

DAS FRANZÖSISCHE KOCHBUCH

*Klassische Rezepte nach
Hausfrauenart*

von Frangoise Bernard

Fotos von J. J. Magis

BUCH
UND ZEIT

BZ

INHALT

Vorwort

VORSPEISEN

Suppen

Scampisuppe (<i>Bisque de langoustines</i>)	12
Fischsuppe südfranzösische Art (<i>Bouillabaisse</i>)	13
Zwiebelsuppe mit Käse. (<i>Gratinee au fromage</i>)	14
Kleiner Eintopf mit Ochsenchwanz (<i>Petite marmite de queue de bœuf</i>)	15
Kalte Gurkensuppe (<i>Potage glace du concombre</i>)	16
Muschelsuppe (<i>Soupe aux moules à la crème et au safran</i>)	17
Basilikumsuppe (<i>Soupe au »Pistou«</i>)	18
Fischsuppe (<i>Soupe de poisson</i>)	19
Avocadosuppe (<i>Veloute d'avocat</i>)	19

Hors d'œuvre

Avocados mit Languste gefüllt (<i>Avocats farcis de langouste</i>)	20
Krevettencocktail mit Kiwi (<i>Cocktail de crevettes aux kiwis</i>)	21
Langustencocktail mit rosa Mayonnaise (<i>Cocktail de langouste à la mayonnaise rose</i>)	22
Gefüllte Avocados (<i>Coques d'avocat</i>)	23
Gemüse- und Krevettenkranz in Aspik (<i>Couronne de légumes et crevettes en aspic</i>)	23
Feinschmecker-Krebse in Salat (<i>Ecrevisses gourmandes en salade</i>)	24
Scampi-Vorspeise (<i>Hors-d'œuvre de langoustines à la rouille</i>)	25
Langustenmayonnaise (<i>Mayonnaise de langouste</i>)	26
Kalte Lachs-Mousse (<i>Mousse froide de saumon</i>)	26
Grapefruit mit Krabbenfleisch (<i>Pamplemousse au crabe</i>)	27
Nizza-Salat (<i>Salade nicoise</i>)	28
Hähnchensalat (<i>Salade de poulet</i>)	28
Grüner Salat mit gegrilltem Ziegenkäse (<i>Salade verte aux chevrotins grillés</i>)	29
Tomaten mit Krevetten (<i>Tomates aux crevettes</i>)	30

Warme Vorgerichte

Frittierte Gambas (Scampi und große Krevetten) (<i>Beignets de gambas [langoustines et grosses crevettes]</i>)	31
Königinpastetchen (<i>Bouchees à la Reine</i>)	32
Weinbergschnecken Burgunder Art (<i>Escargots bourguignonne</i>)	33
Scampi überbacken (<i>Gratin de langoustines</i>)	34
Geflügelleber im Förmchen (<i>Mousselines de foies de volailles</i>)	35
Pfannkuchen mit Roquefort (<i>Pannequets au roquefort</i>)	36
Anchoviskuchen (<i>Pissaladiere</i>)	37
Fischklößchen (<i>Quenelles de poisson</i>)	38
Zucchini-Tomaten-Torte (<i>Quiche aux courgettes et tomates</i>)	39
Lothringer Schinkenkuchen mit Sahne (<i>Quiche lorraine à la crème</i>)	40

9	Muschelkuchen (<i>Quiche moelleuse aux moules</i>)	41
	Käsesouffle (<i>Souffle au fromage</i>)	41
	Roquefortkuchen (<i>Tourte au roquefort</i>)	42
	Krabbenkuchen (<i>Tourte au crabe</i>)	43
	Fleischpastete (<i>Tourte à la viande</i>)	44
	Blätterteigpastete (<i>Vol-au-vent financière</i>)	45

Eier

	»Fischsuppe« ohne Fisch (<i>Bouillabaisse borgne</i>)	46
	Rühreier (<i>Eufs brouillés</i>)	47
	Eier im Förmchen (<i>Eufs cocotte pastourelle</i>)	47
	Eier im Förmchen mit Spargelspitzen (<i>Eufs cocotte aux pointes d'asperges</i>)	48
	Pochierte Eier auf böhmische Art (<i>Eufs pochés bohémienne</i>)	49
	Omelette mit Schinken und Kräutern (<i>Omelette fermière au jambon et fines herbes</i>)	50
	Sauerampfer-Omelette (<i>Omelette à la Voseille</i>)	51
	Kräuteromelette (<i>Omelette du Mont-Saint-Michel</i>)	51
	Schaumomelette mit Roquefort (<i>Omelette soufflée au roquefort</i>)	52
	Eier-Timbale auf portugiesische Art (<i>Timbale d'œufs portugaise</i>)	53

