleextrakt

½ TL reiner Mandelextrakt

¼ TL Weinstein

⅛ TL Salz

Buttercreme mit weißer  
Schokolade (Seite 214)

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit einer Vorlage, z. B. einem runden Keksausstecher (4 cm), 24 Kreise im Abstand von 2 cm auf Backpapier zeichnen. Backpapier umdrehen. 125 g Zucker und Mandelmehl zusammen in ein feinmaschiges Sieb geben. Beiseitestellen.

In einer großen Schüssel mit einem Handrührgerät bei mittlerer Geschwindigkeit Eiweiße, Vanille- und Mandelextrakt, Weinstein und Salz etwa 3 Minuten aufschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Bei hoher Geschwindigkeit den restlichen Zucker nach und nach dazugeben und 2 Minuten weiter steif schlagen.

Etwa ein Drittel der Zucker-Mandel-Mischung über den Eischnee sieben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Mit der restlichen Zucker-Mandel-Mischung wiederholen, die Zutaten gut vermengen, bis die Masse in einem dicken, zähen Band vom Teigschaber fließt.

Masse in einen Spritzbeutel mit runder Tülle (1 cm) füllen. Die Spitze der Tülle etwa 1,5 cm über dem vorbereiteten Blech halten und Häufchen in die vorgezeichneten Kreise spritzen, dabei diese so glatt wie möglich machen, indem man den Beutel nach dem Spritzen nach einer Seite wegzieht. Sollten Spitzen entstehen, vorsichtig mit dem Finger glatt streichen. Jedes Blech zwei oder drei Mal kräftig auf die Arbeitsfläche schlagen, um eventuelle Luftblasen zu entfernen. Kekse bei Zimmertemperatur 45–60 Minuten stehen lassen, bis sie leicht angetrocknet und ein wenig klebrig aussehen.

Fortsetzung auf Seite 165





Fortsetzung von Seite 162

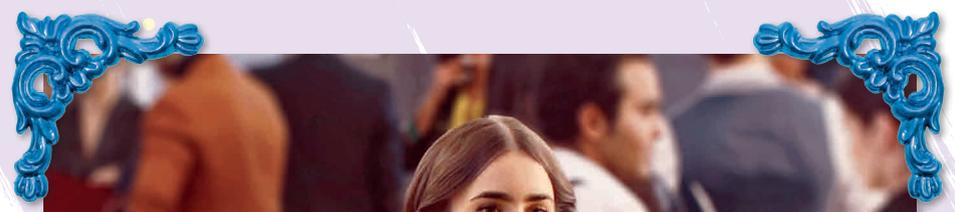
Ofen auf 150 °C vorheizen.

Ein Backblech in den Ofen schieben und die Kekse etwa 20 Minuten backen, bis sie aufgegangen, aber nicht braun sind. Die Unterseite der Kekse sollte trocken und fest sein und nicht mehr am Backpapier kleben. Sollten sie noch kleben, ein paar Minuten weiterbacken. Auf dem Blech auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann mit einem Pfannenwender Kekse direkt auf das Gitter legen. Mit dem zweiten Backblech Vorgang wiederholen. Komplet abkühlen lassen.

Buttercreme wie angegeben zubereiten.

Die Hälfte der Kekse mit der Unterseite nach oben drehen. Etwa 1 TL Buttercreme darauf setzen. Mit den restlichen Keksen, mit der Unterseite nach unten zudecken und leicht andrücken. (Es wird Buttercreme übrig bleiben; man kann sie dazu verwenden, gekaufte Kekse zu füllen oder Kuchen damit aufzupeppen.) Macarons in einer Schicht auf ein Blech legen und mindestens 1 Tag (bis zu 3 Tage) vor dem Servieren kühl stellen. (Oder in einem Gefrierschrank auf dem Blech anfrieren, dann in einen luftdichten Behälter schichten und bis zu 6 Monate einfrieren; vor dem Servieren im Kühlschrank auftauen lassen.) Gekühlt oder bei Zimmertemperatur servieren.





# Himbeer-Vanillecreme-Tartelettes

Beim Kauf eines Straußes rosaroter Rosen trifft Emily Camille, eine freundliche Französin (die sich später als Gabriels Freundin herausstellt!). Sie gehen in Camilles liebster Boulangerie-Pâtisserie Kaffee trinken. Die Auslagen sind voll mit verlockenden Leckereien, darunter auch fantastische Erdbeer- und Himbeer-Tartelettes, die so hübsch wie ein Blumenstrauß aussehen. Man kann kleine Tartelettes oder mit denselben Zutaten eine große Tarte (25 cm) zubereiten. Statt Himbeeren eignen sich auch Erdbeeren.



Ergibt 6 Tartelettes  
Tarteteig (Seite 213)  
Vanillecreme (Seite 213)  
500 g Himbeeren  
Puderzucker zum Bestäuben

Den Teig wie angegeben zubereiten und kühl stellen. 6 runde Tartelettesformen (à 5 cm) mit herausnehmbaren Böden bereitstellen. Teig auf 6 gleich große Portionen (à etwa 60 g) aufteilen und zu dicken Scheiben abflachen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche jedes Teigstück auf etwa 15 cm Durchmesser und 0,3 mm dick ausrollen, dann in die Tartelettesformen legen, und fest am Boden und an den Seiten andrücken. Mit dem Nudelholz über jede Form rollen, sodass die Teigränder sauber abgetrennt werden. Die Formen auf einem Backblech zum Festwerden etwa 30 Minuten kühl stellen oder leicht anfrieren.

Ofen auf 190 °C vorheizen. Teig mit Alufolie oder Backpapier auslegen, mit Backgewichten oder trockenen Bohnen beschweren und etwa 15 Minuten backen, bis er leicht goldbraun und trocken aussieht. Gewichte und Folie entfernen und weitere 5–7 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

Vanillecreme wie angegeben zubereiten und kühlen.

Vorsichtig die abgekühlten Tartelettes aus der Form lösen. Die gekühlte Vanillecreme glatt rühren, gleichmäßig auf dem Boden der Tartelettes verteilen und glatt streichen. (Möglicherweise bleibt etwas Creme übrig, abhängig von der Tiefe der Tarteletteformen. Man kann sie 3–4 Tage aufbewahren und wie Pudding essen.) Himbeeren in konzentrischen Kreisen auf die Vanillecreme legen. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.





## Tarte au citron

Beinahe jede Bäckerei in Paris hat diese klassische Tarte aus zartem Mürbeteig und cremiger, lippenkräuselnder Zitronencreme im Angebot. Die Creme wird auf dem Herd gekocht und kann auch anderweitig verwendet werden, etwa zum Füllen von Kuchen oder Keksen, mit frisch gebackenen Scones, eingerollt in Crêpes – oder einfach genüsslich pur löffeln!

Ergibt 6–8 Portionen  
Tarteteig (Seite 213)

### ZITRONENCREME

3 große Eier, plus 3 große  
Eigelb, leicht verquirl

185 g Zucker

180 ml Saft von einer Bio-Zitrone, durch  
ein Sieb gegossen (etwa 6 große Zitronen)

2 EL abgeriebene Schale  
von einer Bio-Zitrone

185 g Butter, in Stücke geschnitten

### GESCHLAGENE SAHNE

250 g Sahne

2 EL Zucker

½ TL reiner Vanilleextrakt

Teig wie angegeben zubereiten und kühl stellen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche Teig auf etwa 30 cm Durchmesser und 0,3 mm dick ausrollen, dann über das Nudelholz rollen und über einer Tarteform (24 cm) mit herausnehmbarem Boden legen, abrollen und den Teig fest am Boden und an den Seiten andrücken. Mit dem Nudelholz über die Form rollen, sodass die Teigländer sauber abgetrennt werden. Zum Festwerden etwa 30 Minuten kühl stellen oder leicht anfrieren.

Ofen auf 190 °C vorheizen. Teigschüssel mit Alufolie oder Backpapier auslegen, mit Backgewichten oder trockenen Bohnen beschweren und etwa 15 Minuten backen, bis der Teig leicht goldbraun und trocken aussieht. Gewichte und Folie entfernen und weitere 15 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

Für die Zitronencreme in einer säureresistenten Pfanne bei schwacher Hitze alle Zutaten vermengen und langsam 7–8 Minuten kochen, dabei mit einem hitzebeständigen Teigschaber ständig rühren, bis die Butter geschmolzen und die Masse dick genug ist, um einen Löffel zu überziehen.

