

Inhaltsübersicht für App *Französische Küche*

Vorspeisen, Fisch

Artischockenherzen mit Lachs [Coeur d'artichaut avec saumon]
Avocado mit Räucherlachs
Grapefruit gefüllt [Pamplemousse farci]
Gebratener Heilbutt auf Lollo Biondo mit Tomatenfilets
Lachs auf Chicorée [Saumon aux endives]
Quiche mit Lauch und Räucherlachs
Räucherlachs mit Kräuterkäse
Seeteufelmedaillons auf Blattsalaten [Medaillons de lotte en salade]
Tomaten mit Thunfischaufstrich

Vorspeisen, Meeresfrüchte

Avocado mit Flusskrebse [Avocats aux écrevisses]
Feldsalat mit Krabben und Grapefruitfilets
Garnelen auf Zucchini [Crevettes aux courgettes]
Garnelen gekochte [Crevettes cuites]
Garnelenragout [Ragoût de crevettes]
Garnelensalat mit Grapefruit
Garnelenspieß auf Lollo Biondo mit Tomatenfilets
Jakobsmuscheln auf Rucola [Coquille Saint-Jacques à la roquette]
Jakobsmuscheln mit Weintrauben
Meerespasteten [Vol-au-vent marins]
Muscheln in Weißweinsauce [Moules marinières]
Reissalat mit Avocado, Tomaten und Krabben
Riesengarnelen auf Blattsalaten
Riesengarnelen auf Chicorée
Riesengarnelen auf kleinem Ratatouille
Riesengarnelen im Blätterteigmantel
Riesengarnelen mit Knoblauch-Paste und Noilly-Prat-Sauce
Riesengarnelen-Ragout mit Blätterteighaube
Salat mit Garnelen und Avocado

Vorspeisen, Fleisch und Wurst

Eingelegte Enten-/Hühnermägen auf Eichblattsalat [Gésiers Confits]
Entenbrust auf Blattsalaten [Magret de canard en salade]
Entenbrust auf jungen Spinatblättern
Entenbrust mit Himbeerbutter [Magret de canard avec beurre de framboises]
Entenbrust mit Melonensalat
Entenbruststreifen auf Chicorée [Aiguillettes de canard aux endives]
Entenbruststreifen auf Salat [Aiguillettes de canard en salade mixte]
Feldsalat mit Walnüssen und Speckstreifen
Gebratene Hühnerleber auf Portulak
Kaninchenfilets auf Blattspinat
Linsensalat [Salade de lentilles]
Nudelsalat Napolitaine [Salade de pâtes Napolitaine]
Romana-Salat gebratener mit Paté
Spargel grüner mit Schinken [Asperges vertes avec jambon cuit]
Wachtelbrüstchen auf Rotweinsauce
Wachteln auf Chicorée [Cailles aux endives]
Wachteln auf Spinatsauce

Vorspeisen, vegetarisch

Auberginenscheiben mit Petersilien-Knoblauch-Butter
Champignon-Gratin
Champignons auf griechische Art [Champignons à la grecque]
Chicorée mit Trauben, Walnüssen und Roquefort-Dressing
Couscous-Salat [Taboulé]
Feld- und Endiviansalat mit Apfelspalten und Pinienkernen
Gemüse mariniertes [Légumes à la Grecque]
Karotten mit Dip
Karottensalat [Carottes râpées]
Palmenherzen [Coeurs de palmiers]
Reissalat Nizza
Rohkostplatte französische [Crudités]
Salat mit Roquefort und Walnüssen [Salade au roquefort et aux noix]
Salat mit überbackenem Ziegenkäse [Salade au chèvre chaud]
Lauwarmer Spargel auf Salat mit Parmesanflocken
Provenzalische Tomaten
Zucchini-Scheiben mit Ziegenkäse

