

Fisch und Meeresfrüchte

Aal

Salat aus der Dombes mit mariniertem Aal 20

Anchovis

Marinierte Anchovis, Basilikum und Portulak 22

Austern

Austern „Rockefeller“ 24

Barramundi

Australischer Barramundi, geometrische Gemüse, Kakaosauce dolce-forte 26

Barramundi „Müllerin“, Fenchel, Tomaten, Zitronen und Basilikum 28

Buttermakrele

Hawai-Buttermakrele in Marinade, Avocado und Granny Smith Apfel 30

Flusskrebse

Cremige Bouillon von Flusskrebsen, glasierte Esskastanien 32

Forelle

Forellentatar mit seinen Gewürzen 34

Garnelen

Camarao com chuchu, Garnelen mit Chayotten 36

Consommé „Sumashi“, Garnelen und Tofu 38

Garnelen am Stiel mit Chermoula, knackige Tamarinden-Sauce, Tomaten-Wokgemüse 40

Garnelen in Court-bouillon mit geschmorten und marinierten Fenchelherzen 42

Garnelen vom Plancha-Grill, Artischocken, gebratene Bohnenkerne und Tomaten, gebratener Salat 44

Gebratene Riesengarnelen „Tellicherry“, Tamarinde-Vinaigrette, Kresse und Garnelen Acras 46

Gebratene Riesengarnelen, Thai-Sauce, Mangosalat mit Avocado-Vinaigrette 48

Shrimps-Cocktail, Meerrettich-Creme und würziger Tomatensirup 50

Goldbrasse

Gedämpfte Goldbrasse, Fenchel und karamellierte neue Zwiebeln, Orangen-Schmorbratenjus 52

Goldbrasse in dünnen Scheiben, gewürzt mit einer Mischung aus Yuzu, Miso, roten Pfefferschoten, Shiso und Algen 54

Königsbrasse, Muscheln à la marinère 56

Königsbrassenfilet, gebratene Schwarzwurzeln, maritimer Rotweinsud 58

Hecht

Hechtklößchen und Flusskrebse 60

Heilbutt

Gebratener Heilbutt mit „Foire gras“, Rosenkohl mit schwarzer Trüffelvinaigrette 62

Sanft gegarter Heilbutt, Artischocken in Tomaten-Trüffel-Würzpaste, Artischocken-Jus 64

Hiramé

Hiramé-Filet, flach gebraten, neue Zwiebeln, Kinoko, Bauernspeck „tonkatsu“ 66

Hummer

Blauer Hummer, Speck, kleine Zwiebeln und Kürbisgnocchi in Bratensauce 68

Bretonischer Hummer, Pfirsich-Apfel-Salat, würziger Glühwein 70

Caesar Salat mit Hummer 72

Fumet vom bretonischen Hummer mit Kastanienpüree gebunden, Gemüse auf Bauernart 74

Gebratener Hummer, Auberginenkaviar und marinierte Paprika, Fumet nach Art eines „Cacciucco“ 76

Hummer „Rosarito“, Quinoa in Grün 78

Hummer im Mantel, Beignets aus Thai-Gemüse 80

Hummer in Court-bouillon, Krustentier-Vanille-Vinaigrette, Mango-Gurken-Salat 82

Hummer Thermidor 84

Hummer, Erbsen und Morcheln 88

Hummer-Kokos-Gazpacho, knackiger Sellerie-Gurken-Radieschensalat 90

Hummersuppe „Surf & Turf“ mit knusprigem Ochsenchwanz und eingelegtem Paprika 92

Maine-Hummer, Schwarzwurzeln, Spinat, Tomate, schwarze Trüffel in gepresstem Hummerjus 94

Wilder kanadischer Hummer in Court-bouillon gekocht, Knollensellerie in Remoulade, amerikanische Sauce 96

Jakobsmuscheln

Gebratene Jakobsmuscheln, Topinambur und Löwenzahn 98

Gebratene Jakobsmuschelspieße, gekochter und roher Blumenkohl, Emulsion aus Beurre Noisette und Eisweinessig 100

In der Glut gegrillte Jakobsmuscheln, Schmorgemüse, Trüffelvinaigrette 102

Jakobsmuschelspieße, Tomaten-Rhabarber-Joghurt-Würzpaste, würzige Nudeln 104

Kurz gebratene Jakobsmuscheln, Kokos-Curry 106

Roh marinierte Jakobsmuscheln, Gemüse der Saison und Trüffel-vinaigrette 108

Sashimi aus Jakobsmuscheln, Wasabi, Ponzu, „veget'o'nori“ 110

Kabeljau

Gedämpfter „Räucher“-Kabeljau, Knoblauch-Paprika-Sauce, Kaktusfeigen mit Brandade 112