Vom Herd nehmen, durch ein feinmaschiges Sieb in die Teigschüssel gießen und glatt streichen. Tarte mit Frischhaltefolie abdecken, dabei diese direkt auf die Oberfläche der Zitronencreme drücken. Mindestens 2 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

Für die geschlagene Sahne in einer Schüssel mit einem Handrührgerät bei mittlerer Geschwindigkeit Sahne, Zucker und Vanille cremig steif schlagen. Entweder sofort verwenden oder mit Frischhaltefolie abdecken und bis zu 4 Stunden kühl stellen, dann vor der Verwendung leicht aufschlagen.

Zum Servieren die Seitenteile der Form entfernen, dann die Tarte vorsichtig von der Bodenplatte auf einen Servierteller gleiten lassen. Bei Zimmertemperatur etwa 20 Minuten stehen lassen, dann mit geschlagener Sahne bedecken, in Tortenstücke schneiden und servieren.





CINQ  
LE CAFÉ



# Chicago Cocktail mit gerösteten Erdnüssen

In einer der ersten Szenen von Folge 1 kommt Emily in eine Bar der Chicago Cubs, um sich mit ihrem damaligen Freund Doug zu treffen, gerade rechtzeitig, um zu sehen, dass es die Chicago Cubs in die Play-off-Runde geschafft haben. Zwischen Freudenschreien, Bieren und Erdnusschüsseln auf der Theke bestellt Emily ein Glas Wein: „Lieber Weißwein. Irgendwas Französisches, wenn’s geht.“ Dann geht sie weiter, um Doug zu sagen, sie habe verrückte Neuigkeiten – ihre Chefin Madeleine sei schwanger und sie bekomme für ein Jahr deren Job in Paris. Jemand einen Cocktail?

## CHICAGO COCKTAIL

Ergibt 1 Cocktail

60 ml Brandy

7,5 ml Orangenlikör, wie Grand Marnier

1 Spritzer Angosturabitter

60 ml Champagner oder Schaumwein, gekühlt

Brandy, Orangenlikör und Angostura in ein Rührglas mit Eiswürfeln geben und 20–30 Sekunden gut verrühren, bis alles gut gekühlt ist. Durch ein Sieb in ein gekühltes Cocktailglas gießen und mit Champagner oder Schaumwein aufspritzen.

## NÜSSE

Ergibt 6 Portionen

Sprühöl für die Pfanne

450 g rohe Erdnüsse

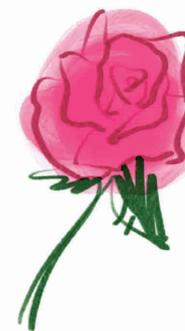
125 g Zucker

grobes Meersalz oder in Flocken

Ofen auf 150 °C vorheizen. Backblech mit Alufolie auslegen und leicht mit Sprühöl einfetten.

In einer schweren Pfanne bei starker Hitze Erdnüsse, Zucker und 80 ml Wasser unter häufigem Rühren aufkochen. Dann unter häufigem Rühren 20–25 weiter kochen, bis die ganze Flüssigkeit verdampft und die Mischung pastös ist.

Erdnüsse in einer Schicht auf das vorbereitete Backblech geben, dabei eventuelle Klumpen aufbrechen und großzügig mit Salz bestreuen. 30–35 Minuten backen, bis die Erdnüsse dunkelbraun sind, dabei einmal umrühren. Aus dem Ofen nehmen, nochmals mit Salz bestreuen und servieren.



# French Connection



Der Cocktail ist benannt nach dem Film French Connection und besteht zu gleichen Teilen aus Cognac und Amaretto. Er verlangt nach Lillet, einem herben, auf leichtem französischen Weißwein basierendem Aperitif mit Blüten- und Zitrusnoten. Angostura und Orangenbitter plus ein wenig Honigsirup verleihen dieser schweren Mischung Ausgeglichenheit und Zwischentöne.



*Ergibt 1 Cocktail*

60 ml Lillet

60 ml Cognac

2 Spritzer Orangenbitter

2 Spritzer Angosturabitter

15 g Honigsirup (Seite 214)

Lillet, Cognac, Angostura und Orangenbitter sowie Honigsirup in einen Shaker füllen. Eis dazugeben und mit geschlossenem Deckel etwa 10 Sekunden stark schütteln. Dann durch ein Sieb in ein Whiskyglas mit Eiswürfeln gießen.





## Aperol Spritz

In einem Café am Gehweg zu sitzen und mit einem erfrischenden Aperol Spritz der Welt beim Flanieren zuzusehen, ist eine wunderbare Art, sich an einem späten Nachmittag in Paris – oder Mailand – die Zeit zu vertreiben. In der ersten Folge verliert Emily keine Zeit, einen Tisch in einem Café an der Seine zu suchen, wo sie einige Social-Media-Posts absenden kann. Bald wird sie von ihrem Mitarbeiter Luc überrascht, der für ein freundliches Gespräch stehenbleibt, um eine Freundschaft am Arbeitsplatz zu beginnen.

*Ergibt 1 Cocktail*

80 ml Prosecco, Cava oder anderer Schaumwein

30 ml Aperol

1 Spritzer Soda- oder Mineralwasser

1 Bio-Orangenscheibe zum Garnieren

Ein Highball- oder Weißweinglas zu einem Viertel mit Eis füllen. Prosecco, Aperol und Sodawasser dazugeben. Vorsichtig umrühren, bis alles vermischt ist. Mit einer Orangenscheibe garnieren und servieren.



## Sidecar

Manche behaupten, dieser beliebte Cocktail stamme aus den 1920er-Jahren aus dem Pariser Hotel Ritz. Andere bestehen darauf, er sei zur selben Zeit für einen Kerl erfunden worden, der in der New Yorker Harry's Bar in einem Beiwagen eines Motorrades angekommen war. Das ursprüngliche Rezept verlangt weitaus mehr Orangenlikör. Kosten Sie den Cocktail, solange er noch im Shaker ist, und geben Sie mehr Likör (oder Honigsirup, Seite 214) dazu, wenn Sie einen süßeren Drink bevorzugen.



*Ergibt 1 Cocktail*

1 Bio-Zitronenspalte und  
Zucker für den Glasrand

60 ml Brandy

25 ml Orangenlikör, wie Grand Marnier

25 ml Saft von einer Bio-Zitrone

Zitronenspalte rund um den Rand eines gekühlten Glases führen. Etwas Zucker auf einen flachen Teller streuen. Das Glas fast parallel zum Teller halten und den befeuchteten Rand im Zucker wälzen, sodass er damit überzogen ist.

Brandy, Orangenlikör und Zitronensaft in einen Shaker füllen. Eis dazu-  
geben und mit geschlossenem Deckel etwa 10 Sekunden stark schütteln.  
Dann durch ein Sieb in das vorbereitete Glas gießen.





## Zitronenwein

Bei Kuchen und Wein in La Maison Rose geben Emily und Mindy ihrer Frustration über Sylvies Befehl Ausdruck, dass Emily ihren Instagram-Account löschen solle. Sie beschließen, eine letzte Story zu posten, während sie durch Paris streifen – vollgetankt mit einer Menge Wein. Dieser mit von Zitronen durchdrungene und mit Eau-de-vie verstärkte Weißwein ist eine tolle Zugabe zu jedem Streifzug. Für das beste Ergebnis sollte man Bio-Zitronen verwenden. Gekühlt oder mit Eis servieren.

*Ergibt eine 750-ml Flasche*

2 Bio-Zitronen

1 Flasche (750 ml) trockener oder fruchtiger Weißwein, wie Sauvignon Blanc

180 ml Eau-de-vie oder Vodka

125 g Zucker

½ Vanilleschote, der Länge nach geschlitzt

Mit einem Zestenreißer die Zesten in langen Streifen von den Zitronen schaben. 1 Zitrone längs vierteln. Die zweite abgezogene Zitrone für eine andere Verwendung aufheben.

Wein, Eau-de-vie, Zucker, Vanilleschote, Zitronenzesten und Zitronenspalten in einen trockenen, sterilisierten Krug mit Deckel geben. Mit geschlossenem Deckel an einem kühlen, dunklen Ort 4 Tage stehen lassen, dabei täglich umrühren, damit sich der Zucker auflöst.