Suppen

Fischsuppe "Curryrahm"
Gemüsesuppe auf französische Art
Passierte Gemüsesuppe [Soupe de légumes "La Pesquière"]
Legierte Hühnersuppe
Kürbiscremesuppe auf französische Art
Kürbissuppe à la Bocuse
Tomatensuppe mit Estragon
Zucchinicremesuppe
Überbackene französische Zwiebelsuppe

Große Salate

Pastetchen, gefüllt mit Ziegenkäse, auf Salat [Bouchées de cebettes au chèvre]
Rucola-Thunfisch-Salat mit Ei
Salade grecque des Iles Keikos
Salat Beatrix [Salade Beatrix]
Salat mit gebratener Hähnchenbrust [Salade Soleil]
Salat mit geraeuchter Entenbrust [Salade du Chef Moorea]
Salat mit Parmaschinken und Melonenkugeln [Salade Parme]
Salat nach Nizza-Art [Salade Nicoise]

Hauptspeisen, Fisch und Meeresfrüchte

Aioli "La Pesquière"
Couscous mit Fisch und Gemüse [Couscous de poissons]
Daurade, in Olivenöl und Butter gebraten
Dorade auf dem Elektrogrill
Dorade auf provenzalische Art [Daurade provençal]
Dorade mit Olivenpueree [Daurade avec purée aux olives]
Fisch gegrillt mit Gemüse
Fisch im Gemüsebett
Fisch vom Elektrogrill [Poisson grillé]

Französischer Fischtopf [Marmite u pêcheur]
Gedämpfter Kabeljau mit Kräuterbutter
Heilbutt auf Gemüsebett
Kabeljau mit Zucchini [Cabillaud avec courgettes]
Lachs mit Sauerampfersauce [Saumon sauce oseille]
Lachswürfel mit Safransauce [Saumon sauce safran]
Merlanfilets gebratene [Filets de merlan]
Riesengarnelen mit Safranreis
Riesengarnelen mit Zucchiniwürfeln
Seelachsmit Safransauce [Navarin de colin sauce safran]
Seeteufel im Serranomantel [Lotte bardée au serrano]
Seeteufel mit Weissweinsauce [Lotte sauce au vin blanc]
Seeteufelfilets auf dem Elektrogrill [Lotte grillée aux legumes]
Tagliatelle mit Garnelen [Pâtes aux crevettes]
Thunfisch in provenzalischer Sauce
Thunfisch mit Sauce [Thon sauce au vin blanc]
Tintenfisch in pikanter Sauce [Calamares à l'armoricaine]
Wolfsbarsch gegrillter [Loup de Mer grillé]
Wolfsbarsch in Folie gegart [Loup de Mer]
Zanderfilet mit Olivenpüree

Hauptspeisen, Huhn

Dijon-Haehnchen
Hähnchen im Backofen mit Gemüse
Hähnchenbrust auf Zucchini gefüllt mit Duxelles
Hähnchenbrust im Ganzen [Blanc de poulet entier au four]
Hähnchenbrust mit Brunoise und Crème fraîche
Hähnchenbrust mit Knusperkruste und mediterranem Gemüse
Hähnchenbrust mit Zucchini und Sauce Roquefort
Hähnchengeschnetzeltes mit Morchelrahmsauce
Hähnchenkeulen in Rotweinsauce
Hähnchenkeulen in Weissweinsauce
Hähnchenkeulen mit Kräuterkruste [Cuisses de poulet aux herbes]
Hähnchenoberschenkel ausgelöst aus der Grillpfanne
Hähnchenunterschenkel im Schmortopf
Hähnchenunterschenkel mit Paprikagemüse
Hähnchenunterschenkel mit Schalotten in Rotwein geschmort
Huhn mit Gemüsefüllung und Pilzen
Stubenküken mit Wurzelgemüse