Terrinen

	Kaninchenragout in Aspik (<i>Capilotade de lapin en gelée</i>)	54
	Terrine vom Fasan (<i>Terrine de faisán</i>)	55
	Schweineleber-Terrine (<i>Terrine de foie de porc</i>)	56
	Geflügelleber-Terrine (<i>Terrine de foies de volailles</i>)	57
	Terrine vom Hasen (oder vom Kaninchen) (<i>Terrine de lièvre [ou de lapin]</i>)	58
	Jakobsmuschel-Terrine (<i>Terrine de Saint-Jacques au poivre vert</i>)	59

FISCH

Süßwasser- und Meeresfische, Schalthiere, Krustentiere, Weichtiere

	Barsch mit Butter-Weißwein-Sauce (<i>Bar beurre blanc</i>)	62
	Spießchen mit Meeresfrüchten (<i>Brochettes de fruits de mer</i>)	63
	Jakobsmuschel-Spießchen mit Speck (<i>Brochettes de Saint-Jacques au bacon</i>)	64
	Tintenfische Nizza Art (<i>Calmars nicoise</i>)	65
	Seelachs russische Art (<i>Colin froid à la russe</i>)	66
	Gefüllte Muscheln (<i>Coquillages farcis</i>)	67
	Jakobsmuscheln in Champagner (<i>Coquilles Saint-Jacques au Champagne</i>)	67
	Jakobsmuscheln in Teig (<i>Coquilles Saint-Jacques en pâte</i>)	67
	Jakobsmuscheln provenzalische Art (<i>Coquilles Saint-Jacques provençale</i>)	70

Gefüllte Goldbrasse mit Champignons (*Dorade farcie aux Champignons*)
 Gekochte Krebse (*Ecrevisses à la nage*)
 Gefüllte Kalmare portugiesische Art (*Encornets farcis à la portugaise*)
 Gegrillte Goldbrassenfilets mit Estragon (*Filets de dorade grillés à l'estragon*)
 Seezungenfilets mit Muscheln und Krevetten (*Filets de sole Marguery*)
 Rouladen von Seezungenfilets (*Filets de sole en paupiettes*)
 Lotte auf provenzalische Art (*Gigot de mer provengale*)
 Hummer (oder Languste) »amerikanisch« (*Homard à l'américaine*)
 Languste mit feinem Gemüse (*Langouste en bellevue*)
 Merlanröllchen (*Merlans en lorgnettes*)
 Muschelgericht in Sahnesauce (*Mouclade vendeenne*)
 Muscheln in Senfsahne (*Moules à la creme moutardee*)
 Miesmuscheln Seemannsart (*Moules marinières comme aux Halles*)

Rochen mit Brotwürfeln und Kapern (*Raie grenobloise*) 83
 Gegrillte Rotbarben mit Kräutern (*Rougets grillés aux herbes*) 84
 Rotbarben in der Papierhülle (*Rougets en papillotes*) 85
 Kalter Lachs mit gemischtem Gemüse (*Saumon froid en bellevue*)
 Lachs Müllerin Art (*Saumon meunière*) 87
 Lachs mit Mousselinesauce (*Saumon sauce mousseline*)
 Krabbensouffle (*Souffle de crabe*)
 Frischer Thunfisch mit Gemüse (*Thon frais braisé aux tomates et aux poivrons*) 90
 Lotte à la Suchet (*Tronçons de lotte Suchet*) 91
 Forellen mit Mandeln (*Trites aux amandes*) 92
 Forellen mit Sahne (*Trites à la creme*) 92
 Gegrillter Steinbutt mit Sauce bearnaise (*Turbot grille bearnaise*) 93