Ein feinmaschiges Sieb mit Mulltuch auslegen. Wein durch das Sieb abgießen und die festen Teile entfernen. Wein in eine trockene, sterilisierte Flasche gießen, gut verschließen und an einem kühlen, dunklen Ort bis zu 6 Monate aufbewahren.

## French 75

Bei der Eröffnungsparty für den Flagship Store von Fourtier verrät Emily Sylvie, dass sie es geschafft hat, zwei ihrer größten Marken gemeinsam zu promoten, indem es ihr gelungen ist, die amerikanische Schauspielerin Brooklyn Clark in eine Kreation von Pierre Cadault zu kleiden, was zweifellos eine Menge Champagner wert sei. Dieser elegante Champagner-Cocktail – mit Gin, Zitrone und Orangenbitter – wäre der ideale Drink zum Feiern, besonders bei einem Star-Auflauf in Paris.



*Ergibt 1 Cocktail*

15 ml Gin

15 ml Saft von einer Bio-Zitrone

15 ml Zuckersirup (Seite 214)

3 Spritzer Orangenbitter

2 Bio-Zitronenzesten

etwa 60 ml Champagner oder  
Schaumwein, gekühlt

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangenbitter und 1 Zitronenzeste in einen Shaker füllen. Eis dazugeben und mit geschlossenem Deckel etwa 10 Sekunden stark schütteln und durch ein Sieb in eine gekühlte Champagnerflöte oder -schale gießen. Mit Champagner aufspritzen, die restliche Zitronenzeste über dem Drink auspressen und ins Glas fallen lassen.





## Boulevardier

Dieser Drink hält einen in kalten Pariser Nächten garantiert warm. Kreiert in den 1920er-Jahren war er das typische Getränk von Erskine Gwynne, einem vermögenden Amerikaner, der in Paris lebte und die Monatszeitschrift *The Boulevardier* gründete. Für einen britischen Touch nehmen Sie einen der süßeren schottischen Whiskys. Für einen Negroni ersetzen Sie den Bourbon durch Gin. Und für einen leichteren Cocktail verwenden Sie statt Bourbon einfach Schaumwein.

*Ergibt 1 Cocktail*

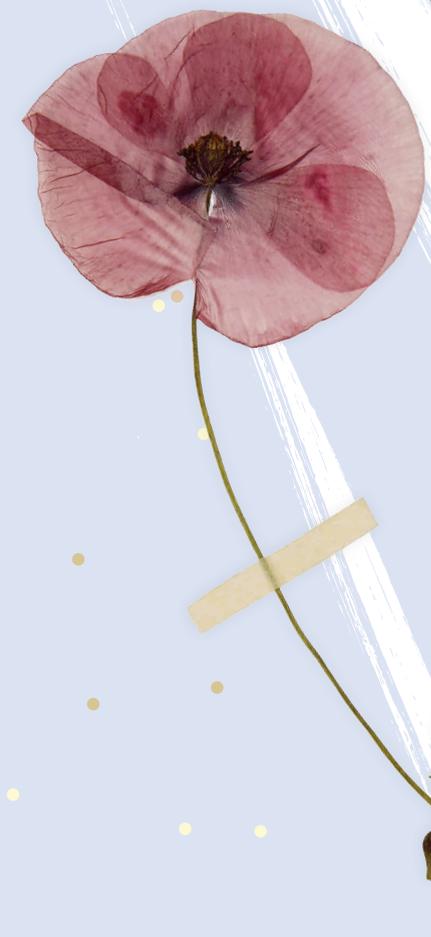
30 ml Bourbon oder Rye Whiskey

30 ml süßer Vermouth

30 ml Campari

1 Bio-Orangenzeste zum Garnieren

Bourbon, Vermouth und Campari in ein Rührglas mit Eis füllen und 20–30 Sekunden verrühren, bis alles gut gekühlt ist. Durch ein Sieb in ein gekühltes Cocktailglas gießen. Orangenzeste über dem Drink ausdrücken und ins Glas fallen lassen.



# Kir royal

Was könnte romantischer oder schöner sein, als auf einer Party, mit dem funkelnden Eiffelturm im Hintergrund, Champagner zu trinken – vielleicht mit einem Spritzer Crème de cassis? Bei der Einweihungsparty von De L'Heure flirtet Antoine Lambert, einer der größten Kunden von Savoir, mit Emily, als er sie mit Parfum besprüht und dann verführerisch beschreibt, warum sie gerade dieses tragen sollte. *Enchantée, Antoine.*



Ergibt 1 Cocktail

160 ml Champagner oder  
Schaumwein, gekühlt

15 ml Crème de cassis

1 Bio-Zitronenzeste zum Garnieren

Champagner und Crème de cassis in eine gekühlte Champagnerflöte gießen und kurz umrühren. Zitronenzeste über dem Drink ausdrücken und ins Glas fallen lassen.





## Hemingway-Daiquiri

Ernest Hemingway, Pablo Picasso und andere Mitglieder der literarischen und künstlerischen Elite machten das heute berühmte Les Deux Magots bekannt. Wie das Café de Flore auf der anderen Straßenseite, in dem Emily in der 6. Folge Thomas kennenlernt, ist es ein viel besuchter (und touristischer) Treffpunkt, um Kaffee, Wein und Cocktails, wie diesen auf Rum aus Havanna basierenden Drink, zu genießen. Hier wird Minze für frischen Kräutergeschmack in den Shaker dazugegeben.

*Ergibt 1 Cocktail*

7 g Minzeblätter, plus 1 Zweig  
zum Garnieren

60 ml leichter Rum

25 ml Saft von einer Bio-Limette

15 ml Saft von einer Bio-Grapefruit

15 ml Maraschino-Likör

1 Bio-Limettenscheibe zum Garnieren

In einem Cocktail-Shaker Minzeblätter, Rum, Grapefruitsaft und Maraschino-Likör vermengen und mit einem Barstößel oder Holzlöffel umrühren, dabei vorsichtig gegen die Minze drücken, um das Aroma freizusetzen. Shaker mit Eis auffüllen, mit geschlossenem Deckel etwa 10 Sekunden stark schütteln und durch ein Sieb in ein gekühltes Cocktailglas gießen. Minzezweig in die Mitte der Limettenscheibe stecken und auf dem Drink schwimmen lassen.

# Pastis als Aperitif

Einen einfacheren Aperitif gibt es eigentlich nicht. Man mischt Pastis, einen nach Anis schmeckenden Schnaps, mit Wasser und einem Spritzer Grenadine-sirup. Ricard Pastis, traditionellerweise einfach Ricard genannt, wurde 1932 in Marseille von Paul Ricard kreiert und ist in ganz Frankreich beliebt. Die Zugabe von Grenadine, einem tiefroten Sirup, macht den Drink strahlend rot.



Ergibt 1 Cocktail  
30 ml Ricard Pastis  
1 Spritzer Grenadinesirup

Ein Highball-Glas oder Weißweinglas zu einem Viertel mit Eis füllen. Pastis und Grenadine dazugeben. Vorsichtig umrühren und mit 160 ml eiskaltem Wasser aufgießen. Nochmals umrühren und servieren.





## Vermouth-Cassis-Aperitif

Franzosen machen roten und weißen Vermouth. Ersterer ist süß, weißer (klarer) französischer Vermouth ist trocken mit subtiler Blüten- und Kräuternote. Er schmeckt sehr gut nur mit etwas Zitrone und Mineralwasser, doch für einen speziellen Aperitif sollte man einen Spritzer Crème de cassis dazugeben, einen dunkelroten Likör aus schwarzen Johannisbeeren, den man auch für den Kir royal auf Seite 190 verwendet.

*Ergibt 1 Cocktail*

80 ml französischer weißer Vermouth

30 ml Crème de cassis

30 ml Saft von einer Bio-Zitrone

Mineral- oder Sodawasser

1 Bio-Zitronenzeste zum Garnieren

In einem Highball-Glas oder einem anderem hohen Glas Vermouth, Crème de cassis und Zitronensaft verrühren. Eiswürfel dazugeben und mit Mineralwasser aufspritzen. Zitronenzeste über dem Drink ausdrücken und in das Glas fallen lassen.