Halb gesalzener Kabeljau, gedünsteter und roher Fenchel mit Tapenade 114

Halb gesalzener Orangen-Kabeljau, gekochter und roher Chicorée, Orangenjus	116		
In Salz eingelegter Kabeljau mit milder Chorizo, gefüllten Pimientos del Piquillo, Piperade-Jus	118		
Kabeljau im Macadamia-Mantel, Curry-Kokos-Sauce, Mango-Chutney	120		
Kabeljau mit süßer Senfcreme, Fenchel und Kartoffelwaffel	122		
Kabeljaurücken, pochiert und goldbraun gegrillt, Pimientos-Coulis und Chorizo-Reis	124		
Kaiserbarsch			
Gebratener Kaiserbarsch, Gemüse-Sauce „Vin jaune“, blaue Knusper-Stampf-Kartoffeln	126		
Kaisergranat			
Kaisergranat auf dem Plancha-Grill, gebratener Chicorée, Zitronen-Kapernsauce	128		
Kaisergranat im Panzer gegrillt, Tomatensteak, Kaisergranat-Jus	130		
Knuspriger Kaisergranat mit Basilikum, knackige Zitronen-Gemüse-Marinade	132		
Kalmar			
Gebratener Kalmar und Garnelen, Oktopus-Hartweizen-Linguine, Bouillabaisse-Jus mit Zitronen-Pesto	134		
Gebratene Mittelmeer-Tintenfische, Tinten-Farfalle und Tomaten	136		
Gefüllter Kalmar, Cashew-Kokos-Sauce, knackiger Salat aus grünem Gemüse	138		
Tintenfisch à la Plancha, Tintenreis, Pimientos-Jus	140		
Knurrhahn			
Knurrhahn von der Küste in Bouillabaisse-Jus gegart, Schmorkartoffeln und Nizza-Zucchini	142		
Knurrhahn-Escabèche, parfümiert mit Blutorangen	144		
Krabben			
Ausgelöste Meerspinne, grüne Spargel, Emulsion vom Räucheraal	146		
Effilochée vom Steinkrebs, Gazpacho in Gelee, Granité von Heirloom-Tomaten	148		
Kegani-Krabben mit Öscietre-Kaviar, sahnige Blumenkohlcreme	150		
Tajine „King Crab“, Curry-Velouté, Reis schwarz & weiß	152		
Würziger Krebsalat, Gurke, Mango und Papaya, Tomatengelee	154		
Lachs			
Gebratener Lachs mit Nori, Zitronenwürzpaste, Polenta-Sticks	156		
Lachs in dicken Scheiben, knapp gegart, Muscheln mit Bouillabaisse-Jus, Messermuscheln mit gratinierten Speckwürfeln	158		
Lachsschnitzel, Seeigel-Chicorée-Emulsion und Oscietre-Kaviar	160		
Languste			
Languste royale und Ravioli in säuerlicher Consommé	162		
Shima-Languste in der Wan-Schale	164		
Makrelen			
In Weißwein marinierte Makrelen, Panzanella, eingelegte Zitronen, Speck und Schinken, Kräuter-Mesclun	166		
Muscheln			
Muschelsuppe mit Safran, Brotrolle mit Fenchelkörnern	168		
Oktopus			
Felsenoktopus und Artischocken à la barigoule	170		
Petersfisch			
Mild gewürzter Petersfisch mit Safran, karamellierte Zwiebeln und Couscous-Gemüse	172		
Petersfisch, gefüllt mit Tintenfischen, kurz gebratenes Saisongemüse	174		
Petersfisch, Tian von glasierterem Gemüse, Thymian-Zitronen-Fumet	176		
Petersfischfilet à la Parmentier, cremige Trüffelbouillon	178		
Red Snapper			
Red Snapper à la plancha, Crevetten-Bolognaise, Kartoffelpüree, Tom pouce	180		
Rochen			
Rochen-Pastete in Aspik	182		
Rotbarben			
Felsen-Rotbarben, frische Lingot-Bohnen, Caponata	184		
Ganze Rotbarben, entgrätet und gebraten, Ratatouille und frische Mandeln	186		
Gefüllte Felsen-Rotbarben, in Bouillabaisse-Jus geschmort	188		
Rotbarbe, auf der Haut gebraten, Mangold grün und weiß auf Nizza-Art	190		
Sardinen			
Sardinen à la „Tschermila“ gefüllt	192		
Oregano-Sardinen „Escabèche“, Avocado und Tamarinden-Sauce	194		
Schnecken			
Schneckenkopf à l'Abbaye	196		
Schwertfisch			
Schwertfisch Yucatan, Arroz verde	198		
Seehecht			
Geangelter Seehecht in Salsa verde, wie man ihn in Spanien liebt, Spargel und Petersilie	200		
Seeigel			
Hokkaido-Seeigel und Yuba, klare Felsenfischbouillon mit Safran, in der Seeigelschale serviert	202		
Seeteufel			
Filetstücke vom Seeteufel, Fischsuppe mit Safran und Knoblauch	206		
Seeteufel aus dem Atlantik, Salbei-Gnocchi, Meerspinnen-Jus	208		