GEFLÜGEL

Geschmorte Ente mit weißen Rüben (*Canard braisé aux navets*) 96
 Ente mit Estragon (*Canard à l'estragon*) 97
 Ente mit Orange (*Canard à l'orange*) 98
 Hähnchen in Burgunder (*Coq au chambertin*) 99
 Pute mit Steinpilzen (*Dinde farcie aux cèpes*) 100
 Gefüllter Gänsebraten (*Oie farcie de la Saint-Michel*) 101
 Gänsebraten mit Sauerkraut (*Oie rôtie à la choucroute*) 102
 Tauben Großmutter Art (*Pigeons cocotte grand-mère*) 103
 Perlhuhn mit Estragon und frischen Nudeln (*Pintade à l'estragon et aux pâtes fraîches*) 104
 Perlhuhn Hausfrauen Art (*Pintade bonne-femme*) 105
 Gefülltes Perlhuhn in Portwein (*Pintade farcie marinée au porto*) 106
 Poularde in Weißwein (*Poularde braisée au vin blanc*) 107
 Gefülltes Huhn im Topf (*Poule au pot farcie*) 108
 Baskisches Hähnchen (*Foulet basquaise*) 109
 Zitronenhähnchen (*Poulet au citron*) 110
 Hähnchen mit Curry (*Poulet au curry*) 111
 Hähnchen in Aspik (*Poulet en gelée*) 112
 Provenzalisches Hähnchen mit Basilikum (*Poulet provengale au basilic*) 112
 Geschmortes Hähnchen mit Sahnesauce (*Poulet sauté Vallée d'Auge*) 113

WILD

Wachteln mit Weintrauben auf Toast (*Cailles aux raisins sur canapes*)
 Rehkoteletts mit Wacholder (*Côtelettes de chevreuil au genièvre*)
 Rehkeule Jägermeister Art (*Gigne de chevreuil Grand Veneur*)
 Fasan mit Nüssen (*Faisan farci aux noix*)
 Junge Rebhühner auf Toast (*Perdreaux rôtis sur canapes*)
 Rebhuhn mit Weißkraut (*Perdrix en chartreuse*)

Kaninchen/Hase

Junges Kaninchen mit Sauerampfer (*Lapereau à Voseille*)
 Gefülltes Kaninchen normannische Art (*Lapin farci à la normande*)
 Geschmortes Kaninchen mit Senf (*Lapin sauté à la moutarde*)
 Kaninchen mit Backpflaumen (*Lapin aux pruneaux marine au vin*)
 Hasenragout (*Lievre en civet*)

FLEISCH

Lamm- und Hammelfleisch

Lammkarree mit Petersilie (*Carre d'agneau persillade*)
 Gemischter Eintopf mit weißen Bohnen (*Cassoulet*)
 Nordafrikanisches Hirsegericht (*Couscous*)
 Geschmorte Lammschulter (*Epaule d'agneau mitonnée à la champenoise*)
 Gefüllte Hammelschulter (*Epaule braisée farcie d'aromates*)
 Lammkeule nach Wildart (*Gigot marine en chevreuil*)
 Lammkeule mit feinem Gemüse (*Gigot Richelieu*)
 Lammragout (*Navarin d'agneau*)
 Geschmortes Lammfleisch (*Sauté d'agneau*)

Rindfleisch

Gekochtes Rindfleisch am Faden (*Boeuf à la ficelle*)
 Rindfleisch mit Mohren (*Boeuf mode aux carottes*)
 Rindfleisch in Rotwein (*Bourguignon*)
 Rinderkotelett mit Rotweinsauce (*Côte de boeuf beaujolaise*)
 Geschmortes Rindfleisch Bearer Art (*Daube de boeuf bearnaise*)
 Rindfleischtopf mit Oliven und Tomaten (*Daube du gardian*)
 Entrecôte mit Mark (*Entrecôte à la moelle*)
 Rinderfilet in Madeirasauce (*Filet de boeuf des gastronomes au madère*)
 Gemischter Fleischartopf (*Pot-au-feu*)
 Steak mit grünem Pfeffer (*Steak au poivre vert*)
 Tournedos mit rosa Pfeffer (*Tournedos grillés aux baies de poivre rose*)
 Tournedos Rossini (*Tournedos Rossini*)

Schweinefleisch

Geschmortes Schweinekarree mit Orangen (*Carre de porc braisé à l'orange*)
 Sauerkraut Elsässer Art (*Choucroute alsacienne*)

