



Die 106 besten Rezepte

Stephane Reynaud

Fotos Charlotte Lasceve

Illustrationen Jose Reis de Matos

CHRISTIAN VERLAG

Haben Sie Lust auf etwas Terrine oder Pastete?	5	Pastete „Beaujolais“	
		Schweinskopfsülze mit buntem Gemüse	
		Bauernterrinen	
Gemüse und Getreide von ihrer besten Seite	7	Kalbfleisch-Pastete in Mürbeteigkruste	
Kleine Tomaten-Basilikum-Terrinen mit schwarzen Oliven	8	Pastete von Kalbsbries und geräuchertem Schinken	
Möhren-Kreuzkümmel-Terrine mit Sesam	8	Enten-Wacholder-Terrine	
Buigur-Gemüse-Terrine „Griechische Art“	8	Entenbrustfilet-Pastete mit grünem Pfeffer	
Bunte Paprika-Terrine	12	Feldhasen-Pastete mit Marc de Bourgogne	
Terrine „Quer durchs Gemüsebeet“	12	Wildschwein-Pastete mit Cassis	
Kleine Artischocken-Steinpilz-Terrinen	12	Tauben-Pastete mit Pfefferlingen	
Terrine von jungem Lauch	14	Wachtel-Steinpilz-Pastete	
Zucchini-Terrine mit Basilikum	16	Foie gras mit Artischocken	
Üuinoa-Terrinchen mit grünen Oliven und eingelegten Tomaten	18	Foie gras „au naturel“	
Auberginen-Pastete mit Thymian	20	Gänseleber-Sauternes-Terrine mit geräucherter Entenbrust	
Terrine „Pot au feu“	22	Gänseleber-Honigkuchen-Terrine	
Zarte Frühlingsterrine	24	Foie gras mit einem Herz aus getrockneten Früchten und Nüssen	
Würzige Ratatouille-Terrine	24	Lamm-Terrine mit süßem Jurangon	
Minestrone im grünen Spargelkrönchen	26	Meat Loaf	
Pastete von dreierlei Kohl	28	Potjevlesch	
		Italienische Kalbfleisch-Terrine mit Parmesan und Rucola	
Saucen!Saucen!Saucen!		Guy und seine Gänseleber mit Quitten	
Das i-Tüpfelchen auf der Gemüse-Terrine	30	btienne und seine schweineoackchen	~MSI
Tomaten-Coulis mit Ingwer und frittiertem Knoblauch	30		
Schnittlauch-Schalotten-Creme	30		
Basilikum-Coulis	31	Saucen & feine Kleinigkeiten	
Currycreme	31	Das i-Tüpfelchen auf der Fleisch-Terrine	
Lieben Sie Fisch?	33	• Gemüse in Estragonessig	III
Meine erste Fisch-Pastete	34	Mango-Chutney	M
Grundrezept	35	Zwiebelkonfitüre	9
Schellfisch-Terrine mit grünen Puy-Linsen	38	Steinpilze in Olivenöl	atj
Rotbarben-Pastete mit Morcheln	38		
Muschel-Pastete à la Bouillabaisse	38	Darf's noch etwas Käse sein?	
Pastete von geräuchertem Heilbutt und Rettich	40	Tomaten-Mozzarella-Terrine	
Lachs-Pastete mit Ingwer	42	Edelpilzkäse und Birne in der Terrine	
Fisch-Pastete mit Tomaten und Basilikum	44	Pikante Zucchini-Terrine mit frischem Schafskäse	
Terrine von rohem und geräuchertem Lachs mit feinem Gemüse	46	Ziegenfrischkäse mit Kräuterfüllung	
Scampi-Terrine	48	Gorgonzola-Mascarpone-Terrine mit Nüssen und getrockneten Aprikosen	
Lachs-Rillettes in der Terrine	50	Roquefort-Honigkuchen-Terrine	
Garnelen-Krebs-Terrine mit Avocado	50	Camembert-Apfel-Terrine mit Körnerbrot	
Krebs-Terrine mit Räucherlachs	50		
Jakobsmuschel-Pastete mit Gemüse-Julienne	52	Saucen!Saucen!Saucen!	M
Linzen-Terrine mit Schnecken	54	Das i-Tüpfelchen auf der Käse-Terrine	
Hummer-Pastete im Schinkenmantel	56	Haselnuss-Schalotten-Öl	ijlj
Thai-Pastete mit Fisch und Garnelen	58	Walnuss-Sellerie-Creme	
Nathalie, Paprika & Anchovis	60	Honig mit Nüssen und getrockneten Früchten	J
Marie und ihre Venusmuschel-Terrine	61	Konfitüren	ä9
Jean-Marc und seine Austern-Terrine	62		alij
Vero und ihre Schwertfisch-Terrine	62		xS
		Die süße Welt der Terrinen und Pasteten	III
Saucen!Saucen!Saucen!		Zitrus-Terrine	III
Das i-Tüpfelchen auf der Fisch-Terrine	64	Apfel-Terrine „Tatin“	III
Sauce vierge	64	Erdbeer-Minze-Terrine	lfj
Limettencreme	64	Äpfel in Calvados-Gelee	lj
Sauce Gribiche		Williams-Terrine mit Früchten	ffl
Asiatische Vinaigrette	65	Pastete „Schokoladentraum“	141
		Crepes-Turm mit Vollmilchschokolade	ijlj
Und wo bleibt das Fleisch?	67	Schokoladen-Himbeer-Terrine	g
Meine erste Fleisch-Pastete	68	Schokoladen-Terrine mit Amarenakirschen	141
Grundrezept	69	Terrine „Latte macchiato“	iAi
Geflügelleber-Pastete	70	Mandel-Möhren-Mascarpone-Pastete	IM
Geflügelfilet-Pastete	70	Geeiste Pflaumen-Mandelkrokant-Terrine	15a
Ochschwanz-Terrine mit Rotwein	72	Diplomate à l'ancienne	ISS
Geflügelleber-Parfait	74	Maronen-Meringe mit Schlagsahne	iss!
Kaninchen-Terrine in Estragongeleee	76	Philippe und seine Krokant-Pastete	152
Kaninchen-Rillettes in der Terrine	78		
Kaninchen-Pastete mit getrockneten Früchten und Nüssen	80	Saucen!Saucen!Saucen!	
Marmorierte Kaninchen-Gänseleber-Pastete	82	Das i-Tüpfelchen auf der süßen Terrine	154
Kalbfleisch-Terrine mit Muskateller	84	Creme anglaise	154
		Karamellsauce	154
		Früchte-Coulis	155
		Schokoladensauce mit Zimt	155