Seeteufel im Feigenblatt gegart, knusprig-weicher Speck, gratinierte Karden	210	Mittelmeer-Wolfsbarsch, Erbsen und neue Zwiebeln, gefüllte Kalmare	270
Seeteufel-Tajine, Frijoles blancs'o'vert (grün-weiße Bohnen)	212	Roh mariniertes Wolfsbarsch, Kaviar aus der Gironde	272
Seezunge		Wolfsbarsch in Zitrone und Basilikum, Avocado-creme, Mandeln, Römersalat und Gurke	274
Seezunge mit Strandschnecken, gedünsteter Mizuna, Grenaille-Kartoffeln, geschäumte Arbois-Sauce	214	Wolfsbarsch mit Zitronensugo, Schackschuka mit großen Gemüsstücken, Tomatensirup	276
Seezungenfilet „Dieppe“	216	Wolfsbarsch und Taschenkrebs, Rougail-Fumet, Kokos-Rogencreme	278
Seezungen-Schiffchen Florentiner Art, Flusskrebse und frische Walnüsse	218	Wolfsbarschfilet mit Oscietre-Kaviar, Muscheln und Wellhornschnecken	280
Seezungenschiffchen weiß-braun, Sauce Tartare	220	Wolfsbarschfilet, Konfitüre aus weißen Spargeln und Zucchini mit Koriander	282
Steinbutt		Wolfsbarsch „Saikyo“, Matsutake-Eringi-Enoki-Pilzragout, säuerlicher Jus	284
Gebratener Küsten-Steinbutt, Zitronenfilets mit kleinen Kapern, mit Gremolata gratinierte Bundkarotten	222	Wolfsbarsch in heller Consommé, gegrillter Wolfsbarsch-Bauch und Wakame-Blätter	286
Gebratener Steinbutt mit Zitrusfrüchten, in Salzbutter gebackene Feigen	224	Ziegelbarsch	
Gebratener Steinbutt, grüner und weißer Mangold, Pinienkerne, Zwiebeln und Trauben		Ziegelbarsch in feinen Scheiben, mariniert, Kombu, Gemüse-Tatar und reduzierter Ponzu	288
Steinbutt aus der Bretagne, Sauce Matelote		Cacciucco nach Art des Hauses	290
Steinköhler		Fisch-Garnelen-Tajine, Gemüse in „bouillépices“	292
Steinköhler in Algen gedämpft, an Kräutermuscheln und Kräuter-Salat	230	Küstenfisch im Ofen, Nizza-Oliven und geschmorte Salatherzen	294
Stockfisch		Marktfrischer Fisch, Artischocken, Borretsch, Zitronen aus der Toskana	296
Stoccafisso, Würstchen und Kalbsfüße	232	Muscheln und Krustentiere, Felsen-Oktopus, Mini-Tintenfische und Venusmuscheln mit Rauke-Pesto, Bohnen aus dem Lantosque-Tal	298
Stockfisch in Kräuterkruste, weiße Bohnen	234	Toro in zartem Gelee	300
Stockfisch in Milch pochiert, dann in der Pfanne gebräunt, Pimientos mit Brandade und Petersilie	236		
Thunfisch			
Carpaccio vom roten Thunfisch, Satay-Gemüsetatar, Mini-Salatherzen	238	Fleisch	
Eine Art „Vitello tonnato“, geräucherter Thunfisch, Salatherzen, Parmesan	240		
Kurz gebratener Thunfisch, Curryblatt-Würze, orientalischer Reis	242	Bison	
Leicht gepfeffertes Thunfisch, Sashimi, Prosciutto-Linsen	244	Sautierte Bison-Tournedos, Steckerrüben und Waldpilz-Frikassee, Preiselbeersauce	304
Ravioli vom roten Mittelmeer-Thunfisch, knackiges Frühlingsgemüse	246	Ente	
Tarte von kurz gebratenem Thunfisch, Tomaten-Basilikum-Konfitüre	248	Entenbrust mit provenzalischem Honig, Rote Bete, Sellerie, süß-saure Sauce	306
Thunfisch vom Plancha-Grill, Anchoviscreme à la „Pissaladière“	250	Entenbrustfilets, Patatas bravas, Knoblauch-Passionsfrucht-Zabaione	308
Thunfischbauch aus Saint-Jean-de-Luz, Biskaya-Art	252	Enten-Quesadillas, karamellierte Zwiebeln und würzige Mangocreme	310
Wolfsbarsch		Entenstopfleber, Rotkohlkonfitüre, Wassermelone, Chayote, Banane und Birne	312
Chilenischer Wolfsbarsch, Pistazien-Macadamia-Panade, Zitronengras-Kokoswürze, grüne Spargel	254	Foie gras in Consommé, Kürbis, Kastanien, schwarze Trüffel	314
Dicker Wolfsbarsch „natur“, Mark von Kopfsalat und Spinat, Olivenchips, Haselnussöl	256	Foie gras, Erdbeer-Rhabarber-Chutney, getoastetes Sauerteigbrot	316
Geangelter Wolfsbarsch „Salsa verde“, Macaire-Kartoffeln	258	Gebratene Entenstopfleber im rosa Mandel-Knuspermantel	318
Geangelter Wolfsbarsch, Zitrus-Pfefferjus, Winterlauch und junger Lauch	260	Gebratene Entenstopfleber mit Feigen, Portweinjus	320
Gebratener Seebarschrücken, Seebarschbauch nach Acra-Art, Barbecue-Sauce, Salat aus rohen und gekochten Gemüsen	262	Gebratene Entenstopfleber, Arme Ritter in Mandelmilch, süßsaure Feigen und schwarze Johannisbeeren	322
Gebratener Wolfsbarsch, kurz gebratene Roma-Tomaten und grüne Tomaten, Tomaten-Oregano-Konfitüre	266		
Gebratener Wolfsbarsch, weißer und grüner Mangold	268		