# St-Germain-Fizz



Cocktails zu Mittag gehen in Ordnung, wenn Emily Camille, Gabriels Freundin, gegenüber treten muss und fürchtet, diese habe von Emilys und Gabriels verbotenen Kuss erfahren. Tatsächlich aber lädt Camille Emily in ihr Familienschloss ein, um Maman Savoir anzupreisen. Dieser Drink, leicht wie eine Brise, aus St-Germain (Holunderblütenlikör), Gin, Zitronensaft und Schaumwein, eignet sich zu Mittag ideal – auch zu jeder anderen Tageszeit.



Ergibt 1 Cocktail

45 ml Gin

30 ml St-Germain

30 ml Saft von einer Bio-Zitrone

90 ml Champagner oder  
Schaumwein, gekühlt

1 Bio-Zitronenzeste zum Garnieren

Gin, St-Germain und Zitronensaft in einen Shaker geben. Mit Eis auffüllen, mit geschlossenem Deckel etwa 10 Sekunden stark schütteln und durch ein Sieb in eine gekühlte Champagnerflöte gießen. Mit Champagner aufgießen. Zitronenzeste über dem Drink auspressen und ins Glas fallen lassen.





## French Rose

Dieser hübsche Cocktail ist rötlich-pink – vielleicht Emilys Gesichtsfarbe, als Gabriel sie zum ersten Mal küsst? Die einfache Mischung aus Gin, trockenem Vermouth und Kirschlikör lässt sich am besten mit einem Liebhaber in Paris trinken – oder auch anderswo.



*Ergibt 1 Cocktail*

80 ml Gin

30 ml trockener französischer Vermouth

30 ml Kirschlikör

Gin, Vermouth und Kirschlikör in einen Shaker geben. Mit Eis auffüllen, mit geschlossenem Deckel etwa 10 Sekunden stark schütteln und durch ein Sieb in eine gekühlte Schale oder ein Cocktail-Glas gießen.



# Mimosa

Dieser Cocktail mit Champagner und Orangensaft eignet sich vorzüglich für eine Feier mit Freunden. Das gilt insbesondere, wenn Freunde aus China kommen, um ihre beste Freundin Mindy zu bewundern, die einen Song zum Besten gibt – und die sich nach einem peinlichen Auftritt auf *Chinese Popstar* mit dem Cocktail sofort rehabilitiert. Stellen Sie sicher, dass Sie eine zusätzliche Flasche Champagner zur Hand haben, um die jubelnde Menge zu besprühen. Eine Flasche zum Trinken und eine zum Versprühen – Champère –, so macht es Emily mit Camilles Mutter Louise.



Ergibt 1 Cocktail

60 ml Saft von einer Bio-Orange

125 ml Champagner oder  
Schaumwein, gekühlt

Orangensaft in eine Champagnerflöte gießen und mit Champagner auffüllen.





## Tequila Sunrise Shots

Brooklyn Clark überrascht Emily, als sie von der Einweihungsparty von Fourtier mit einer Uhr im Wert von 2 Millionen Dollar, für die Emily verantwortlich ist, wegläuft und in einem Nachtclub endet. Kein Wunder, dass Emily zustimmt, nur so zum Spaß *einen* Drink zu nehmen. Ein Tequila Shot scheint Brooklyns Lieblingsdrink zu sein und diese Version, aufgepeppt mit Orangensaft, Grenadine und einem Salzrand auf dem Glas, ist genau das, was eine Party aufheizt.

*Ergibt 6 Shots*

Salz für den Glasrand

1 Bio-Limettenspalte

$\frac{1}{4}$  l Orangensaft

125 ml Tequila

30 ml Grenadinesirup

Eine gleichmäßige Schicht Salz auf einen kleinen Teller streuen. Vorsichtig die Limettenspalte um den Rand eines Shot-Glases (60 ml) führen. Glas am unteren Ende halten und den Glasrand vorsichtig ins Salz tauchen. Beiseitestellen.

Cocktail-Shaker zur Hälfte mit Eis füllen, Orangensaft und Tequila dazugeben. Mit geschlossenem Deckel etwa 20 Sekunden stark schütteln und durch ein Sieb gleichmäßig auf die Shot-Gläser verteilen. Jedes Glas mit etwas Grenadine verzieren, indem man den Sirup langsam über den Rücken eines Löffels in das Glas laufen lässt.

# Corpse Reviver

Ab 1914 war Absinth – bekannt auch als „grüne Fee“ – in Frankreich 75 Jahre lang verboten, weil man irrtümlicherweise glaubte, dass er persönlichkeitsverändernde Eigenschaften habe. Dieser Cocktail aus Absinth, Gin, Orangenlikör und Cocchi Americano (zart-bitterer Aperitifwein) ändert nichts außer Ihrer Stimmung – zum Guten. Er hat auch den Ruf, einen Kater kurieren zu können, daher der Name.



*Ergibt 1 Cocktail*

30 ml Gin

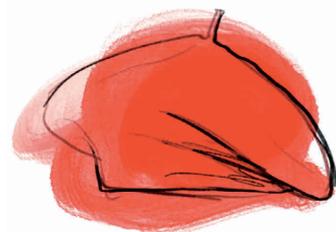
30 ml Cocchi Americano

30 ml Orangenlikör, wie Grand Marnier

30 ml Saft von einer Bio-Zitrone

2 Spritzer Absinth

Gin, Cocchi Americano, Orangenlikör, Zitronensaft und Absinth in einen Shaker füllen. Eis dazugeben und mit geschlossenem Deckel etwa 10 Sekunden stark schütteln. Dann durch ein Sieb gleichmäßig in eine gekühlte Schale oder ein Cocktailglas gießen.





SIX  
DIE  
GRUNDLAGEN

# Sauce mignonette

*Ergibt etwa 180 ml*

180 ml Champagner- oder Reisessig

2 EL Saft von einer Bio-Zitrone

2 EL Schalotte, gehackt

feines Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

In einer kleinen Servierschüssel Essig, Zitronensaft und Schalotte verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit geschlossenem Deckel bis zum Servieren kühl stellen.

# Crostini

*Ergibt 25 Toasts*

25 Scheiben Baguette, à 0,5 cm dick

Olivenöl zum Bestreichen

feines Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Ofen auf 190 °C vorheizen. Brotscheiben auf jeder Seite leicht mit Öl bestreichen, dann auf jeder Seite mit wenig Salz und Pfeffer bestreuen. Auf ein Backblech legen und 10–12 Minuten goldgelb rösten. Auf eine Platte oder ein Tablett geben und abkühlen lassen. (Man kann Crostini 1 Stunde im Voraus zubereiten und beiseitestellen oder auch 1 Tag im Voraus – dann in einem luftdicht verschlossenen Behälter über Nacht bei Zimmertemperatur aufbewahren.)

# Pommes frites

*Ergibt 2 Portionen*

4 große Kartoffeln, etwa 1 kg Gesamtgewicht

Rapsöl zum Frittieren

grobes Salz

Kartoffeln schälen und der Länge nach in Scheiben (à 0,5cm) schneiden. Dann die Scheiben der Länge nach in Streifen (à 0,5cm) schneiden. Kartoffelstreifen in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen und 15 Minuten stehen lassen, um die Stärke austreten zu lassen.

Öl etwa 5 cm hoch in einen großen, schweren Topf gießen und bei starker Hitze erwärmen (165 °C auf einem Frittierthermometer). Eine lange Küchenzange oder einen Sieblöffel bereitstellen. Ein Backblech mit Küchenpapier auslegen und in die Nähe des Herdes legen.

Während das Öl heiß wird, Kartoffeln abgießen und mit einem Küchentuch gut abtrocknen. (Nasse Kartoffeln werden aneinanderkleben und Ölspritzer verursachen.) Portionsweise jeweils etwa 3 Handvoll Kartoffeln in den Topf geben. Das Öl sollte sich ausdehnen und sie bedecken. Kartoffeln 4–5 Minuten leicht goldbraun frittieren, aber nicht bräunen. Mit der Küchenzange oder dem Sieblöffel aus dem Öl nehmen und auf das vorbereitete Blech geben. Mit den restlichen Kartoffeln Vorgang wiederholen, dabei das Öl jeweils wieder auf 165 °C erhitzen und eventuelle Kartoffelreste entfernen. Öl im Topf aufheben, aber vom Herd nehmen. Die teilweise frittierten Kartoffeln kann man bei Zimmertemperatur bis zu 2 Stunden aufbewahren.