Hauptspeisen, Ente

Bandnudeln mit Entenragout
Entenbrust auf Cassis-Sauce
Entenbrust mit Orangensauce [Magret de canard à l'orange]
Entenbrust mit Roquefort-Sauce [Aiguillettes de canard sauce roquefort]
Entenbrust mit Rotweinschalotten und Selleriepüree
Entenbrust mit Zwetschgensauce [Magret de canard sauce aux quetsches]
Entenkeulen eingelegte [Confit de canard]
Entenkeulen mit Couscous
Entenkoteletts mit Orangensauce

Hauptspeisen, Rind

Entrecôte mit Pommes Frites [Entrecôte grillée avec frites]
Entrecôte mit ZucchiniGemüse [Entrecôte grillée aux légumes]
Filetsteak Rossini auf Kartoffelscheibe mit Gänseleber
Hacksteak mit Roquefort-Sauce
Minutensteak vom Rind mit Cassis-Sauce
Rinderfilet mit Estragon-Senf [Filet de boeuf à la moutarde]
Rindfleisch geschmort, französisch [Boeuf Bourguignon]
Steak mit Roquefort-Sauce
T-Bone Steak [Bifteck de côtes]

Hauptspeisen, Kalb

Kalbfleischwürfel sautierte [Sauté de Veau]
Kalbsfilet mit Dijonsensauce
Kalbsfilet mit rosa Pfeffer
Kalbskarree mit Dijonsensauce [Carré de veau à la moutarde]
Kalbskoteletts "Saint Tropez"
Kalbskoteletts [Côtes de veau]
Kalbslende mit Roquefortsauce [Selle de veau sauce roquefort]
Kalbsmedaillons auf Mangold
Kalbsragout helles [Blanquette de Veau]
Kalbsragout mit Oliven [Ragoût de veau aux olives]
Kalbsschnitzel mit Pilzsauce
Kalbsschnitzel mit Sahnesauce

Hauptspeisen, Kaninchen

Kaninchen im Schmortopf
Kaninchen im Schmortopf [Lapin en cocotte]
Kaninchen in Weißweinsauce [Lapin au vin blanc]
Kaninchen mit Senfsauce [Lapin à la moutarde]
Kaninchenkeulen in Zitronensauce
Kaninchenrücken auf Sahnesauce [Lapin à la crème]

Hauptspeisen, Lamm

Bandnudeln mit Lammhack
Lammcarrée im Ofen gebraten [Carrée d'agneau au four]
Lammfilet mit Prinzessbohnen
Lammfilets auf Weißwein-Sauce
Lammfleisch geschmort 7 Stunden [Piecce d'agneau cuite 7 heures]
Lammkeule [Gigot d'agneau]
Lammkeule mit Kräuterkruste [Gigot d'agneau aux herbes]
Lammkoteletts
Ausgelöste Lammkoteletts mit Rotweinsauce und Gemüsekügelchen
Lammkoteletts mit Butterbohnen [Côtes d'agneau et haricots verts]
Lammkoteletts mit Herzoginkartoffeln
Lammlachse mit Thymiankartoffeln und Gorgonzolasauce
Lammlende mit Kartoffelgratin [Aloyau d'agneau avec gratin dauphinois]
Lammragout [Ragoût d'agneau]
Lammrücken im Ofen [Selle d'agneau entière au four]
Lammschulter, gebratene [Epaule d'agneau au four]

Lammschulter im Römertopf
Geschmorte Lammwürfel [Sauté d'agneaux]

Hauptspeisen, Schwein

Schweinefilet aus dem Ofen mit mediterranem Gemüse
Schweinefiletscheiben mit Kapernsauce
Schweinefiletscheiben mit Noilly-Prat-Sauce und Kartoffelgratin
Schweinefleisch in Pfefferrahm
Sautiertes Schweinefleisch
Schweinekotelett mit Senfsauce [Côte de porc sauce moutarde]

