

Südfrankreich

Küche & Kultur

Rezepte Cornelia Schinharl

Reportagen Jörg Zipprick

Fotografie Joerg Lehmann

Foodstyling Frauke Koops

Inhalt

- 6 Von Menton bis Collioure:
Bienvenue au sud!**
- 10 Côte d'Azur:
Glanz, Glamour & gefüllter Kohl**
- 18 Käse: Vive la différence!**
- 24 Rezepte von der Côte d'Azur:
Ratatouille, Dorade au sel et Pêches gratinées**
- 70 Oliven und Olivenöl: Der Glanz des Südens**
- 76 Provence:
Trüffeln, Trauben, Traditionen**
- 84 Camargue: Land mit Eigenheiten**
- 86 Fleischeslust: Würste, Speck & Spezialitäten**
- 92 Rezepte aus der Provence:
Rouille, Tapenade et Alouettes sans tête**
- 140 Trüffeln: Schwarze Diamanten**

| | |
|------------|---|
| 144 | Languedoc-Roussillon: Der diskrete Charme der Provinz |
| 152 | Fisch und Meeresfrühe: Dorade, Rouget & Saint Pierre |
| 159 | Rezepte aus dem Languedoc und Roussillon: Poivrons rôtis, Huitres au muscat et Cassoulet |
| 204 | Gemüse: Die Frische des Südens |
| | |
| 208 | Die Weine des Südens |
| | |
| 220 | Zum Nachschlagen |
| 220 | Menüvorschläge |
| 222 | Glossar – Speisen und Spezialitäten |
| 228 | Adressen in Frankreich und Bezugsadressen |
| 233 | Rezept- und Sachregister |
| 238 | Von Entrée bis Dessert |
| 240 | Impressum |