Öl wieder auf 190 °C erhitzen. Ein großes Backblech mit frischem Küchenpapier auslegen und in die Nähe des Herdes stellen. Wie oben beschrieben Kartoffeln portionsweise im heißen Öl 3–5 Minuten goldbraun frittieren und auf das Küchenpapier geben. Die abgetropften Pommes frites auf eine Platte oder in eine flache Schüssel geben und großzügig mit Salz bestreuen.

# Croissantteig

*Ergibt 1 kg Teig*

1 Päckchen (2¼ TL) Trockenhefe

2 EL Zucker

1 TL feines Meersalz

250 g kalte Butter, plus 2 EL,  
geschmolzen und abgekühlt

¼ l kalte Vollmilch

390 g plus 2 EL Mehl

In einer kleinen Schüssel Hefe und Zucker (1 EL) in 3 EL lauwarmem Wasser auflösen. Etwa 10 Minuten stehen lassen, bis es schäumt.

In einer großen Schüssel restlichen Zucker (1 EL), Salz, 2 EL geschmolzene Butter, Milch und 75 g Mehl vermengen. Hefemischung zugeben und mit einem Holzlöffel gut verrühren. Nach und nach restliches Mehl dazugeben und zu einer klebrigen Masse verarbeiten. (Alternativ Teig in einem Standmixer mit dem Flachrührer-Aufsatz bei mittlerer Geschwindigkeit mischen.)

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche Teig 0,5 cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Teig auf das vorbereitete Blech legen, mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 40 Minuten kühl stellen.

Mit einem Nudelholz oder den Handballen Butter auf einer Arbeitsfläche kneten und auf etwa 15 °C erwärmen (mit einem Thermometer überprüfen). Butter mit dem restlichen Mehl (2 EL) bestäuben und mit dem Nudelholz leicht schlagen, um das Mehl hineinzudrücken. Butter zu einem Rechteck (15 × 20 cm) formen. Wenn die Butter zu weich wird, einwickeln und kühl stellen, bis sie wieder fest, aber noch formbar (15 °C) ist.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche Teig auf ein Rechteck (23 × 33 cm) ausrollen. Gekühlte Butter auf die untere Teighälfte legen, dabei einen Rand (0,5 cm) auf allen Seiten frei lassen. Die obere Teighälfte über die Butter falten und die Kanten zusammendrücken. Mit der gefalteten Seite nach links den Teig auf ein Rechteck (25 × 60 cm) ausrollen. Mit der kurzen Seite zum Körper das untere Drittel nach oben und das obere Drittel nach unten, wie einen Brief falten. Der erste Durchgang ist hiermit beendet. Teig in Frischhaltefolie wickeln, auf ein Blech legen und 45 Minuten kühl stellen.

Gekühlten Teig mit der gefalteten Seite nach links wieder auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und zu einem Rechteck (25 × 60 cm) ausrollen und wie oben angegeben falten. In Frischhaltefolie wickeln und 45 Minuten kühl stellen. Vorgang noch zwei Mal wiederholen (insgesamt vier Mal). Nach dem letzten Mal Teig mindesten 4 Stunden oder über Nacht kühl stellen. (An diesem Punkt kann man den Teig auch einfrieren und länger aufbewahren. Fest in Frischhaltefolie wickeln, in einen für das Gefrierfach geeigneten Plastikbeutel legen und bis zu 1 Monat einfrieren. Vor dem Weiterverarbeiten im Kühlschrank auftauen lassen.)

# Tarteteig

*Ergibt Teig für 1 Tarte*

1 großes Eigelb

1 TL reiner Vanilleextrakt

200 g Mehl

3 EL Zucker

¼ TL feines Meersalz

125 g kalte Butter, in kleine  
Stücke geschnitten

In einer kleinen Schüssel Eigelb, Vanille und 2 EL sehr kaltes Wasser verrühren. In einer Küchenmaschine Mehl, Zucker und Salz kurz mixen. Butter über der Mehlmischung verteilen und nochmals einige Sekunden mixen, bis sich die Butter mit dem Mehl verbunden hat. Eimischung über die Mehlmischung gießen und mixen, bis sich ein Teig bildet. Diesen in einen großen, verschließbaren Plastikbeutel geben, zu einer flachen Scheibe drücken und luftdicht verschließen. Mindestens 30 Minuten oder bis zu 1 Tag kühl stellen. (Oder bis zu 1 Monat einfrieren und vor dem Verwenden im Kühlschrank auftauen.)

# Vanillecreme

*Ergibt etwa ½ l*

375 ml Vollmilch

4 große Eigelb

90 g Zucker

3 EL Maisstärke

⅛ TL feines Meersalz

½ TL reiner Vanilleextrakt

Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich Blasen bilden und Dampf aufsteigt. Vom Herd nehmen. In einer Schüssel Eigelbe und Zucker leicht schaumig schlagen. Maisstärke und Salz einrühren, bis es sich aufgelöst hat. Nach und nach unter ständigem Rühren die Hälfte der heißen Milch in die Eigelbmischung gießen. Danach die restliche Milch einarbeiten und die Masse in einen Topf füllen. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren die Masse 5–6 Minuten zu puddingartiger Konsistenz eindicken, aber nicht kochen lassen. In eine Schüssel schaben und Vanille untermischen. Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken, sodass die Folie direkt auf der Oberfläche der Creme liegt. 2–3 Stunden kühl stellen.

# Buttercreme mit weißer Schokolade

Ergibt etwa ½ l

60 g weiße Schokolade, fein gehackt

4 EL zimmerwarme Butter

155 g Puderzucker

1½ EL Vollmilch

1 TL reiner Vanilleextrakt

1 Prise feines Meersalz

Schokolade in einem hitzebeständigen Topf über ein schwach köchelndes Wasserbad setzen (die Schüssel soll das Wasser nicht berühren). Unter häufigem Rühren erhitzen, bis sie glatt geschmolzen ist. Etwa 10 Minuten abkühlen lassen.

In einer Schüssel mit einem Handrührgerät bei mittlerer Geschwindigkeit Butter etwa 2 Minuten luftig aufschlagen. Mixer ausschalten und mit einem Teigschaber Butter an den Seiten nach unten schaben. Bei mittlerer Geschwindigkeit Zucker, Milch, Vanille und Salz gut einarbeiten, dann die weiße Schokolade dazugeben und kurz unterziehen. Mixer ausschalten und mit einem Teigschaber Masse an den Seiten nach unten schaben. Danach bei mittlerer Geschwindigkeit Masse etwa 5 Minuten luftig weich aufschlagen. Entweder sofort verwenden oder in einem luftdichten Behälter bis zu 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Vor der Verwendung gründlich umrühren.

## Zuckersirup

Ergibt etwa 375 ml

250 g Zucker

In einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze ¼ l Wasser zum Köcheln bringen. Zucker dazugeben und rühren, bis er sich aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Sirup durch ein feinmaschiges Sieb in einen sauberen Behälter gießen, und mit geschlossenem Deckel bis zu 1 Monat im Kühlschrank aufbewahren.

**Honigsirup:** Für den Honigsirup Zucker weglassen und Honig und Wasser zu gleichen Teilen bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich der Honig unter ständigem Rühren aufgelöst hat. Abkühlen lassen.

## Karamellsirup

Ergibt etwa 125 ml

125 g Zucker

In einem schweren Topf bei mittlerer Hitze Zucker und 1 EL Wasser aufkochen, dabei mit einem Holzlöffel rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. 4–8 Minuten ohne Rühren weiter köcheln lassen, bis sich ein leichter Karamellsirup bildet. Vom Herd nehmen und entweder sofort verwenden oder in einem luftdichten Behälter bis zu 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren.





