

# INHALT

## 9 | SAVOIR VIVRE

### 12 | LE BISTRO

*Egal ob Quiche, Crêpes oder Salat mit Ziegenkäse, die kleinen Snacks der Bistroküche sind immer dann richtig, wenn man nur eine Kleinigkeit aufstischen möchte. Am besten in geselliger Runde zu einem Glas Wein oder einem Bier.*

### 48 | LE MARCHÉ

*Saftig reife Tomaten, Auberginen und Oliven lassen uns von südlicher Sonnenküche träumen. Aber auch der Norden hat viel zu bieten: Suppen, Terrinen, feine Vor- und sättigende Hauptspeisen mit Gemüse direkt vom nächsten Markt.*

### 94 | LE PORT

*Fangfrisch am Hafen oder auf dem Fischmarkt gekauft schmecken Fisch und Meeresfrüchte einfach nach mehr; z. B. schlicht in Butter gebraten, als üppiger Eintopf, Ragout in sahniger Sauce oder als edle Pastete.*

### 136 | LA BOUCHERIE

*In Frankreich gilt Arbeitsteilung: Fleisch gibt es beim Boucher, all die wunderbaren Würste und Pasteten beim Charcutier. Wir dagegen versammeln die besten Rezepte für Fleisch, Geflügel und Wild in einem Kapitel.*

### 198 | LA FROMAGERIE

*Wie kaum ein anderes Lebensmittel steht Käse für französische Esskultur. Ihm ist nicht nur ein eigener Mentügang gewidmet; man verwendet Käse und andere Milchprodukte ebenso großzügig für Soufflés, Aufläufe und kleine Gerichte.*

### 226 | LA PÂTISSERIE

*Französische Desserts haben den Ruf, die besten der Welt zu sein – und unendlich kompliziert. Es geht aber auch einfach und trotzdem gut. Mousse au chocolat, Parfait, Himbeercharlotte und Crème brûlée treten den köstlichen Gegenbeweis an.*

## 268 | WEIN UND MEHR

## 270 | REZEPT- UND SACHREGISTER

## 286 | IMPRESSUM