Gebratene Entenstopfleber, Rhabarber und Champagner-Mango, Pfeffer-Würzpaste	324	Grenadin vom Kalb, im Schmortopf gekocht, Blattspinat und Tomaten mit Ossau-Iraty	388
Gegrillte Entenstopfleber, Datteln, kalifornische Zitronenmarmelade	326	Kalbsbacken und Kalbshachsen in Frikassee	390
Fasan		Kalbsbrust „Vitello tonnato“, Kopfsalatherzen und Kartoffelchips, Tomaten-Oregano-Sauce	392
Fasan im Schmortopf, Schmorkohl, Röstbrot mit Innereien	328	Kalbsfilet und Kalbsbrust, Artischocken gegart und roh, knusprige Socca, Jus mit schwarzen Oliven	394
Fasanenbrust gefüllt mit Stopfleber, Schenkel „en cailllette“, Kürbis-Gratin	330	Kalbshachse, lange im Ofen geschmort, Coco-Bohnenragout „Cassoulet“	396
Fasanenhenne, Artischocken, Stopfleber und schwarze Trüffel	332	Kotelett vom Milchkalb, Nizza-Mangold mit feiner Gemüse-Matignon, mit Bitterorangen gespickt	398
Hahn		Piccata vom Kalb, roter Kopfsalat, Pfifferlinge und frische Mandeln	400
Hahnen-Ragout „Coq au vin“, gratinierte Maccheroni	334	Vitello tonnato, Gremolata, Mesclun-Salat, Parmesanspäne	402
Huhn		Wiener Schnitzel, Orecchiette mit dicken Bohnen und Chistorra	404
Bresse-Huhn am Spieß, Erbsen „à la française“, Bratenjus	336	Zarte Kalbsbrust, Karotten, Artischocken und eingelegte Tomaten	406
Bresse-Huhn im Schmortopf mit Flusskrebse	338	Zarte Kalbshachse, Markknochen und Kartoffel-Gnocchi	408
Bresse-Huhn-Frikassee, Hahnenkämme und Hahnnieren, schwarze Trüffel	340	Kaninchen	
Geflügelcreme mit Trüffeln, Pfifferlinge	342	Kaninchen in Aspik mit schwarzem Olivenmark, getoastetem Landbrot und Würzgemüse	410
Geflügel-Tajine mit Würzpaste, Zitrusfrüchte-Couscous	344	Kaninchen mit Oliven, Saisongemüse in Schneckenbutter	412
Huhn in Gelee „Poule au pot“	346	Kaninchen-Bocconcino à la Don Camillo	414
Hühnersuppe mit Thai-Gewürzen und Kokosmilch, Knusperreis	348	Rosmarin-Kaninchen-Terrine, Rillettes-Croûton und gemischte Gartensalate	416
Jambalaya	350	Lyoner Haustöpfchen, Kaninchenklein mit Stopfleber	418
Kräftige Hühnerbrühe, Gemüse-Paysanne und Kastanien-Farfalle	352	Provenzalisches Kaninchen, eingelegte Tomaten, Mesclun und Sellerie-späne in Rosmarinjus, geröstetes Landbrot	420
Wildpilze o'sake/dashii, Yakitori von Geflügel-Flügeln und Mioga	354	Süßsaure Schulter vom Kaninchen, Mangold-Kräuterbrot	422
Hühnerbrust „Gauloise blanche“, junger Mangold auf baskische Art, Anchoviskroketten	356	Lamm	
Innereien		Dicke Lammkoteletts, Trockenfrüchte, Pimientos del Piquillo, eingelegte Zitronen	424
Ganze geschmorte Kalbsniere, weiche und knusprige Kartoffeln, Frühlingsgemüse, aromatisiertes Fleur de Sel	360	Die besten Stücke vom Milchlamm, Keule, Oberkeule, Koteletts, Schulter – sautierte Gemüse, Rosmarinjus	426
Gebratene Kalbsleber, zerdrückte Kartoffeln, süß-scharfe Sauce	362	Gebratenes Lamm mit Bohnenkraut, Couscous wie in Südspanien: mit Trauben, Feigen, Pinienkernen und Honigjus	428
Kalbsbries in der Sauteuse, gedämpfte Schwarzwurzeln und Kastanien, Trüffeljus	364	Geschmorte Schulter vom Milchlamm	430
Kalbsbries-Feuilleté mit Flusskrebse	366	Geschmortes Lamm, Perlgrauen, Veilchenblätter und Mandeln	432
Kalbsbries-Medaillons in getrockneten Früchten paniert, sautierte Gemüse	368	Keule vom Milchlamm, kleine Zwiebeln mit Tomate, Bäckerinkartoffeln nach Art des Hauses	434
Kalbsleber mit Trauben, Kräuter, Gemüse in Stücken	370	Koteletts vom Milchlamm, angebratene Rauke und Artischocken, Bratenjus	436
Kalbsnieren mit Wacholder gespickt, rote Zwiebelkonfitüre, Artischocken, neue Kartoffeln und junger Knoblauch	372	Lamm auf zweierlei Art zubereitet, Paprika, Frühlingzwiebeln und Fenchel, Bohnenkraut-Jus	438
Kalbszunge Lukullus, Senfsauce	374	Lammfüße in Remoulade	440
Kutteln auf florentinische Art	376	Lammkarree in der Sauteuse geschmort, gebratene Artischocken, eingekochte Zitrusfrüchte	442
Kutteln im Mesclun-Salat mit Kräuterpesto	378	Lammkarree vom Kurzwollschaf in Knoblauchcreme gebraten, Sellerie, dicke Bohnen und Thymianjus	444
Paniertes Bries vom Milchlamm, Safran-Lasagne, Frühlingsgemüse, Spinatsprossen	380	Lammrücken aus den französischen Voralpen, gratiniertes junges Gemüse	446
Kalb		Lammrücken und Koteletts, Dinkel, milde Pfefferwürze	448
Gebratene Milchkalbshüfte, Schmortopf mit Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, Haselnüssen und Zitronenthymian	382		
Geschmorte Kalbsbrust, Schmelzkartoffeln und Spinat	386		

