

Murielle Rousseau-Griehaber

# À table!

*Die wunderbaren Rezepte meiner französischen Familie*

Mit Illustrationen von Martin Vian  
und Fotos von Horst Hamann  
Gestaltung von Stefanie Roth

Gerstenberg Verlag

641.801(440)

L'Épine



te dirai que Christiane est revenue les dis  
un seul qui sont pour la plupart infatigables  
bel!) c'est eux-mêmes et passent leur temps  
siens, pas café à faire de l'œil à d'autres seu

# Sommaire

## Inhalt

### Chapitre un

Le parfum de ma jeunesse  
*Der Duft meiner Kindheit* 12

#### Soupes

##### *Suppen*

- Trois soupes aux légumes *Drei Suppen mit Gemüse* 16  
Soupe à l'oignon (Potage parisien)  
*Zwiebelsuppe* 19  
Bouillabaisse avec rouille *Fischsuppe mit Rouille* 20  
Potage Saint-Germain *Suppe à la Saint-Germain* 23  
Soupe au lait (Potage à la Monaco)  
*Milchsuppe* 25

### Chapitre deux

Les marchés parisiens et notre jardin de campagne  
*Pariser Märkte und unser Garten auf dem Land* 28

#### Petites entrées avec des légumes

##### *Kleine Vorspeisen mit Gemüse*

- Artichauts aux quatre sauces *Artischocken mit vier Saucen* 31  
Endives au jambon de Paris  
*Überbackener Chicorée mit gekochtem Schinken* 34  
Petit plat de fèves aux beurres variés  
*Dicke Bohnen mit unterschiedlich angemachter Butter* 37  
Asperges à la vinaigrette *Spargel mit Vinaigrette* 39  
Salade frisée et crottins de Chavignol grillés sur baguette  
*Friséesalat mit gegrilltem Ziegenkäse auf Baguette* 40



## Chapitre trois

Du meunier au fabricant de gants de cuir  
*Vom Müller zum Handschuhfabrikanten* 44

## Chapitre quatre

L'histoire du poisson  
*Die Sache mit dem Fisch* 50

Spécialités au poisson et au citron  
*Fisch- und Zitronenspezialitäten*

Langoustes flambées et salade de cèpes au citron  
*Flambierte Langusten und Steinpilzsalat mit Zitrone* 53

Paupiettes de sole au citron  
*Seezungenröllchen mit Zitrone* 55

Moules marinières à la Lucie *Miesmuscheln à la Lucie* 56

Chapon au citron *Zitronenhähnchen* 59

Crème citron *Zitronencreme* 60

## Chapitre cinq

La maison de campagne  
*Das Landhaus* 64

La cuisine du terroir riche et savoureuse  
*Deftige ländliche Küche*

Ratatouille *Ratatouille* 67

Pot-au-feu de légumes *Rindfleischintopf mit Gemüse* 68

Bœuf à la mode *Rinderschmorbraten* 71

Langue de bœuf à la tomate *Rinderzunge in Tomatensauce* 73

Lapin à la tomate *Kaninchen in Tomatensauce* 74



Sommaire

6  
dans

La cuisine du terroir légère et savoureuse

*Leichte ländliche Küche*

Œufs cocottes *Eier im Töpfchen* 75

Fricassée de chapon et carottes avec crème fraîche  
*Hühnerfrikassee und Karotten mit Crème fraîche* 76

Paupiettes de veau et chou-fleur à la béchamel  
*Kalbsrouladen mit Blumenkohl in Béchamelsauce* 78

Blanquette de veau *Gekochtes Kalbfleisch in Weißer Sauce* 80

Clafoutis aux cerises *Kirschauflauf* 83

## Chapitre six

Liberté, égalité, spécialités – les rues de Saint-Germain-en-Laye  
*Spezialitätenläden in den Straßen von Saint-Germain-en-Laye* 86

## Chapitre sept

Les bistrotts à vins de Paris, le pineau et le cognac  
*Pariser Weinbistros und typische Getränke der Charente:*  
*Pineau und Cognac* 92

### Spécialités au vin et au cognac

*Wein- und Cognac-Spezialitäten*

Œufs aux truffes et au cognac *Trüffeleier mit Cognac* 97

Coq au vin d'Auvergne *Hähnchen in Rotwein* 98

Bœuf bourguignon *Rindfleischtopf auf burgundische Art* 99

Dos de biche au vin rouge *Rehrücken in Rotwein* 100

Poires à la vigneronne *Birnen in Rotwein* 103

## Chapitre huit

Le boulanger en camionnette

*Der fahrende Bäcker* 106



## Chapitre neuf

### Chasses et fêtes

*Jagden und andere Festlichkeiten* 112

### Plats de gibier et de fête

*Wild- und andere Festtagsgerichte*

Pâté de foie *Leberpastete* 114

Poularde de Bresse truffée avec châtaignes  
au diable ou purée de marrons

*Bresse-Huhn mit schwarzen Trüffeln und  
Esskastanien aus dem Römertopf oder Maronenpüree* 116

Gigot d'agneau à l'ail avec sauce chasseur  
*Knoblauchgespickte Lammkeule mit Jägersauce* 118

Gigot de chevreuil *Rehkeule* 121

Rôti de bœuf avec poêle de cèpes à l'ail et  
pommes frites maison

*Rinderfilet mit Steinpilz-Knoblauch-Pfanne und  
hausgemachten Pommes frites* 123

## Chapitre dix

### Les fromages de France

*Frankreich und seine Käsesorten* 128

### Plats à fromage

*Gerichte mit Käse*

Gratin dauphinois *Kartoffelgratin* 131

Soufflé au fromage *Käsesoufflé* 132

Tartiflette *Kartoffel-Käse-Auflauf* 133

Tarte au fromage *Käse-Tarte* 134

Crêpes au blé noir à la sauce Mornay  
*Buchweizencrêpes mit Mornay-Sauce* 136

Sommaire



## Chapitre onze

Gourmandises  
Leckereien 140

## Chapitre douze

Pâtisseries et desserts  
Gebäck und Desserts 146

Gâteaux et crèmes  
Kuchen und Süßspeisen

Trois tartes Drei Tarte-Rezepte 148

La pâtisserie de la Bretagne Gebäck aus der Bretagne 153

Crêpes légères Crêpes 156

Gâteau de riz au caramel Milchreis mit Karamell 159

Charlotte aux abricots Aprikosen-Charlotte 160

Île flottante caramélisée

Karamellisierte »schwimmende Insel« 162

Crème caramel à la mode de Mamie

Karamellpudding nach Art meiner Großmutter 164

Mousse au chocolat Mousse au chocolat 166

Bûche de Noël Weihnachtsholzscheit 168

Galette des rois Dreikönigskuchen 170



Suggestions de menus Menüvorschläge 173

Recettes par rubrique Rezepte nach Gruppen 175

Recettes par ordre alphabétique Rezepte alphabetisch 179

