

ENTDECKEN & GENIESSEN

FRANZÖSISCHE ESSKULTUR UND LEBENSART

Text und Rezepte

MARLENA SPIELER

JEAN-BLAISE HALL

CHUCK WILLIAMS

CHRISTIAN VERLAG

1J, \$0/

EINFÜHRUNG

- 9 Die kulinarische Geschichte
- 11 Die Pariser Küche heute
- 15 Essen gehen
- 23 Die Märkte von Paris
- 25 Streifzug durch die Arrondissements
- 28 Karte vor, Paris

TYPISCH PARIS

- 32 LA BOULANGERIE
- 38 LE CAFE
- 42 LA CHARCUTERIE
- 44 LEFROMAGE
- 50 SPEZIALITÄTENLÄDEN
- 54 LEVIN
- 62 LA PATISSERIE
- 66 LECHOCOLAT

ANHANG

- 185 Glossar
- 187 Bezugsquellen
- 188 Register
- 191 Abbildungen

REZEPT!

LES HORS-D'OEUVRE

- 74 Kräuterpastete
- 7? Miesmuscheln mit Knoblauchbutter
- 7S Rohkostplatte
- 81 Käsekräcker
- 82 Sautierte Foie gras mit Äpfeln

- Pilz-Tartelettes

LES ENTREES

- SI Französische Zwiebelsuppe

- Pürierte Artischockensuppe

- 85 Eier im Nöpfchen

- 9S Friseesalat mit Speck

- 99 Feldsalat mit Roter Bete

- Kräuteromelett

- 103 Kartoffelrahmsuppe mit Lauch

- 105 Pochierter Lauch mit Vinaigrette

LES PLATS

- 111 I! Steak mit Schalotten
- 112 Gebratene Rotbarbenfilets mit Tapenade

- 115 Huhn in Riesling

- Schweinebraten mit Fenchel und Kräutern

- Geschmorte Rinderrippe mit Mohren

- Gebratenes Hähnchen mit Chicoree und Kartoffeln

- 123 Lammkeule mit Artischocken

- Kalbfleisch in weißer Sauce

- 12? Gebratene Entenbrust mit Port und Feigen

- Fischfilet mit Sauerampfer-Bearnaise

- 131 Gebratene Entenkeulen mit Wirsing

- 132 Rindfleisch in Rotwein

- 135 Meeresfrüchtetopf

LES LEGUMES

- 140 FLAGEOLETS II BEURRE DE CEIFEIH
Weiße Bohnen mit Kerbelbutter

- 143 Kartoffelgratin

- Zucchini-Tomaten-Gemüse

- Warmer Linsensalat

- Kleine Zwiebeln in Rotweinsauce

- 151 Selleriepüree

- 152 Pommes frites

- 155 Grüner Salat

LES DESSERTS

- 1S1 Zitronen-Madeleines

- 182 Haselnuss-Souffle mit Schokoladensauce

- 165 Erdbeerkaltschale

- 188 Gebackene Ananas mit Karamelleis

- 189 Gebackene Pfirsiche mit Pistaziensauce

- 170 Gestürzter Apfelkuchen

- 173 Frischkäse mit Früchtepüree und Sahne

- 174 Himbeer-Charlotte

- 177 Birnen in Rotwein

- 178 Karamellisierte Vanille-Eiercreme

- 181 CREPES SUCREES, TROIS MANIERES
Crepes mit drei Füllungen

- 182 PÔTS DE CREME II CHOCOLAT
Schokoladencreme