Lammsattel in Guinness, in Minze geschmorter Schulter, Kartoffelgratin	450	Terrine vom Rinder-Pot-au-Feu, Rote-Bete-Senfwürze	514
Lammsattel mit Minze, Lammspieße, Hummus-Jus, Tajine-Gemüse	452	Wagyu-Rind am Spieß gebraten, Pfannen-Kartoffel, reduzierte Choron-Sauce	518
Lammsattel mit Nierchen, Mangold-Tomatenwickel	454		
Lammsattel mit Thymian gefüllt, panierte Oliven, Bulgur nach Taboulé-Art	456	Schwein	
Lammschulter, 36 Stunden geschmort, mit Pfeffer, Zitronen und Oliven, kräftig-säuerlicher Jus, Fenchel-Tajine	458	Allerlei vom Schwein mit Linsen	520
Lammschulter, fünf Stunden in orientalischen Gewürzen geschmort, Kräuternocken mit karamellisierten Zitronen	460	Blutwurst aus Iparla	522
		Cassoulet nach Art des Hauses	524
Perlhuhn		Dickes Kotelett vom Schwein, auf Bauernart im Schmortopf	526
Brust vom Freiland-Perlhuhn, von Kräuterbutter umhüllt, Perlhuhn-schenkel in Chicorée-Tourte	462	Gebratener Schweinebauch mit Wirsing im eigenen Saft	528
		Karamellierter Schweinebauch, Chorizo-Würze, Mangosalat mit Avocado-Vinaigrette	530
Rebhuhn		Ogi-xihora mit Speck und baskischem Schinken	532
Rebhuhn im Schmortopf, Esskastanien und Schwarzwurzeln	464	Pistazien-Cervelas in der Brioche, Rasteau-Sauce	534
Rebhuhn mit Trauben, Speckstreifen, Steinpilze, Kastanien	466	Ragout vom Schwein	536
Schottisches Rebhuhn, Winterfrüchte, Crostini mit Leberfarce	468	Schweinebauch im Schmortopf, Maiscreme und Maisbrot, Barbecue-Sauce	538
		Schweinefilet Mu Shu	540
Reh		Schweineragout, Gemüse und Früchte der Saison	542
Gepfeffertes Rehrücken, Kaki-Konfitüre und Kastanienspätzle	472	Schweinerippchen Mont-Ventoux, Knusperschwarte, Blutwurst und Tomaten-Trüffeljus	544
Gespickter Rehrücken, im Schmortopf gebraten, herbstliche Früchte und Gemüse	474	Schweinerücken, zart gebraten, Bäckerin-Kartoffeln, gefüllter Kopfsalat, Gewürzgurken-Senfsauce	546
Rehrücken am Spieß, geschmorter Grünkohl und Paprika, Konfitüre aus roten Früchten, Sauce poivrade	476	Schweinesülze mit Gemüse	548
		Würzig lackierte Schweinerippchen, Pissaladière-Würze, Salatherz und knusprige Socca	550
Rind		Taube	
Dampfgegartes Rinder-Bouchées, in Sesam mariniert, mit kräftigem Jus	478	Ganze Taube im Schmortopf, gebratene und rohe Artischocken, Topinambur-Creme	552
Entrecôte, zerdrückte Bauernkartoffeln, Pimientos-Pfefferwürze	480	Gebratene und lackierte Taube, süßsauer glasierte Mairüben	554
Filetspitzen mit Knoblauch gespickt, gratinierte Spargel, Jus mit Persillade	482	Im Ganzen gebratene Taubenbrust, geschmorter Schenkel, Variation von Kirschen und Artischocken	556
Gebeiztes Hereford-Rind "Sarawak", Cremona-Senf	484	Landtaube im Sarkophag, gepfeffertes Röstbrot	558
Hamburger Deluxe mit Stopfleber, Pommes soufflées	486	Täubchen aus der Haute-Provence, Erbsen „à la française“	560
Nuss vom Kobe-Rinderkotelett, japanisches Fondue (Shabu-shabu)	488	Taubenbrust mit Entenstopfleber gefüllt, in Bauernspeck gewickelt und in der Sauteuse gebraten, Herbstgarnitur	562
Ochsenchwanzsalat, knackiges Gemüse und Meerrettichsahne	490	Taubenbrust, Dinkel-Risotto in würzigem Jus, junger Spinat und Pfefferlinge	564
Ochsenchwanzsülze mit Remouladensellerie	492		
Rinderbacken im Schmortopf, Hörnchennudeln in Butter	494	Wildente	
Rinderbug, sieben Stunden geschmort, Rindermark und Steinpilze in Jus	496	Wildenten-Velouté mit Kastanien, Royale truffée	566
Rinderfilet mit Ingwer-Limettenjus, knackiger Frühlingsalat	498	Wildhase	
Rinderfilet Rossini, Maxim-Kartoffeln, Sauce Périgord	500	Wildhase in grünem Speck, Gulasch von der Hasenschulter, Rotkohl und Esskastanien	568
Rinderkotelett im Bratentopf, zarte Rinderrippchen im eigenen Jus, Karottenvariation	502		
Rinderkotelett vom Charolais-Rind, mit Pfeffer eingerieben, „Markknochen“-Kartoffeln und Schalotten	504		
Rinderkotelett, im Feuer gebraten, große Pommes frites, Pimientos und frittierter Knoblauch	506		
Rindfleisch „Tankaku“, Mioga und gebratener Tofu, reduzierte Marinade und Onsen-Eier	508		
Roastbeef vom Simmental-Rind, in der Glut gegrillt, mit schwarzem Pfeffer eingerieben, Lauch, Kartoffeln und Knochenmark, Rotweinswürze	510		
Simmentaler Rind, gespickt mit Oliven, Schalottengemüse mit knusprigem Sellerie, Rinderjus mit eingelegten Tomaten	512		

Eier

„Coqu’O’latino“, Chorizo-Brot zum Tunken	572
Crespeou, Omelett à la provençale	574
Ei im Glas mit Flusskrebse und Morcheln	576
Ei im Schmortöpfchen à la carbonara, Parmesancreme	578
Ei mit sautierten schwarzen Trüffeln, Portweinjus	580
Eier „Bénédictine“	582
Eier in Rotweinsauce „en meurette“	584
Eier, weich und eckig, gepfeffertes Graved Lachs	586
Panierte Wachteleier „Kolumbus“	588
Seeigel-Rühreier, Kastanienbrot	590
Weiche Eier mit Piperade, Chorizo-Würze, Spargelstäbchen	592
Weiche Wachteleier mit Kaviar	594
Weiches Hühnerei, Tomatentatar, Zucchini-Konfitüre, Knuspertoast und Römersalat	596

