

Jacques Rotzler

PARISER BISTRO REZEPTE

mit Zeichnungen
von Irene Zurkinden

Schwabe & Co. AG • Verlag • Basel / Stuttgart

Inhalt

Entrees froides

Kalte Vorspeisen

Assiette de crudites / Salatteller	16
Foie de canard Hotel de Ville / Entenleber	17
Hareng säur pas de Calais / Heringfilet	18
Moiisse d'avocats Vieux Saumur / Avocadomousse	18
Œufs Noureiev / Harte Eier auf Löwenzahn	19
Pate rue St-Denis / Fleischpastete	20
Radis au beurre Anvers / Radieschen mit Butter	21
Rillette metro de Paris / Eingemachter Truthahn mit Schweinehals	22
Salade d'aubergines Rambuteau / Auberginensalat	22
Salade de poulet Obelisque / Pouletsalat	23
Salade des Artistes / Salat mit Frischkäse	24
Salade des Bouquinistes / Fischsalat	24
Salade Folies-Bergere / Bohnensalat	24
Salade frisee aux lardons / Frisesalat mit Speckstreifchen	25
Salade Lutece / Gemüsesalat mit Entenleber	25
Salade Mesclun / Gemischter Salat	26
Salade Vaugirard / Lattichsalat mit Kalbsleber	26
Sardines ravigote canal de l'Ourcq / Sardinen auf Kopfsalat	27
Terrine de foie d'oie Vendome / Gänseleberterriner	28
Terrine de lapin Moulin-Rouge / Kaninchenterriner	29
Terrine de saumon maitre Jacques / Lachsterriner	30

Entrees chaudes

Warme Vorspeisen

Bouillon de bœuf rue Castiglione / Ochsenbouillon	32
Crème de poulet Trianon / Hühnersuppe	33
Crème de tomates canal St-Martin / Tomatensuppe	33
Croûtes Matignon / Toast mit Käse	34
Croûtes Opera de Paris / Toast mit Schinken	34
Escargots beaux-arts / Schnecken	35
Fonds d'artichauts place Dauphine / Artischockenböden mit verlorenen Eiern	35
Nouilles Gambetta / Nudeln mit Tomatensauce	36
Œufs brouillés Bistro / Rühreier	36
Omelette Petit-Pont / Omelette mit Pilzen	37
Pâtes dijonnaises / Makkaroniauflauf	37
Petonscles farcies Raspail / Muscheln im Ofen	38
Poireaux vinaigrette Tolbiac / Lauchsalat	38
Potage quai d'Orsay / Gemüsesuppe	39
Quiche vert galant / Schinkentorte	39
Soupe à l'oignon Montorgueil / Zwiebelsuppe	41
Tarte des Flies / Lauchwähe	41
Tarte à l'oignon Porte des Lilas / Zwiebelkuchen	41
Trompettes de la Garde republicaine / Eierschwämmchen	42
Vichyssoise Porte de Clignancourt / Lauchsuppe	43

Poissons

Fische

Sauce La Rochelle / Fischesauce	44
Ailes de raie sur lit de laitue / Rochenflügel auf Lattichgemüse	45
Austern Austerlitz	45
Bar grille aux petits fenouils / Grillierter Seewolf	46
Ragout de baudroie La Madeleine / Seeteufelragout	46
Bourride de lotte au safran / Fischsuppe	48
Brandade de morue / Kabeljau	48
Brochettes rue de la Harpe / Fischspiesschen	49
Tranches de colin Pigalle / Seehechtschnitten	49
Coquilles St-Jacques chez Pauline / Jakobsmuscheln	50
Crevettes Venus de Milo	50
Filets de dorade Etoile / Goldbrasse	52
Escalopes de saumon Henri IV / Salmtranchen	52
Feuillete de crabe Châtelet / Krabbenfleisch im Blätterteig	53
Fruits de mer place Clichy / Meerfrüchte sautiert	53
Gratin de fruits de mer St-Malo / Meerfrüchtegratin	54
Joues de cabillaud / Kabeljaubäckli	55
Langoustines quai des Tuileries / Scampi	56
Maquereaux marines au Sylvaner / Marinierte Makrelen	56
Merlans Colbert / Wittlinge	57
Mouclade à l'Esterel / Moules mit Sauce	57
Moules chez Ginette	59
Omelette bretonne	59
Rascasse cannoise / Drachenkopf	60

Rougets place Blanche / Rötlinge 60
 Saint-Pierre pont Marie / Petersfisch 61
 Salade d'ecrevisses Crazy-Horse / Flusskrebssalat 61
 Salade de mer Cluny / Meerfrüchtesalat 62
 Saumon le Zouave / Lachs mariniert 63
 Soles Trocadero / Seezungen 64
 Soupe de poissons Port-Royal / Fischsuppe 64
 Tranches de baudroie Poissonniere /
 Seeteufelsteaks 66
 Truite saumonee Grande Cascade / Lachsforelle 66
 Filets de turbot Train bleu / Steinbutt 67
 Zandre Pompidou / Zander 67

