

Sophie Dudemaine

*Ducasse  
ganz einfach  
dank  
Sophie*

Fotos von Françoise Nicol  
Food Styling von Catherine Madani  
Aus dem Französischen von Barbara Holle

Sophies Ratschläge .....	8
--------------------------	---

## Vorspeisen

Maronensuppe.....	14
Geeiste Bohnensuppe .....	16
Feine Spargelcremesuppe .....	18
Broccolicremesuppe .....	20
Muschelcremesuppe.....	22
Kürbiscremesuppe.....	24
Kressesamtsuppe .....	26
Knoblauchcremesuppe .....	28
Omelett mit Champignons.....	30
Baskische Spiegeleier .....	32
Knusprige Teigtaschen mit Foie gras.....	34
Kartoffelpastetchen .....	36
Winterliche Barbajuans.....	38
Tomaten-Allerlei .....	40
Kalte Rotbarben à la niçoise.....	42
Sardinen in Escabèche .....	44
Geflügelleberterrine.....	46
Entenleberterrine .....	48
Jakobsmuscheln auf Kartoffelsalat.....	50
Tomaten-Mozzarella-Burger.....	52
Salatherzen à la Caesar .....	54
Salade niçoise monegassische Art.....	56
Ravioli mit Kaninchenfüllung .....	58

## Fisch

Jakobsmuscheln mit Schmorsaft .....	62
Hummer à la Newburg .....	64
Seezungen mit Kräuterpanade und Scampi .....	66
Lachsfilet mit Morcheln.....	68
Lachsfilet mit getrockneten Tomaten.....	70
Gefüllte Seezungenfilets mit Garnelen .....	72
Seezunge mit Mandelpanade.....	74
Petersfisch mit Zucchini-püree.....	76
Thunfisch mit Biscayenne.....	78
Gefüllte Sardinen »Riviera« .....	80
Tartelettes mit gebratenen Scampi auf Gemüse.....	82
Scampicarpaccio.....	84
Panierte Austern.....	86



Steinbuttsteaks mit Morcheln.....	88
Mild gesalzener Kabeljau .....	90
Wolfsbarschfilet mit Kräuterbutter.....	92
Seehecht Palermo.....	94
Seehecht mit Pinienkernchutney .....	96
Sautierte Tiefseegarnelen .....	98
Garnelentörtchen .....	100
Flusskrebse mit Kaninchen .....	102
Feine Sardellentarte.....	104

## *Fleisch und Geflügel*

Lammcarré mit geschmolzenen Zwiebeln .....	108
Lammhaxe mit Zitruskruste.....	110
Rinderfilet in Burgundersauce .....	112
Rinderbäckchen .....	114
Entrecôte mit Pommes frites .....	116
Koteletts vom Charolais-Rind .....	118
Schweinecarré mit Blutwurst.....	120
Saltimbocca .....	122
Kalbsmedaillons mit Mandeln .....	124
Karamellierte Kalbshaxe .....	126
Paniertes Kalbsbries mit Steinpilzen .....	128
Kalbsleber nach Florentiner Art.....	130
Kalbsnierenfrikassée mit Senfsauce .....	132
Kaninchen mit Polenta.....	134
Kaninchenrouladen .....	136
Entenbrustfilet mit Orangensauce.....	138
Frische Foie gras mit Äpfeln und Trauben.....	140
Hähnchenbrust Pojarski .....	142
Hühnerfrikassée .....	144
Gebratene Tauben mit Knoblauch .....	146

## *Gemüse*

Gefülltes Gemüse.....	150
Winterlicher Gemüsetopf .....	152
Herbstliches Gemüsegratin.....	154
Österliche Gemüsepastete .....	156
Knusprige Kartoffel-Millefeuilles .....	158
Wokgemüse .....	160
Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen.....	162
Gratin boulangère .....	164
Risotto mit Zucchini und Parmesan .....	166



Risotto mit getrockneten Tomaten .....	168
Frische Tagliatelle mit Pistou .....	170
Nudel-Gemüse-Topf .....	172
Polenta mit Oliven.....	174
Grüner Spargel mit Pilzragout .....	176
Kartoffeln nach Bäckerart.....	178
Sellerie mit Maronen, Pfifferlingen und Schalotten .....	180



## *Desserts*

Feine Aprikosentartes .....	184
Paris-Monaco .....	186
Ananastörtchen .....	188
Glasierte Bananen .....	190
Makronen mit Mascarponecreme.....	192
Vacherin mit Kirschen.....	194
Weißweingelee mit Früchten.....	196
Mousse au chocolat.....	198
Schokoladenigel .....	200
Erdbeerbecher mit Pistazieneis.....	202
Waffeln mit Erdbeeren .....	204
Tartelettes mit Quark und Erdbeeren.....	206
Coupe Cheesecake.....	208
Maroneneis mit Walnüssen und Vanillesauce.....	210
Birnenkuchen mit dreierlei Beilagen.....	212
Apfeltörtchen Tatin .....	214
Orangen-Tians.....	216
Minitartelettes mit Zitronencreme .....	218
Vanille-, Karamell- und Maroneneis .....	220
Schokoladen- und Kirschsorbet .....	222
Rhabarber gelb-rot.....	224
Schoko-Karamell-Tartelettes.....	226
Crêpes Suzette.....	228
Schokoladenfondant mit Tee .....	230

Die Grundrezepte .....	232
Glossar .....	236
Warenkunde .....	239
Register.....	240