Gemüse

Artischocken

Artischocken im Schmortopf, Schinkenstücke und kräftige Bouillon	600
Artischocken, knusprig-schmelzend, alter Parmesan, Haselnuss-Vinaigrette	602
Artischocken, kross und knackig	604
Artischocken-Carpaccio, Champignons, schwarzes Trüffelöl	606
Violette Artischocken mit Fenchel à la barigoule, eingelegter Knoblauch, Gartenkräuter und knuspriger Speck	608

Aubergine

Auberginen-Clafoutis mit Pesto	610
Caponatina, Trauben und Pinienkerne	612
Garnierte Auberginen, Gurken-Tomaten-Tatar mit Schafsdickmilch und Basilikum	614
Provenzalischer Auberginen-Auflauf, Parmesan-Tuiles	616

Avocado

Guacamole-Suppe, Maisbrot	618
---------------------------	-----

Bohnen

Curry-Velouté mit Coco-Bohnen, Krebs-Sticks, Apfel-Julienne	620
---	-----

Salat von Bohnen und Kichererbsen, kleine Tintenfische vom Plancha-Grill	622
Schwarze Bohnen mit Pancetta und Zwiebeln	624

Brokkoli

Kalte Brokkolisuppe, Tomaten, Mandeln und Schafsdickmilch	626
---	-----

Chicorée

Gegrillter roter Chicorée, Anchovis-Tapenade	628
--	-----

Dicke Bohnen

Dicke-Bohnen-Suppe, Ricotta, Straciatella di Bufala und Finocchiona	630
---	-----

Endivie

Salat wie bei den Lyoner Jungs, Heringe, Geflügelleber und Speck	632
Frisée-Salat mit Entenschinken, Wachtelei und Sauce Gribiche	634

Erbsen

Kalte Erbsensuppe, Pecorino, Mangoldblätter und Kräuter	636
Passierte Erbsensuppe, Pfifferlinge und halbgeschlagene Sahne	638

Esskastanien

Fasanen-Kastaniensuppe, Pancetta und Lauchzwiebeln	640
--	-----

Fenchel

Fenchel, roh und geschmort	642
----------------------------	-----

Getrocknete Erbsen

Cappuccino-Velouté "Saint Germain", Chistorra, goldbraune Crôutons	644
Fasanen-Trockenerbsensuppe, Foie gras-Royale	646

Grüne Bohnen

Grüner Bohnensalat, Flusskrebse, Parmesanspäne	648
--	-----

Gurke

Joghurt-Gurken-Gazpacho, in Minze mariniert, Avocado-Royale und knackige Garnitur	650
---	-----

Karden

Kardengratin mit Markknochen	652
------------------------------	-----

Kartoffeln

Gnocchi „Mona Lisa“ mit violetten Artischocken auf zweierlei Art, Kartoffelchips	654
Gnocchi mit Lammschulter	656
Kartoffel-Mangold-Gnocchi, Pinienkerne und Rosinen	658
Kartoffeln Mont d’Or	660

Knoblauch

Velouté aus Knoblauch und Kresse, Schneckenwickel, Tomaten-Kräuter-Crostini

662

Kohl

Weißkohl, weiches Ei und Enten-Confit

666

Kopfsalat

Kopfsalat-Brunnenkresse-Suppe, Ravioli und Ricotta-Gnocchi, pochierte Wachteleier und Röstbrot