Viandes

Fleisch

Sauce La Villette / Gemüsesauce zu Fleisch 69
 Aloyau grille Petite Eglise / Ochsenhuft 70
 Andouilles grillees Montmartre / Grillierte
 Wurstscheiben 70
 Assiette de bœuf Bistro / Ochsenfleischteller 71
 Bavette St-Michel / Huftdeckel mit Zwiebelkompott 71
 Blanquette de poulette / Hühnerfricasse 72
 Blanquette de veau quai des Orfèvres / Kalbsfricasse 72
 Bœuf cru sauce Bonaparte / Ochs roh 73
 Bœuf gros sei / Ochsenfleisch gesotten 74
 Bœuf miroton la brave Margot /
 Suppenfleischauflauf 74
 Bœuf Sorbonne / Ochsenfilet mit Tomaten und
 Pilzen 75
 Brochettes d'agneau chez Bebert / Lammspiesschen 75
 Brochettes Mona Lisa / Kalbsnierenspiesschen 76
 Carre de porc mere Perraudin / Schweinebraten 76
 Cassoulet des Camionneurs / Bohnentopf mit
 Gänsefleisch 77
 Cervelle Balzac / Kalbshirn 79
 Choucroute Jean-Baptiste / Sauerkraut 79
 Civet de chevreuil Fontainebleau / Rehpfeffer 80
 Coquelets faubourg St-Honore / Kleine Hähnchen 81

Côte de veau la Conciergerie / Kalbskotelett	81	Navarin Buttes-Chaumont / Lammragoût	93
Côtelettes d'agneau la Lyceenne / Lammkoteletten	82	Noisettes de chevreuil bois de Vincennes / Rehschnitzel	94
Courgettes Bolivar / Zucchettigemüse mit Lammfleisch	82	Noix de veau Rond-Point / Kalbsnuss	94
Croûtes mignonnes / Milken Schnitten mit Morcheln	84	Panache de viande marchands de vins / Fleischragoût	95
Cuissardes de Bresse chez Françoise / Pouletschenkel	84	Perdreux place des Vosges / Rebhühner	97
Emince de bœuf Sacre-Cœur / Geschnetzelter Ochs	85	Pieds de porc grilles les Halles / Grillierte Schweinsfüsse	97
Endives mere Louise / Brüsselergemüse mit Schinken	85	Pieds de veau farcis Gare de l'Est / Gefüllte Kalbsfüsse	98
Entrecôte La Villette / Zwischenrippenstück	86	Pigeons braises Notre-Dame / Tauben in Rotwein	99
Fagot d'agneau Agnes / Lammfilet mit Lauch	86	Pintade Porte de Pantin / Perlhuhn	99
Faisan bourguignon / Fasan in Rotwein	87	Poulet lyonnais / Lyoner Poulet	100
Foie de veau Palais du Louvre / Kalbsleber	88	Râble de lievre aux marrons / Hasenrücken	100
Foie de volaille ciel de Paris / Geflügelleber mit Artischocken	88	Ragout de poulet St-Germain / Pouletragoût	101
Fricasse d'agneau de lait Pantheon / Milchlammfricasse	90	Ragout de queue de bœuf / Ochsenchwanzragoût	101
Hachis Parmentier / Ochs-Kartoffel-Auflauf	90	Ris de veau Jardin du Luxembourg / Milkenragoût	102
Jarrets de veau Marche aux Puces / Kalbshaxen	91	Ris de veau saute chez Benoit / Milken mit Kalbsleber	102
Lapin à la moutarde Corentin / Kaninchenragoût	91	Rognons d'agneau Quartier latin / Lammnierchen	103
Magret de canard Champs-Elysees / Entenbrust	92	Rognons de veau Rungis / Kalbsnieren	103
Merveille Pont-Neuf / Kalbsmilken mit Kalbsnieren	92	Röti de bœuf mere Berthe / Ochsenbraten	104
Museau de bœuf Barbes-Rochechouart / Ochsenmaulsalat	93	Röti de poitrine de veau Odeon / Gebratene Kalbsbrust	106
		Salade de pieds de veau la Bastille / Kalbsfuss-Salat	106
		Saute de foie de veau Mistinguette / Geschnetzelte Kalbsleber	107

Saute des Chansonniers / Sautierte Pouletleber 107
 Saute de veau Turbigio / Kalbsragoüt 108
 Tete de veau Cochon-d'Or / Kalbskopf 108
 Tomates farcies les Tonneliers / Gefüllte Tomaten 109
 Tournedos Concorde / Ochsenfilet 110
 Tranche de gigot aux raves / Lammsteak mit violetten
 Rüben 111
 Tripes à la parisienne / Kutteln 111
 Veau braise tante Julie / Kalbsbraten 112

Desserts

Biscuit de framboises Versailles / Himbeerbiskuit 115
 Coings Ile St-Louis / Quittenschnitze 115
 Couronne fourree St-Philippe / Hefegebäck 116
 Creme caramel / Karamelcreme 117
 Crepes la belle Suzette 117
 Delices glaces les Majorettes / Vanilleglace mit
 Mocca 118
 Glace à la poire St-Sulpice / Birnenglace 119
 Mousse au chocolat chez Bourdaloue 119
 Neige de pommes à la normande / Apfelschnee 120
 Œufs Blanche-Neige / Schnee-Eier 120
 Pommelette bois de Boulogne / Apfeldessert 123
 Profiteroles St-Eustache 122
 Prunes au vin rouge / Pflaumen in Rotwein 123
 Sables de Jacqueline / Dessertgebäck 124
 Salade de fruits Sainte-Chapelle / Fruchtsalat 124
 Sorbet Are de triomphe / Erdbeersorbet 125
 Sorbet au melon chez Dumonet / Melonensorbet 125
 Sorbet Tour Eiffel / Himbeersorbet 126
 Souffle Soufflot 126
 Tarte aux pommes chez Balitrand / Apfelwähe 127
 Tarte aux quetsches Pont-des-Arts /
 Zwetschgenwähe 127
 Tarte Tatin / Apfeltatin 128