# Register

## A

Aioli, 13

Aperol Spritz, 179

Apfel–Marzipan–Tarte, 146

Artischocken mit Aioli, 13

### Auberginen

Provenzalisches Auberginen–

Tomaten–Gratin, 24

Ratatouille, 101

### Austern

Austern mit Sauce mignonette, 64

Plateau de fruits de mer, 63

## B

### Bananen

#OhCrêpe, 161

### Basilikum

Coquilles Saint–Jacques à la

provençale, 111

Gebratener Lachs mit französischen

Linsen, 108

Provenzalisches Auberginen–

Tomaten–Gratin, 24

Ratatouille, 101

Soupe au pistou, 21

### Bistro

Artischocken mit Aioli, 13

Bœufbourguignon, 34

Brathähnchen mit grünen Bohnen, 30

Cassoulet, 27–29

Crème Caramel à l’orange, 41

Französische Zwiebelsuppe, 23

Friséesalat mit Speck, 20

Gougères, 14

Profiteroles au chocolat, 38–40

Provenzalisches Auberginen–

Tomaten–Gratin, 24

Salade niçoise, 18

Soupe au pistou, 21

Steak frites, 33

20–Euro–Caesar–Salad, 17

### Blätterteig, gekauft

Apfel–Marzipan–Tarte, 146

Palmiers, 140

Pissaladière, 48

### Bohnen

Brathähnchen mit grünen Bohnen, 30

Cassoulet, 27–29

Salade niçoise, 18

Soupe au pistou, 21

Bouillabaisse, 104

Boulevardier, 187

Bourride, 107

### Brasserie

Austern mit Sauce mignonette, 64

Choucroute alsacienne, 72

Croque Monsieur, 55

Horsd’œuvres mit Räucherlachs und

Crème fraîche, 44

Îles flottantes, 79

Moules frites, 67

Pierres knackige Crème brûlée, 76

Pissaladière, 48

Plateau de fromages, 58–59

Plateau de fruits de mer, 63

Rote Bete und Feldsalat mit Zitrus–

Dressing, 52

Sole meunière mit Kartoffelpüree, 68

Tapenade provençale, 47

Warmer Endiviensalat mit Wurst und

Kartoffeln, 51

Brathähnchen mit grünen Bohnen, 30

### Brote

Baguettes, 156–157

Buttercroissants, 143

Croissantteig, 212

Buttercreme mit weißer Schokolade, 214

Buttercroissants, 143

## C

### Café

Aperol Spritz, 179

Boulevardier, 187

Chicago Cocktail mit gerösteten

Erdnüssen, 175

Corpse Reviver, 206

French Connection, 176

French Rose, 201

French 75, 184

Hemingway–Daiquiri, 193

Kir royal, 190

Mimosa, 202

Pastis als Apertif, 194

Sidecar, 180

St–Germain–Fizz, 198

Tequila Sunrise Shots, 205

Vermouth–Cassis–Aperitif, 197

Zitronenwein, 183

Cassoulet, 27–29

### Champignons

Bœuf bourguignon, 34

Gabriels Coq au vin, 98

Provenzalischer Rindereintopf, 127–128

„Quiche au Ciment“ Deep–Dish–

Pizza, 123–124

Schinken–Champignons–Crêpes, 160

Coquilles Saint–Jacques à la provençale, 111

Cornichons, Landpastete mit, 83–84

Corpse Reviver, 206

Crème Anglaise, 79

### Crêpes

Buchweizen–Crêpes, 160

#OhCrêpe, 161

Schinken–Champignons–Crêpes, 160

Croissantteig, 212

Croque Monsieur, 55

Crostini, 210

## D

### Desserts

Apfel–Marzipan–Tarte, 146

Crème Caramel à l’orange, 41

Erdbeermousse, 134

Erdnussbutter–Sablés, 153

Fondants au chocolat, 137

Himbeer–Vanillecreme–Tartelettes, 168

Honig–Madeleines, 150

Îles flottantes, 79

Palmiers, 140

Pierres knackige Crème brûlée, 76

Profiteroles au chocolat, 38–40

Tarte au citron, 171

Vanille–Macarons, 162–165

### Drinks

Aperol Spritz, 179

Boulevardier, 187

Chicago Cocktail mit gerösteten

Erdnüssen, 175

Corpse Reviver, 206

French Connection, 176

French Rose, 201

French 75, 184

Hemingway–Daiquiri, 193

Kir royal, 190

Pastis als Apertif, 194

Sidecar, 180

St–Germain–Fizz, 198

Tequila Sunrise Shots, 205

Vermouth–Cassis–Aperitif, 197

Zitronenwein, 183

## E

### Eier

Bourride, 107

Friséesalat mit Speck, 20

Gabriels Omelette aux fines herbes, 95

Pan bagnat, 159

Salade niçoise, 18

Soufflé au fromage, 88

Vanillecreme, 213

### Eintöpfe

Bouillabaisse, 104

Bourride, 107

Bœuf bourguignon, 34

Erdbeermousse, 134

Provenzalischer Rindereintopf, 127–128

Endiviensalat mit Wurst und Kartoffeln,

Warmer, 51

### Ente

Cassoulet, 27–29

Enten–Confit, 27

Sautierte Entenbrust mit Kirschsauce und

gerösteten Fingerlinkartoffeln, 115–116

### Erdbeeren

Himbeer–Vanillecreme–Tartelettes, 168

#OhCrêpe, 161

St–Germain–Fizz, 198

### Erdnüsse

Erdnussbutter–Sablés, 153

Geröstete Erdnüsse, 1745

### Estragon

Brathähnchen mit grünen Bohnen, 30

Gabriels Omelette aux fines herbes, 95

Salade niçoise, 18

## F

### Feingebäck

Gougères, 14

Pissaladière, 48

Profiteroles au chocolat, 38–40

Un pain au chocolat, 149

Windbeutel, 38

Feldsalat und rote Bete mit Zitrus–

Dressing, 52

### Fenchel

Bouillabaisse, 104

Bourride, 107

### Fisch. Siehe auch Meeresfrüchte

Bouillabaisse, 104

Bourride, 107

Gebratener Lachs mit französischen

Linsen, 108

Horsd’œuvres mit Räucherlachs und

Crème fraîche, 44

Pan bagnat, 159

Salade niçoise, 18

Sole meunière mit Kartoffelpüree, 68

Fondants au chocolat, 137

Französische Zwiebelsuppe, 23

French Connection, 176

French Rose, 201

French 75, 184

FritesMoules frites, 67

Pommes frites, 211

Steak frites, 33

## G

Gabriels Coq au vin, 98

Gabriels Omelette aux fines herbes, 95

Gebratener Lachs mit französischen

Linsen, 108

Geschmorte Lammhaxe mit

Knollenselleriepüree, 112–113

### Gin

Corpse Reviver, 206

French Rose, 201

French 75, 184

St–Germain Fizz, 198

Gougères, 14

### Grundlagen

Buttercreme mit weißer Schokolade, 214

Croissantteig, 212

Crostini, 210

Honigsirup, 214

Karamellsirup, 214

Pommes frites, 211

Sauce mignonette, 210

Tarteteig, 213

Vanillecreme, 213

Zuckersirup, 214

### Gruyère

Croque Monsieur, 55

Französische Zwiebelsuppe, 23

Gougères, 14

Käse–Sauce, 55

Pfeffersteak mit Kartoffelgratin, 119–120

Schinken–Champignons–Crêpes, 160

Soufflé au fromage, 88

Warmer Endiviensalat mit Wurst und

Kartoffeln, 51

### Grüne Bohnen

Brathähnchen mit grünen Bohnen, 30

Salade niçoise, 18

Soupe au pistou, 21

## H

### Hähnchen

Brathähnchen mit grünen Bohnen, 30

Choucroute alsacienne, 72

Gabriels Coq au vin, 98

Plateau de charcuterie, 90–91

Hemingway–Daiquiri, 193

Himbeer–Vanillecreme–Tartelettes, 168

Honig–Madeleines, 150

Honigsirup, 214

Horsd’œuvres mit Räucherlachs und Crème fraîche, 44

**I**  
Îles flottantes, 79

**J**  
**Jakobsmuscheln**  
Coquilles Saint-Jacques à la provençale, 111

**K**  
**Kalbfleisch**  
Plateau de charcuterie, 90–91  
Warmer Endiviensalat mit Wurst und Kartoffeln, 51  
Karamellsirup, 214  
**Kapern**  
Beef Tatar mit Crostini, 87  
Sole meunière mit Kartoffelpüree, 68  
Tapenade provençale, 47

**Karotten**  
Bœuf bourguignon, 34  
Bourride, 107  
Cassoulet, 27–29  
Gebratener Lachs mit französischen Linsen, 108  
Geschmorte Lammhaxe mit Knollenselleriepüree, 112–113  
Provenzalischer Rindereintopf, 127–128  
Soupe au pistou, 21