668

Romana-Salat, Tzatziki, pikante Garnelen

672

Salat „Relais Plaza“

674

Walddorfsalat im Zeitgeist

676

Kresse

Feine Kressecreme, Froschschenkel

678

Geeiste Kresse-Vichyssoise, transparente Ravioli aus knackigem Gemüse

680

Kresse-Velouté mit Sauerampfer, Ricotta-Gnocchi

682

Kürbis

Kürbiscreme „Kabocha“, getrockneter Speck und goldgelbe Croûtons

684

Kürbisgratin

686

Kürbis-Velouté, Geflügelleber-Royale

688

Linsen

Linsensalat, Pilze, roh und in Essig eingelegt

690

Mangold

Mangold-Pfifferling-Gratin

692

Maniok

Maniok-Safran-Velouté, Süßkartoffeln und gegrillte Garnelen

694

Melone

Melonensuppe mit Pfefferminze

696

Paprika

Gefüllte Paprika „Quadrato d’asti“

698

Pastinake

Pastinaken-Suppe, Jakobsmuschel-Ragout

700

Spargel

Gebratene Spargel aus Landes, aromatisiertes Öl, Ossau-Iraty-Tuiles

702

Grüne Spargel und junger Lauch, Toast mit frischem Ziegenkäse, Jus-Vinaigrette

704

Grüne und weiße Spargel, Spargelkonfitüre und Sauce Mousseline

706

Pochierte Spargel von Robert Blanc*, Spargel-Morchel-Zabaione

708

Spargelcreme, Royale von Geflügelleber

710

Spargelsuppe, Büffel-Mozzarella, milder Schinken

712

Spinat

Grüner Gazpacho

714

Steinpilze

Gefüllte Steinpilze

716

Steinpilze, Feigen und Entenstopfleber

718

Steinpilz-Velouté, gebratene Andouillette und Schweinsohren-Cake

720

Tomate

Geeiste Suppe von Gartentomaten, Basilikum und Ziegendickmilch

722

Geeiste Tomatenconsommé, fein geschnittene Gemüsegarnitur und Tomatensorbet

724

Kalte Tomatensuppe, Thunfisch und Gurke

726

Kirschtomaten und Mozzarella, zerstoßenes Basilikum, Recebo-Schinken

728

Salat aus Gartentomaten „pa amb tomàquet“ und Romesco-Sauce aus Tarragona

730

Tomate-Mozzarella à la “Cour Jardin 2006“

732

Tomaten aus der Pariser Vorstadt, heiß und kalt

736

Tomaten wie einst in Toulon, grüner Gazpacho, Feta

738

Tomaten-Brotsuppe

740

Tomaten-Wassermelonen-Gazpacho, knackiger Sellerie

742

Zwiebel

Zwiebel-Tajine mit Rosinen, Gemüse-Köfte und Couscous

744

Verschiedene Gemüse

Farbenspiel aus Gemüse, Kräutersalat, zitronierte Gemüsevinaigrette

746

Frühlingsgemüse in zartgrüner Würze

748

Frühlingsgemüse mit Felsenoktopus

750

Gefülltes Gemüse mit Schafsdickmilch

752

Gemüse “à la barigoule“ in vanillierter Vinaigrette

754

Gemüse „Griechische Art“, süß-saure Granatapfel-Passionsfrucht-Sauce

756

Gemüse und Früchte der Saison, Tomaten-Steinpilz-Konfitüre

758

Gemüse-Acras, würzige Klippfischpaste

760

Gemüse-Consommé mit Couscous, „Fatimas Finger“ vom Lamm

762

Gemüsetatar, Erbsen, frittierter weißer Spargel

764

Gemüsetöpfchen aus der Provence

766

Knackige Früchte und Gemüse, weiche Wachteleier, Avocado-Würzpaste

770

Kurz gebratenes Gemüse und Salate, Erdnusswürzpaste, lackierter Thunfisch

772

Mariniertes Gemüse, Daikon-Würze, Meerbrasse mit Schalotten und Rosinen

774

Marktgemüse, geschmort und roh, Trüffelvinaigrette

776

Pochiertes Wintergemüse, würzige Paste, Salatherzrippen

778

Provenzalische Gemüse-Brotsuppe, Trüffel-Brandade und Kräutersalat

780

Provenzalisches Bauerngemüse mit Colonnata-Speck und Schafsdickmilch, Hühnerflügel in Jus

782

Ratatouille mit Basilikum, Flusskrebsschwänze und weiße Trüffel
 Saisongemüse mit Waldpilzen
 Schmelzender Gemüseturm, Kräuterwürzpaste
 Sommergemüse in feinem Aspik
 Sommerliche Gemüselasagne, Flusskrebsschwänze und Basilikum
 Vegetarische Mezze mit Arganöl

Verschiedene Salate

„Shop“-Salat, Frucht- und Gemüsespäne, knackige Vinaigrette
 Junger Salat, Coco-Bohnen und Muscheln in Zitronen-Jus

Getreide und Pasta

Belegte Brote

Belegtes Brot mit Iberico-Schinken
 Club Be
 Comté-Brot, Sauce Mornay und Schinken
 Crostini mit Kaninchenleber
 Frühlingbrot
 Panzanella, Kapern, Anchovis und Gurke
 Riviera-Brötchen am Spieß
 Rosinenbrötchen mit Roquefort-Birne
 Vegetarische Focaccia
 Zweierlei Jabugo-Brote mit karamellisierten Tomaten sowie mit Kapern und Oliven, Gazpacho im Glas

Mais

Maissuppe nach Cappuccino-Art, Morcheln, Hühnerflügel
 Mais-Velouté und würziger Hummer, Grapefruit-Marmelade

Nudeln

Dinkel-Lunghetti, Kaninchenschulter, Sellerie und rote Zwiebeln
 Handgemachte Pasta in der Tonterrine, eingelegte Tomaten, Rinderschmorbraten und Brokkoli
 Handgemachte Pasta, Schinkenjulienne, Trüffelwürze
 Lumache, Kalmar-Tintenfisch-Garnelen-Bolognese, Kirschtomatenjus
 Mafaldine mit Soppressata, Kapern und Essigzwiebeln
 Manfredine, Kichererbsen, Salzzitrone, Veilchen und Crevetten
 Orecchiette mit Pancetta, Erbsen und Katzenminze
 Pappardelle mit Pesto Genovese
 Pasta mit Sepia-Tinte, Crevetten, Jakobsmuscheln und Oktopus mit Kräuter-Pesto
 Pasta und Bohnen „Müller Art“, Schnecken in Schneckenbutter

784 Pennette „Senatore Capelli“, Sepia, Meeräschenkaviar und Tintenjus
 786 Phad thai
 788 Pici mit Kutteln, Caprino und Kalbjus
 790 Pipe Rigate mit Venusmuschel-Pesto
 792 Spaghetti wie bei Großmutter, Cinta Cenese, Radicchio, Ricotta und Pecorino
 794

Ravioli

796 Algen-Muschel-Ravioli, Wasabi-Austern
 798 Crevetten-Ravioli, Garnelen in Grünem-Tee-Tempura, Somosas aus Mauritius, Krautwickel, bitter-saure Sauce
 Foie-gras-Ravioli mit Tapioka, Topinambur-Emulsion, schwarze Trüffel
 Kastanien-Ravioli mit Foie gras, gebratene Gemüse, kräftige Brühe
 Lungo-Fiorentino-Ravioli in kontrastierendem Zucchini-Farbspiel mit klarer Essenz
 Ochsenchwanz-Ravioli mit Spinat und Orangen-Schmorbratenjus
 Panzotti mit Gartengemüse, Caponatina-Jus