Hauptspeisen, sonstige

Broccoli-Kartoffel-Gratin
Elsässer Zwiebelkuchen (Variation)
Gefülltes Gemüse
Gemüsegratin mit Schinken
Königinnenpastetchen mit Ragout Fin [Bouchées à la reine avec ragout fin]
Putengeschnetztes mit Pastetchen [Feuilleté de dinde forestière]
Putengeschnetztes mit Sauce Créole
Putenspieße mit Gemüsekugeln
Geschmorte Taube auf Gemüse [Pigeon en cocotte]
Geschmorte Tauben im Backofen [Pigeons au four]
Wachteln im Ofen [Cailles au four]
Überbackene Zucchini [Courgettes au gratin]

Beilagen, Gemüse

Auberginenscheiben im Backteig [Beignet d'Aubergines]
Frittierte Broccoliröschen [Beignets de brocoli]
Gemüse aus der Grillpfanne [Légumes grillés]
Mediterranes Gemüse, kurz gebraten
Mediterrane Paprika mit Romatomate [Poivron d'été]
Ratatouille
Ratatouille im Römertopf
Kleines Ratatouille
Ratatouille-Salat
Ratatouille-Variation mit Kartoffeln
Rotweinschalotten
Zucchini-püree [Purée de courgettes]
Zucchinischeiben gegrillt [Courgettes grillées]
Zucchinischeiben im Backteig [Beignet des Courgettes]
Zucchinispaghetti
Zucchini-Variationen [Variation autour des courgettes]
Zucchiniwürfel

Beilagen, Kartoffeln

Bouillonkartoffeln
Herzoginkartoffeln [Pommes Duchesse]
Kartoffelgratin [Gratin Dauphinois]
Kartoffeln in der Tartelette-Form
Kartoffelwürfel 5 mm [Pommes de terre en petites morceaux]
Olivenpüree [Purée de pommes de terre aux olives noires]
Pariser Kartoffeln

Rosmarinkartoffeln [Pommes de terre sautées au romarin]

Beilagen, Sonstige

Couscous als Beilage
Couscous mit Nüssen und Trockenfrüchten
Gurkensalat französisch
Mediterraner Reis [Riz façon méditerranéenne]
Rote Beete Salat [Salade de betteraves]
Salat gemischter [Salade mixte]

Kleine Gerichte

Baguette mit Rindfleisch Cajun
Belegte Baguette-Scheiben [Canapés aus Frankreich]
Gefüllte Buchweizenpfannkuchen [Galette]
Canapé mit Emmentaler nach Art von Pan Bagnat
Gratinierter Garnelenreis
Garnelenspieß auf Zucchinispaghetti
Omelette mit Krabben und Zucchini
Pan Bagnat
Reissalat "Feurio"
Reissalat mit Putenbrust und Paprika
Schinken-Käse-Toast [Croque Monsieur]
Toasties mit Choriza, Schafskäse und Rucola

Nachspeisen

Ananas mit Cointreau
Apfelspalten karamellisiert
Aprikosentarte [Tarte aux abricots]
Crêpes Suzette mit Cointreau
Feigen mit Zitroneneis [Sorbet au citron avec des figues fraîches]
Kirschenauflauf [Clafoutis aux cerises]
Moevenpick Birnensorbet, mit Williamsbirne aufgegossen
Nougatschnitte in Vanillesauce [Déllice au chocolat, crème anglaise]
Quarkcreme mit Erdbeermark [Fromage blanc avec coulis de fraises]
Schnee-Eier in Vanillesauce [Ile flottante]
Ziegenkäse mit Trauben

Grundrezepte

Aioli Dressing
Baguette
Béchamel-Sauce
Knoblauchmayonnaise [Aioli]
Lachsaufstrich [Rillettes de saumon]
Mie de pain
Französischer Olivenaufstrich [Tapenade]
Olivensauce [Sauce aux olives]
Rouille
Safransauce zu Fisch
Sauce kreolische [Sauce créole]

Thunfisch-Mascarpone-Aufstrich auf Baguette
Tomatentartar [Tartare de tomates]
Weißbrotwürfel geröstete [Croutons]

Getränke

Grenadine plus
Kir und Kir Royal

(Ausgabestand 26.04.2012)