**Kartoffel**  
Bouillabaisse, 104  
Choucroute alsacienne, 72  
Geschmorte Lammhaxe mit Knollenselleriepüree, 112–113  
Knollenselleriepüree, 112–113  
Kartoffelgratin, 119  
Kartoffelpüree, 68  
Moules frites, 67  
Pfeffersteak mit Kartoffelgratin, 119–120  
Pommes frites, 211  
Salade niçoise, 18  
Sautierte Entenbrust mit Kirschsauce und gerösteten Fingerlinkartoffeln, 115–116  
Sole meunière mit Kartoffelpüree, 68  
Steak frites, 33

Warmer Endiviensalat mit Wurst und Kartoffeln, 51

**Käse**  
Cheeseburger in Paris, 131  
Croque Monsieur, 55  
Französische Zwiebelsuppe, 23  
Gougères, 14  
Käse-Sauce, 55  
Pfeffersteak mit Kartoffelgratin, 119–120  
Plateau de fromages, 58–59  
„Quiche au Ciment“ Deep-Dish-Pizza, 123–124  
Rote Bete und Feldsalat mit Zitrus-Dressing, 52  
Schinken-Champignons-Crêpes, 160  
Soufflé au fromage, 88  
Warmer Endiviensalat mit Wurst und Kartoffeln, 51  
20-Euro-Caesar-Salad, 17

**Kekse**  
Erdnussbutter-Sablés, 153  
Honig-Madeleines, 150  
Palmiers, 140  
Vanille-Macarons, 162–165  
Kir royal, 190  
**Kirschen**  
Kirschsauce, 115  
Sautierte Entenbrust mit Kirschsauce und gerösteten Fingerlinkartoffeln, 115–116  
Chicago Cocktail mit gerösteten Erdnüssen, 175

**Knollensellerie**  
Geschmorte Lammhaxe mit Knollenselleriepüree, 112–113  
Knollenselleriepüree, 113

**Krustentiere**  
Austern mit Sauce mignonette, 64  
Bouillabaisse, 104  
Coquilles Saint-Jacques à la provençale, 111  
Moules frites, 67  
Plateau de fruits de mer, 63

**Kuchen**  
Fondants au chocolat, 137  
Honig-Madeleines, 150

**L**  
**Lachs**  
Gebratener Lachs mit französischen Linsen, 108  
Horsd’œuvres mit Räucherlachs und Crème fraîche, 44

Lammhaxe mit Knollenselleriepüree, geschmorte, 112–113  
Landpastete mit Cornichons, 83–84

**Lauch**  
Bouillabaisse, 104  
Soupe au pistou, 21

**Limette(n)**  
Hemingway-Daiquiri, 193  
Tequila Sunrise Shots, 205

Linsen, Gebratener Lachs mit französischen, 108

**M**  
**Mandeln**  
Apfel-Marzipan-Tarte, 146  
Îles flottantes, 79  
Plateau de charcuterie, 90–91  
Plateau de fromages, 58–59  
Vanille-Macarons, 162–165

Meringues, 79  
Mimosa, 202  
Moules frites, 67

**Muscheln**  
Bouillabaisse, 104  
Moules frites, 67

**O**  
#OhCrêpe, 161

**Oliven**  
Pan bagnat, 159  
Pissaladière, 48  
„Quiche au Ciment“ Deep-Dish-Pizza, 123–124  
Salade niçoise, 18  
Tapenade provençale, 47

**Orange(n)**  
Corpse Reviver, 206  
Crème Caramel à l’orange, 41  
Mimosa, 202  
Provenzalischer Rindereintopf, 127–128

Rote Bete und Feldsalat mit Zitrus-Dressing, 52  
Tequila Sunrise Shots, 205

**P**  
Palmiers, 140  
Pan bagnat, 159  
**Pancetta**  
Provenzalischer Rindereintopf, 127–128  
**Paprikaschoten**  
Bouillabaisse, 104  
Gebratener Lachs mit französischen Linsen, 108  
Pan bagnat, 159  
„Quiche au Ciment“ Deep-Dish-Pizza, 123–124  
Ratatouille, 101

**Pasta**  
Provenzalischer Rindereintopf, 127–128  
Soupe au pistou, 21  
Pastis als Apertif, 194  
Pâté mit Cornichons, Land-, 83–84

**Pâtisserie**  
Apfel-Marzipan-Tarte, 146  
Baguettes, 156–157  
Buttercroissants, 143  
Erdnussbutter-Sablés, 153  
Himbeer-Vanillecreme-Tartelettes, 168  
Honig-Madeleines, 150  
#OhCrêpe, 161  
Palmiers, 140  
Pan bagnat, 159  
Schinken-Champignons-Crêpes, 160  
Tarte au citron, 171  
Un pain au chocolat, 149  
Vanille-Macarons, 162–165

**Petersilie**  
Beef Tatar mit Crostini, 87  
Bouillabaisse, 104  
Bourride, 107  
Brathähnchen mit grünen Bohnen, 30  
Bœuf bourguignon, 34  
Coquilles Saint-Jacques à la provençale, 111  
Gabriels Coq au vin, 98  
Gabriels Omelette aux fines herbes, 95

Gebratener Lachs mit französischen Linsen, 108  
Horsd’œuvres mit Räucherlachs und Crème fraîche, 44  
Moules frites, 67  
Pfeffersteak mit Kartoffelgratin, 119–120  
Provenzalischer Rindereintopf, 127–128  
Rote Bete und Feldsalat mit Zitrus-Dressing, 52  
Sole meunière mit Kartoffelpüree, 68  
Soupe au pistou, 21  
Steak frites, 33  
Tapenade provençale, 47

Pierres knackige Crème brûlée, 76  
Pissaladière, 48  
Pizza, „Quiche au Ciment“ Deep-Dish, 123–124  
Plateau de charcuterie, 90–91  
Plateau de fromages, 58–59  
Plateau de fruits de mer, 63  
Pommes frites, 211  
Provenzalisches Auberginen-Tomaten-Gratin, 24  
Profiteroles au chocolat, 38–40  
Provenzalischer Rindereintopf, 127–128

**Q**  
„Quiche au Ciment“ Deep-Dish-Pizza, 123–124

**R**  
Ratatouille, 101  
**Restaurant**  
Beef Tatar mit Crostini, 87  
Bouillabaisse, 104  
Bourride, 107  
Cheeseburger in Paris, 131  
Coquilles Saint-Jacques à la provençale, 111  
Erdbeermousse, 134  
Fondants au chocolat, 137  
Gabriels Coq au vin, 98  
Gabriels Omelette aux fines herbes, 95  
Gebratener Lachs mit französischen Linsen, 108  
Geschmorte Lammhaxe mit Knollenselleriepüree, 112–113

Landpastete mit Gürkchen, 83–84  
Plateau de charcuterie, 90–91  
Provenzalischer Rindereintopf, 127–128  
„Quiche au Ciment“ Deep-Dish-Pizza, 123–124  
Pfeffersteak mit Kartoffelgratin, 119–120  
Ratatouille, 101  
Sautierte Entenbrust mit Kirschsauce und gerösteten Fingerlinkartoffeln, 115–116  
Soufflé au fromage, 88

**Rindfleisch**  
Bœuf bourguignon, 34  
Beef Tatar mit Crostini, 87  
Cheeseburger in Paris, 131  
Pfeffersteak mit Kartoffelgratin, 119–120  
Provenzalischer Rindereintopf, 127–128  
Steak frites, 33

**Rosmarin**  
Brathähnchen mit grünen Bohnen, 30  
Provenzalischer Rindereintopf, 127  
Ratatouille, 101  
Sautierte Entenbrust mit Kirschsauce und gerösteten Fingerlinkartoffeln, 115–116

Rote Bete und Feldsalat mit Zitrus-Dressing, 52

**S**  
**Salate und Salatdressings**  
Friséesalat mit Speck, 20  
Rote Bete und Feldsalat mit Zitrus-Dressing, 52  
Salade niçoise, 18  
Vinaigrette, 18, 20  
Warmer Endiviensalat mit Wurst und Kartoffeln, 51  
20-Euro-Caesar-Salad, 17

