

RAINER SCHILLINGS ANSGAR PUDENZ

Châtaignere



Die ungekrönte Königin der Küche

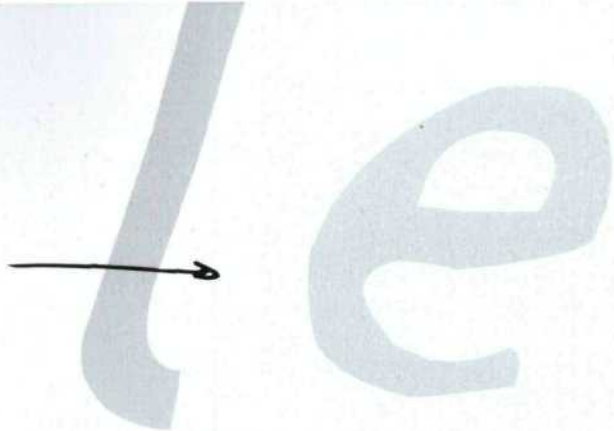
KASTANIE

MIT REZEPTEN VON CLAUDE BRIOUDE

99 PAGES

641.855

Sämtliche Kastanienprodukte sind in gutsortierten Supermärkten sowie über spezialisierte Feinkosthändler im Internet erhältlich. Frische Kastanien gibt es in der Regel auf den Wochenmärkten von September bis März.



#1

entrée ←

#2

↓
poisson / Fisch

Gefülltes Kastanien-Ei *S. 14*

Entenstopfleber *S. 16*
mit konfierten Kastanien

Kastanien-Samtsuppe *S. 20*
mit Sellerie-Gemüsewürfeln

Enten-Terrine *S. 22*
mit Kastanien im Blätterteig

Dreifacher Gruß *S. 26*
aus der Küche

Steinpilz-Kastanien-Tarte *S. 30*

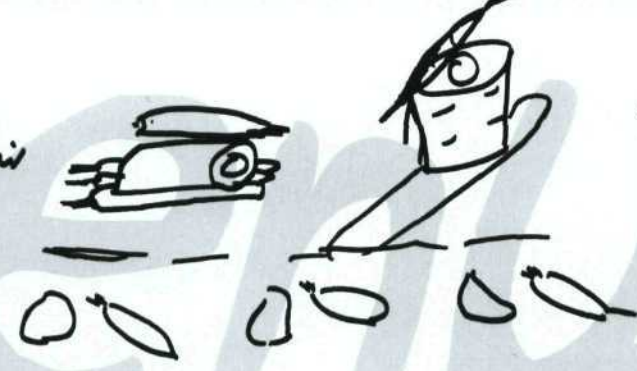
Gedünstetes Forellenfilet *S. 40*
mit Ravioli

Petersfisch *S. 44*
mit Kastanienbutter, Fenchel
und Dampf-Maronen

Barsch im Kastanienteig *S. 46*
mit Wintergemüse



دجاج
carollgblatki



← cuis
← Pon
← Fos
← chi
+ can
co

#3

viande / Fleisch

#4

dessert

Gefüllte Entenkeulen
mit Karottenpüree
und Zwiebeln S. 56

Lamm-Tagine
mit eingelegten Kastanien
und Kürbisscheiben S. 60

Gegflügeleintopf
mit getrockneten Kastanien S. 62

Kalbscarree
mit Kastanienkruste,
Frühlingsgemüse
und Morcheln S. 66

Meringe-Kugel mit Birne S. 78

Kastaniencreme
und Madeleine S. 82

Kastaniensoufflé
mit Himbeerkompott und Eis S. 84

Kastanien-Vacherin
mit glasierten Maronen S. 86