Anchovis und Paprika	60	Lachs und Ingwer	42
Apfel	136	Lachs, Rillettes	50
Apfel und Calvados	138	Lachs, roh und geräuchert, und Gemüse	46
Artischocken und Steinpilze	12	Lammschulter und süßer Jurangon	114
Auberginen und Thymian	20	Lauch,junger	14
Austern	62	Linsen und Schnecken	54
Avocado, Garnelen und Krebs	50	Löffelbiskuits, Vanille und eingemachte Früchte (Diplomate a l'ancienne)	150
B			
Birne und Edelpilzkäse	124	M	
Blumenkohl, Rotkohl und Weißkohl	28	Mandelkrokant und Trockenpflaumen	150
Bulgur und Gemüse	8	Maronen, Meringe und Schlagsahne	150
		Mascarpone, Quark, Mohren und Zimt	148
		Miesmuscheln, Herzmuscheln und Bouillabaisse	
Camembert, Apfel und Körnerbrot	130	Mohren, Kreuzkümmel und Sesam	
Crepes und Vollmilchschokolade	144		
		O	
Ente und Wacholder	96	Ochsenschwanz und Rotwein	72
Entenfilet und grüner Pfeffer	98		
Erdbeeren und Minze	136	P	
		Paprika, bunt	12
		Paprika und Anchovis	60
Feldhase und Marc de Bourgogne	100	Q	
Fisch, Tomaten und Basilikum	44	Quinoa, grüne Oliven und eingelegte Tomaten	
Fleisch und Bier (Potjevlesch)	116		
Foie gras siehe Gänseleber			
Früchte und Williamsbirnenschnaps	140		
		R	
Gänseleber und Artischocken	110	Ratatouille	24
Gänseleber, geräucherte Entenbrust und Sauternes	110	Roquefort und Honigkuchen	128
Gänseleber, getrocknete Früchte, Nüsse und Armagnac	112	Rotbarbe und Morcheln	38
Gänseleber und Honigkuchen	110		
Gänseleber und Quitten	118	S	
Gänsestopfleber siehe Gänseleber		Saucen und feine Kleinigkeiten zu den Fleisch-Terrinen	120
Garnelen, Fisch, Chili und Ingwer	58	Saucen zu den Dessert-Terrinen	154
Geflügelfilet	70	Saucen zu den Fisch-Terrinen	64
Geflügelleber, Thymian, Quatre-epices und Cognac	70	Saucen zu den Gemüse-Terrinen	30
Geflügelleber, Wacholder, Rum und Portwein	74	Saucen zu den Käse-Terrinen	132
Gemüse, buntes	12	Scampi	48
Gemüse, Frühlings-	24	Schafskäse und Zucchini	124
Gemüse, Minestrone- und grüner Spargel	26	Schellfisch und grüne Puy-Linsen	38
Gemüse, Pot-au-feu-	22	Schokolade	142
Gorgonzola, Mascarpone, Nüsse und getrocknete Aprikosen	126	Schokolade und Amarenakirschen	144
		Schokolade und Himbeeren	144
		Schwein"ünd Beaujolais	
		Schwein und Gemüse (Schweinskopfsülze)	
		Schwein, Zwiebeln und Kräuter	9P
H		Schweinebäckchen und Kalbsfüße	119
Hackfleisch (Meat Loaf)	116	Schwertfisch und Dicke Bohnen	63
Hase siehe Feldhase			
Heilbutt, geräuchert, und Meerrettich	40		
Hummer und roher Schinken	56	Tauben und Pfifferlinge	104
		Tomaten, Basilikum und schwarze Oliven	
Jakobsmuscheln und Gemüse		Tomaten und Mozzarella	124
Kaffee und Zichorie	146	Venusmuscheln und weißer Fisch	61
Kalbfleisch und Muskateller	84		
Kalbfleisch, Parmesan und Rucola	116		
Kalbfleisch, Weißwein und Mürbeteig	92	Wachtel und Steinpilze	106
Kalbsbries und geräucherter Schinken	94	Wildschwein und Cassis	102
Kaninchen und Estragongeleee	76		
Kaninchen und Gänseleber	82		
Kaninchen, getrocknete Früchte und Nüsse	80	Ziegenfrischkäse und frische Kräuter	124
Kaninchen, Rillettes	78	Zitrusfrüchte	136
Krebs und Räucherlachs	50	Zucchini und Basilikum	16
Krokant	152	Zucchini und Schafskäse	124