**Salatgurke**  
Pan bagnat, 159  
Horsd’œuvres mit Räucherlachs und Crème fraîche, 44

**Sandwiches**  
Cheeseburger in Paris, 131  
Croque Monsieur, 55  
Pan bagnat, 159

**Sardellen**  
Pissaladière, 48

Salade niçoise, 18  
Tapenade provençale, 47  
20-Euro-Caesar-Salad, 17  
**Saucen**  
Aioli, 13  
Käsesauce, 55  
Kirschsauce, 115  
Sauce mignonette, 210  
Schokoladesauce, 38-40  
Sauce mignonette, 210  
Sautierte Entenbrust mit Kirschsauce und gerösteten Fingerlinkartoffeln, 115-116  
**Sauerkraut**  
Choucroute alsacienne, 72  
**Schalotten**  
Brathähnchen mit grünen Bohnen, 30  
Coquilles Saint-Jacques à la provençale, 111  
Gabriels Coq au vin, 98  
Moules frites, 67  
Pfeffersteak mit Kartoffelgratin, 119-120  
Sauce mignonette, 210  
Schinken-Champignons-Crêpes, 160  
Steak frites, 33

#### Schinken

Choucroute alsacienne, 72  
Croque Monsieur, 55  
Plateau de charcuterie, 90-91  
Schinken-Champignons-Crêpes, 160

#### Schnittlauch

Gabriels Omelette aux fines herbes, 95  
Schinken-Champignons-Crêpes, 160

#### Schokolade

Buttercreme mit weißer Schokolade, 214  
Fondants au chocolat, 137  
#OhCrêpe, 161  
Profiteroles au chocolat, 38-40  
Schokoladesauce, 38-40  
Un pain au chocolat, 149

Choucroute alsacienne, 72

Windbeutel, 38

**Schweinefleisch. Siehe auch Speck;**

**Schinken; Würste**

Cassoulet, 27-29  
Choucroute alsacienne, 72  
Landpastete mit Cornichons, 83-84

Plateau de charcuterie, 90-91

#### Shrimps

Bouillabaisse, 104  
Plateau de fruits de mer, 63

Sidecar, 180

#### Sirup

Honigsirup, 214  
Karamellsirup, 214  
Zuckersirup, 214

Sole meunière mit Kartoffelpüree, 68

Soufflé au fromage, 88

#### Speck

Bœuf bourguignon, 34  
Cheeseburger in Paris, 131  
Choucroute alsacienne, 72  
Friséesalat mit Speck, 20  
Gabriels Coq au vin, 98  
Provenzalischer Rindereintopf, 127-128  
Baguettes, 156-157

#### Suppen. Siehe auch Eintöpfe

Französische Zwiebelsuppe, 23  
Soupe au pistou, 21

Pfeffersteak mit Kartoffelgratin, 119-120

Steak frites, 33

## T

#### Tartes

Apfel-Marzipan-Tarte, 146  
Himbeer-Vanillecreme-Tartelettes, 168  
Pissaladière, 48  
Tarte au citron, 171

Tarte au citron, 171

Tarteteig, 213

Tequila Sunrise Shots, 205

#### Thunfisch

Pan bagnat, 159  
Salade niçoise, 18  
20-Euro-Caesar-Salad, 17

#### Thymian

Bœuf bourguignon, 34  
Bouillabaisse, 104  
Bourride, 107  
Brathähnchen mit grünen Bohnen, 30  
Cassoulet, 27-29  
Gabriels Coq au vin, 98

Geschmorte Lammhaxe mit

Knollenselleriepüree, 112-113

Pfeffersteak mit Kartoffelgratin, 119-120

Pissaladière, 48

Provenzalischer Rindereintopf, 127-128

Provenzalisches Auberginen-Tomaten-Gratin, 24

Ratatouille, 101

Soupe au pistou, 21

#### Tomaten

Bouillabaisse, 104

Cassoulet, 27-29

Coquilles Saint-Jacques à la provençale, 111

Pan bagnat, 159

Provenzalisches Auberginen-Tomaten-Gratin, 24

Ratatouille, 101

Salade niçoise, 18

Soupe au pistou, 21

## U

Un pain au chocolat, 149

## V

Vanillecreme, 213

Vanille-Macarons, 162-165

#### Vermouth

Boulevardier, 187

French Rose, 201

Vermouth-Cassis-Aperitif, 197

Vinaigrette, 18, 20

#### Vorspeisen

Beef Tatar mit Crostini, 87

Crostini, 210

Geröstete Erdnüsse, 175

Hors d'œuvres mit Räucherlachs und Crème fraîche, 44

Landpastete mit Cornichons, 83-84

Tapenade provençale, 47

## W

Warmer Endiviensalat mit Wurst und Kartoffeln, 51

#### Wasserkresse

Rote Bete und Feldsalat mit Zitrus-Dressing, 52

Geschlagene Sahne, 171

Buttercreme mit weißer Schokolade, 214

#### Wein

Aperol Spritz, 179

Bœuf bourguignon, 34

Bouillabaisse, 104

Bourride, 107

Chicago Cocktail mit gerösteten Erdnüssen, 175

Choucroute alsacienne, 72

Coquilles Saint-Jacques à la provençale, 111

Französische Zwiebelsuppe, 23

French Connection, 176

French 75, 184

Gabriels Coq au vin, 98

Geschmorte Lammhaxe mit Knollenselleriepüree, 112-113

Kir royal, 190

Mimosa, 202

Moules frites, 67

Pfeffersteak mit Kartoffelgratin, 119-120

Plateau de fromages, 58-59

Provenzalischer Rindereintopf, 127-128

St-Germain-Fizz, 198

Zitronenwein, 183

#### Würste

Cassoulet, 27-29

Choucroute alsacienne, 72

„Quiche au Ciment“ Deep-Dish-Pizza, 123-124

Schinken-Champignons-Crêpes, 160

## Z

#### Zitrone(n)

Brathähnchen mit grünen Bohnen, 30

Corpse Reviver, 206

French 75, 184

Gebratener Lachs mit französischen Linsen, 108

Rote Bete und Feldsalat mit Zitrus-Dressing, 52

Sauce mignonette, 210

Sidecar, 180

Sole meunière mit Kartoffelpüree, 68

Tarte au citron, 171

Vermouth-Cassis-Aperitif, 197

Zitronencreme, 171

Zitronenwein, 183

Zitronenwein, 183

#### Zucchini

Ratatouille, 101

Zuckersirup, 214

#### Zwiebel

Bœuf bourguignon, 34

Cheeseburger in Paris, 131

Französische Zwiebelsuppe, 23

Pissaladière, 48

ZS – Ein Verlag der Edel Verlagsgruppe

© Deutsche Erstausgabe 2022

Edel Verlagsgruppe GmbH

Kaiserstraße 14 b

80801 München

1. Auflage 2022

978-3-96584-280-9

Diese Ausgabe erscheint bei ZS als Lizenzausgabe von

Weldon Owen

PO Box 3088

San Rafael, CA 94912

United States of America

Titel der Originalausgabe:

*Emily in Paris – The Official Cookbook*

Copyright © Weldon Owen International, LP

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without written permission from the publisher.

Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt. Die dadurch begründeten Rechte, insbesondere die des Nachdrucks, der Funksendung, der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen, der Wiedergabe auf fotomechanischem Weg bleiben Weldon Owen vorbehalten.

Projektkoordination der deutschen Ausgabe: Ina Stewart

Übersetzung ins Deutsche: Anita Weinberger-Schwendenwein

Produktionsbetreuung: Print Company Verlagsges.m.b.H., Wien

Fotografie: Wasserbury Publications, Des Moines, IA

Food Stylistin: Jennifer Peterson

Umschlaggestaltung: Kathi Fesl

Printed and bound in China

Weldon Owen möchte Sharon Silva danken.

©2022 Viacom International Inc. All Rights Reserved.

Emily in Paris and all related titles, logos, and characters are trademarks of Viacom International Inc.

# „IN SACHEN BUTTER SIND CHICAGO UND PARIS WOHL VEREINT.“

Kosten Sie sich mit über 75 Rezepten durch Emilys Pariser Stadtviertel – inspiriert von der Kultserie *Emily in Paris* und der charmanten und bezaubernden Stadt selbst. Mit traditioneller französischer Küche, Lieblingsgerichten der Fans und modernen Varianten feiert *Emily in Paris: Das Kochbuch* die Welt der französischen Küche. Zusätzlich gibt es klassische Aperitifs und Cocktails. *Santé et bon appétit!*



ISBN 978-3-96584-280-9 € 22,99 (D)  
9 783965 842809 www.zsverlag.de

