

r

PROVENCE KRÄUTERKÜCHE AUS DEM SÜDEN

Texte, Rezepte und Styling: Armin Zogbaum

Assistenz: Maya Loosli

Fotos: Jérôme Bischler

Assistenz: Adriano Tuozzo

Inhalt

- 10 Dank
- 11 Vorwort

Konservieren

- 12 Die Sonne im Glas - So konservieren Sie Kräuter richtig
- 15 Armins provenzalische Gewürz-Mischung
Armins provenzalische Kräuterpaste

Kräutersteckbriefe

- 16 Salbei - Sauge
- 17 Rosmarin - Romarin
- 18 Bohnenkraut - Sariette
- 19 Thymian - Thym
- 20 Lorbeer - Laurier
Wilder Fenchel - Fenouil
- 21 Koriander - Coriandre
Basilikum - Basilic
- 22 Lavendel - Lavande

Rezepte

Vorspeisen

- 26 Kräuterfrischkäse-Rondellen mit Wildblumenblüten
- 28 Nektarinen-Tomaten-Salat mit Lavendel-Kräuter-Vinaigrette
- 30 Geräucherte Forellenmousse zwischen Rosmarin crackern

Brote und Sandwiches

- 32 Pikanter Oliven-Gugelhupf mit Lavendelblüten
- 34 Hefeschnecken mit schwarzen Oliven und Pinienkernen
- 36 Kräuter-Bagels mit Tatar aus sonnengetrockneten Tomaten
- 38 Würzige Oliven-Schinken-Baguette mit Rosmarin
- 39 Baguette mit provenzalischer Kräuterbutter überbacken

Suppen

- 40 Geeiste Sonnensuppe mit Rosmarin und Thymian
- 42 Grüne Bohnen-Rondini-Suppe in der Fruchtschale
- 44 Lavendel-Vichyssoise mit Creme fraiche
- 46 Leichtes Feves-Süppchen mit Bohnenkraut und Speck
- 47 Kürbis-Camembert-Suppe mit Thymian

Gemüse

- 48 Gestürzte Cherrytomaten-Kräuter-Tarte mit Basilikum
- 50 Kräuter-Couscous mit Oliven und Artischocken
- 52 Kalter Ratatouille-Kuchen mit Kräuter-Vinaigrette
- 54 Lorbeer-Fächerkartoffeln auf Peperoni-Auberginen-Gemüse
- 55 Artischocken-Fladen mit Rosmarin und sonnengetrockneten Tomaten

Fische und Meeresfrüchte

- 56 Im Ofen gedünsteter Red Snapper mit Thymian und Zitrusfrüchten
- 58 Lachsfilet auf Fenchel, mit rosa Pfeffer und Oliven
- 60 Crepes mit Thunfisch-Bohnen-Füllung
- 62 Gefüllte Miesmuscheln an provenzalischer Knoblauchsauce
- 63 Gebackenes Muschelragout mit Orangenfilets und Olivenöl

Geflügel

- 64 Geschmortes Rotwein-Poulet mit Feigen und grünen Oliven
- 66 Zitronen-Poulet mit Rosmarin und Knoblauch
- 68 Koriander-Entenbrust mit Grapefruits und Basilikum
- 70 Kräuter-Schmetterlingspoulet mit Tomatensauce
- 71 Rosmarin-Mistkratzerli mit geschmorten Apfelperlen

Fleisch

- 72 Provenzalischer Rindsbraten aus dem Ofen
- 74 Schweinskotelett im Mandel-Kräuter-Mantel, mit Ratatouille
- 76 Kalbfleisch-Peperoni-Röllchen auf Bohnengemüse
- 78 Kaninchenfilet-Spießchen auf Rosmarin-Mais
- 79 Lammfilet auf Basilikum-Couscous

Desserts

- 80 Rosmarin-Aprikosen-Tartelettes mit Streuseln
- 82 Gekühlte Weinschaumcreme mit Lavendelaroma
- 84 Fruchtige Zitronen-Tartelettes mit Thymian
- 86 Gebratene Rosmarin-Apfelringe auf Vanille-Sauermilch
- 87 Biskuit-Schmetterling mit Lavendel
Erdbeersorbet mit Thymian

Mitbringsel aus der Küche

- 88 Rosmarin-Apfelsenf
- 90 Pikant eingelegte Honig-Auberginen
- 91 Provenzalisch marinierte Oliven
Provenzalisches Lavendelöl
- 92 Apfelgelee mit Rosmarin
- 93 Provenzalisch marinierte Pflaumen

Verwendete Abkürzungen

- EL = gestrichener Esslöffel
- TL = gestrichener Teelöffel
- dl = Deziliter
- ml = Milliliter
- Msp = Messerspitze

Wo nicht anders vermerkt, sind die Rezepte
für 4 Personen berechnet