Schweinefleischtopf aus dem Perigord (<i>Enchaud perigourdin</i>)	148	Gemüseschüssel Gärtnerin Art (<i>Jardiniere de legumes printaniers</i>)	185
Schweineschnitzel mit Sellerie (<i>Grillades de porc farcies au celerie</i>)	149	Gemüse griechische Art (<i>Legumes à la grecque</i>)	186
Schweinefleischrouladen mit Fenchel (<i>Paupiettes de porc au fenouil</i>)	150	Brunnenkressepüree (<i>Mousse de cresson de fontaine</i>)	187
Lothringer Eintopf (<i>Potee lorraine</i>)	151	Mousselinesauce aus weißen Bohnen (<i>Mousseline de haricots blancs</i>)	187
Schweinebraten Bäckerin Art (<i>Rôti de porc boulangere</i>)	152	Strohkartoffeln (<i>Paillasons de pommes de terre</i>)	188
Schweinebraten mit Salbei (<i>Rôti de porc à la sauge</i>)	153	Glacierte weiße Rüben (<i>Petits navets glaces</i>)	189
Geschmorter Schinken in Aspik (<i>Rouelle de jambon braissee en gelee</i>)	154	Dauphinekartoffeln (<i>Pommes Dauphine</i>)	190
		Erbsenpüree mit Speck (<i>Püree de pois casses Saint-Germain</i>)	191
Kalbfleisch		Gemüsetopf Cordon-bleu (<i>Ratatouille Cordon-bleu</i>)	192
Kalbsfrikassee (<i>Blanquette à l'ancienne</i>)	155	Linsensalat meine Art (<i>Salade de lentilles à mafagon</i>)	193
Kalbskoteletts mit Pfifferlingen (<i>Côtes de veau aux giroliés en papillotes</i>)	156	Gefüllte Tomaten (<i>Tomates farcies charcutiere</i>)	194
Kalbskoteletts mit Calvados (<i>Côtes de veau Vallee d'Auge</i>)	157	Tomaten provenzalische Art (<i>Tomates provengale</i>)	195
Schnitzel normannische Art (<i>Escalopes à la normande</i>)	157	Auberginenzephir (<i>Zephire d'aubergines</i>)	196
Kalbschnitzel mit Schinken (<i>Escalopes Lucullus</i>)	158		
Kalbsfilets mit Pilzen (<i>Grenadins de veau chasseur</i>)	159	Nudeln	
Kalbshaxe Mailänder Art (<i>Osso-buco milanaise</i>)	160	Überbackene Makkaroni (<i>Gratin de macaronis</i>)	197
Kalbsrouladen (<i>Paupiettes cordon-bleu</i>)	161	Krausbandnudeln mit Krabbenfleisch (<i>Salade de torsades au crabe</i>)	198
Kalbsrouladen provenzalische Art (<i>Paupiettes provengale</i>)	162	Tagliatelle mit Sahne und Basilikum (<i>Tagliatelles à la creme et au basilic</i>)	199
Gefüllte Kalbsbrust (<i>Poitrine de veau farcie</i>)	163	Jakobsmuschel-Nudel-Timbale (<i>Timbale de pâtes fraiches aux Saint-Jacques</i>)	200
Eintopf mit Kalbshaxe (<i>Potee de jarret de veau</i>)	164		
Kalbsbeinscheibe mit Backpflaumen (<i>Rouelle de veau aux pruneaux</i>)	165	Reis	
Kalbsschmorbraten mit Sauerampfer (<i>Saute de veau printanier à l'oseille</i>)	166	Indischer Curry (<i>Curry à l'indienne</i>)	201
Kalbfleisch Orloff (Veau Orloff)	167	Herzmschelpilaw (<i>Pilaf de coques</i>)	202
		Risotto nach Art der Fischer (<i>Risotto du pecheur</i>)	203

INNEREIEN

Kuttelwürstchen mit Weißwein (<i>Andouillettes braisees au vouvray</i>)	168
Ochsenzunge mit Madeira (<i>Langue de boeuf madere</i>)	169
Geschmorte Kalbszunge (<i>Langue de veau braissee</i>)	169
Kalbsbries im Topf (<i>Ris de veau en cocotte</i>)	170
Panierte Kalbsbriele mit Weintrauben (<i>Ris de veau panes aux raisins frais</i>)	171
Gegrillte Lammnieren (<i>Rognons d'agneau grilles vertpre</i>)	172
Gebratene Nieren in Portwein (<i>Rognons sautes au porto</i>)	172
Flammierte Kalbsnieren (<i>Rognons de veau flambees Bauge</i>)	173

