

BOU

86 - BOUCHÉE À LA REINE AU HOMARD ET LANGOUSTINES * CRUSTACÉS



Foto Königspasteten mit Meeresfrüchten.

KÖNIGSPASTETEN MIT HUMMER UND KAISERGRANATEN * SCHALENTIERE

ZUTATEN: Wie das vorherige Rezept, das Fleisch wird durch Schalentiere ersetzt. Warmes Gericht.

COT

211 - CÔTE DE BŒUF AU THYM * VIANDE



Foto gegrilltes Rinderkotelett ganze Bratkartoffeln.

RINDERKOTELETT MIT THYMIAN * FLEISCH
ZUTATEN und REZEPT: 8-10 cm dickes Rinderkotelett. Das Fleisch wird Olivenöl und Thymian über dem Grill nach Belieben „blutig“, „medium“ oder „gut durch“ gegart. Warmes Gericht.

COU

226 - COUPE DE PÊCHES AU VIN ROSÉ * DESSERT - FRUITS



Foto Pfirsichbecher mit Roséwein.

PFIRSICHBECHER MIT ROSEWEIN
NACHSPEISE - FRÜCHTE

ZUTATEN: Pfirsiche, Wein, Zitrone, Ingwer, Zucker, Zimt.

REZEPT: Die Pfirsiche werden mit allen Zutaten gekocht. Kalt serviert.

CUI

265 - CUISSE DE CANARD CONFITE * VOLAILLE



Foto Eingemachte Entenkeule.

EINGEMACHTE ENTENKEULE * GEFLÜGEL

ZUTATEN: Die Ente wird 2 Std. in Schweinschmalz gebraten.

REZEPT: Jedes mit Fett bedeckte Stück Ente wird nochmals aufgewärmt. Warmes Gericht.

FON

367 - FONDANT AU CHOCOLAT * PÂTISSERIE



Foto saftiger Schokoladenkuchen.

SAFTIGER SCHOKOLADENKUCHEN
* KUCHEN

ZUTATEN: Schokoladenkuvertüre, Eier, Zucker, Mehl, Butter.

REZEPT: Alle Zutaten werden gemischt und im Ofen gebacken. Kalt oder lauwarm serviert.

LAN

463 - LANGOUSTE GRILLÉE * CRUSTACÉS



Foto Gegrillte Langusten.

GEGRILLTE LANGUSTEN * SCHALENTIERE

ZUTATEN und REZEPT: Die Languste wird roh mit Butterstückchen bestreut und anschließend im Ofen gebacken, bis sie orangefarben wird. Heiß serviert. Warmes Gericht.

POU

683 - POULET DE BRESSE AUX MORILLES * VOLAILLE



Foto Bresse-Hähnchen mit Morcheln.

BRESSE-HÄHNCHEN MIT MORCHELN
* GEFLÜGEL

ZUTATEN: Hähnchen in Stücken, Morcheln, Butter, Öl, Rahm, vin jaune (sherryähnlicher, nussiger Weißwein) aus Arbois. REZEPT: Das Hähnchen wird in Butter angebraten und anschließend 30 Min. gegart. Hinzu kommen für 15 Min. Weißwein, Morcheln und Rahm. Heiß serviert.

BLE

909 - BLEU D'AUVERGNE



Foto Bleu d'Auvergne.

BLEU D'AUVERGNE

Kuhmilchkäse aus fetter Käsemasse mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, leicht bitter im Geschmack, aus der Auvergne, Zentralmassiv. Durch beigemengtes Penicillium entstehen die Blauschimmelpilzkulturen.