GEMÜSE

Kartoffelpüree mit Käse (<i>Aligot</i>)	176
Provenzalische Artischocken (<i>Artichauts de Provence à la barigoule</i>)	176
Spargel mit Malteser Sauce (<i>Asperges sauce maltaise</i>)	177
Gefüllte Auberginen (<i>Aubergines farcies</i>)	178
Gefüllte Champignons mit Kräutern (<i>Champignons farcis aux herbes</i>)	179
Champignons mit Mousselinesauce (<i>Champignons farcis de mousseline</i>)	179
Blumenkohlsouffle (<i>Charlotte de chou-fleur en souffle</i>)	180
Kartoffelkrokettchen (<i>Croquettes de pommes de terre</i>)	181
Chicoree mit Schinken überbacken (<i>Endives au jambon gratinees</i>)	182
Fenchel orientalische Art (<i>Fenouil à l'Orientale</i>)	183
Kartoffelaufguss (<i>Gratin dauphinois</i>)	184

DESSERTS

Gefüllte Ananas (<i>Ananas Belle de Meaux</i>)	206
Bayerische Creme mit gebrannten Mandeln (<i>Bavarois praline</i>)	207
Apfelkrapfen (<i>Beignets aux pommes</i>)	208
Schaumkrapfen oder Nonnenpflützchen (<i>Beignets souffles [ou pets-de-nonnej]</i>)	209
Apfeltaschen aus der Normandie (<i>Bourdelots normands</i>)	210
Kuchen mit kandierten Früchten (<i>Cake aux fruits confits</i>)	211
Honig-Schokoladen-Karamellen (<i>Caramels au miel et au chocolat</i>)	212
Charlotte mit Erdbeeren und roten Früchten (<i>Charlotte aux fraises et fruits rouges</i>)	213
Himbeercharlotte (<i>Charlotte aux framboises</i>)	214
Normannische Apfelspeise (<i>Clafoutis normand flambe au calvados</i>)	215
Zartes Schokoladenherz (<i>Coeur tendre en chocolat</i>)	216
Englische Creme mit Vanille (<i>Creme anglaise à la vanille</i>)	217
Karamelcreme (<i>Creme renversee au caramel</i>)	218
Schaumcrepes (<i>Crepes souffles</i>)	219
Flammierte Crepes Suzette (<i>Crepes Suzette flambees</i>)	220
Birnenspeise (<i>Delicieux aux poires</i>)	221
Bretonischer Pudding (<i>Far breton</i>)	222
Erdbeer-Melba (<i>Fraises Melba</i>)	223
Erdbeerkuchen (<i>Fraisier</i>)	224
Savoyer Kuchen (<i>Gâteau de Savoie</i>)	225
Quittengelee (<i>Gelee de coings</i>)	226
Beerengelee »kalt« (<i>Gelee de groseilles, müres ou framboises »à froid«</i>)	226

Schwimmende Insel mit gebrannten Mandeln (<i>He flottante pralinee</i>)	227	Geeistes Karamel-Parfait (<i>Plus-que-parfait glace au caramel</i>)	238
Gugelhupf (<i>Kougloff</i>)	228	Birne Helene (<i>Poires Beile-Helene</i>)	239
Katzenzungen (<i>Langues de chat</i>)	229	Windbeutel mit Schokolade (<i>Profiteroles au chocolat</i>)	240
Baisers mit Schokolade (<i>Meringues forrees au chocolat</i>)	230	Viertelkuchen (<i>Quatre-quartes de tradition</i>)	241
Mini-Savarins mit Rum (<i>Mini-savarins au rhum</i>)	231	Reis mit kandierten Früchten (<i>Riz à l'Imperatrice</i>)	242
Mokkatorte (<i>Moka</i>)	232	Apfelreis mit Baisermasse (<i>Riz aux pommes meringuees</i>)	243
Schokoladenschaum Bäckerin Art (<i>Mousse au chocolat patissiere</i>)	233	Normannische Zimtplätzchen (<i>Sables normands à la cannelle</i>)	244
Schneebälle (<i>Eufs à la neige</i>)	234	Likörsouffle (<i>Souffle à la liqueur</i>)	245
Norweger Torte (<i>Omelette norvegienne</i>)	235	Grapefruitkuchen (<i>Tarte aux pamplemousses</i>)	246
Pfirsiche Bäckerin Art (<i>Peches patissiere meringuees</i>)	236	Birnenkuchen (<i>Tarte aux poires Bourdaloue</i>)	247
Kaffeecremespeise mit Schokolade (<i>Petites marquises au chocolat</i>)	237	Karamelisierter Apfelkuchen (<i>Tarte Tatin [aux pommes]</i>)	248
		Mandelhippen (<i>Tuiles aux amandes</i>)	249
		Maronendessert mit Schlagsahne (<i>Turinois à la Chantilly</i>)	250

Register	250
Bildquellennachweis	255