Reis

Maki sushi, O'toro, Avocado-Gelee, Oscietre-Kaviar
 802 Oshi sushi
 804 Paella-Reis, Riesengarnelen, Kalmare und Venusmuscheln, Kaninchenschulter und Schnecken, dicke Bohnen
 806 Risotto „al salto“, Garnelen, Kokos-Curry
 808 Risotto auf Piemonteser Art, roher und gebratener Radicchio
 810 Risotto mantecato mit Sepia-Tinte, Pesto, Kalmare vom Plancha-Grill, Oliven-Petersilienöl
 812 Risotto mit Morcheln und Bohnen
 814 Risotto mit Radicchio, Rebhuhn im Jus
 816 Risotto mit Zucchini, Zucchiniblüten, Rinderjus
 818 Safran-Risotto, Jus, Paella-Garnitur
 820 Saftiger Reis mit Frühlingsgemüse, leicht mit Safran gewürzt
 Sahniges Risotto mit Waldpilzen, Parmesanspitzen und reduzierter Kalbsjus
 822 Temari sushi
 824

Tartes

826 Artischocken-Ricotta-Pastete, Trüffel und Mesclun
 Artischocken-Tarte mit Jakobsmuscheln
 828 Feine Trüffeltarte, Anchovis-Vinaigrette
 830 Pizza frita
 832 Sainte-Maure-Tarte, eingelegte Tomaten, Taggiasche-Oliven, Raukesalat
 834 Tarte mit marinierten Anchovis
 836 Wildpastete mit Herbstfrüchten, Sauce Poivrade und Wintersalaten
 838
 840

Weizen

Taboulé mit Bulgur und Weizengrieß, Harissa, würzige Tomaten und Gurken
 910

Desserts

Ananas	
Gebratene und geeiste Ananas mit Limettengelee und lauwarmem Passionsfruchtsaft	914
Gebratene Ananas und Macadamia mit Nussbutter-Eis	916
Gebratene Ananas mit leichter Mousse, Kokossorbet	918
Ananasravioli mit weißer Schokoladenmousse und Mangosorbet	920
Apfel	
Apfelbecher mit Gelee und Sorbet mit heißem Soufflé und Tatinäpfeln	922
Apfelpfannkuchen mit Kompott	926
Schichtdessert à la Tatin mit verschiedenen Apfelsorten	928
Apfel/Birne	
Apfel und Birne im Römertopf mit dicker Sahne und Blätterteigstangen	930
Aprikose	
Aprikosenauflauf mit Mandelsulz, Amarettogranité und Mandelsorbet	932
Gebratene Aprikosen auf Mürbteigtalern mit Pistazienparfait und Mandelmilch-Aprikosen-Twix	934
Banane	
Bananentatin in Vanille-Limetten-Marinade mit Ingwerreis	936
Birne	
Birnenkissen mit Brana-Birnen-Saft und Milch-Karamell-Eis	938
„Sieht aus wie Birne Helene“	940
Clementine	
Clement'Time	942
Creme	
Zuppa Inglese	944
Erdbeeren	
Walderdbeer-Kokos-Becher mit Tapiokaperlen	946
Eisiger Erdbeerbecher	948
Zaubertrank „Plaza“	950
Erdbeervariation mit Mürbteigtaler und Tonkabohnensorbet	952
Erfrischende Erdbeerüberraschung	954
Paris-Tokio auf Rosenblüten und Erdbeeren	956
Erdbeerwalzer	958
Eistorte - modern interpretiert mit gebratenen Erdbeeren in Balsammarinade	960
Esskastanien	
Himbeer-Kastanien-Törtchen mit Whiskypunsch und Kastanieneis	962
Feige	
Feigen in Sangriasirup mit Lavendelhonigeis und Briochesticks	964
Grapefruit	
Zartbitterer Grapefruitbecher	966
Haselnüsse	
Schnee-Eier à la 59 Poincaré mit Haselnussnugat-Eis und Knuspermüsliblättlern	968
Himbeeren	
Gebratene Himbeeren mit geeistem Joghurt und Schoko-Himbeer-Lolli	970
Eisiges Geheimnis aus Himbeeren und Rosen	972
Oreade	974
Kaffee	
Ofengebackene Kaffeecreme mit Zichorieneis und Knusperbrioche	976
Karamell	
Karamell- und Pralinenais auf provenzalische Art mit Salzbutter und Schokostreusel	978
Kirsche	
Ixassou-Kirschen im eigenen Saft mit Pistazieneis	980
Mango/Passionsfrucht	
Mango-Passionsfrucht-Vacherin mit Vanille-Limetten-Sorbet und Kokosbaiser	982
Marshmallows	
Baustein-Vacherin mit Orangenblüten, Roseneis und aromatischen Früchten	984
Mascarpone	
Tiramisu	986
Melone	
Geeiste Calisson mit Melone	988
Nugat	
Glasierter Nugatwürfel mit Sorbet	990
Orange	
Schicht-Orangen mit rosa Grapefruitsorbet	992
Pfirsich	
Eispastell in Pfirsichrosa und Safrangelb mit Biskuitstreuseln und Aprikosenemulsion	994
Pfirsich „Bellini“ mit Verbeneneis	996
Pfirsich Melba in neuem Gewand	998

Pfirsiche in Vinaigrette mit Nektarinentatin	1000
Geeiste Pfirsichsuppe mit Verbene und Weincremgranité	1002

Quitte

Bittersüßes Quittentortelekt mit Tee und Grapefruit	1004
---	------

Rote Früchte

Knusprig-zarte Verbindung von roten Beeren und Pistazien	1008
Roter Früchtezauber mit weißer Schokolade	1010

Rote Pralinen

Tarte und Îles flottantes aus Pralinen	1012
--	------

Schafsdickmilch

Milcheis mit Fleur de Sel, zweierlei Krokant und Schafsdickmilch	1014
--	------

Schokolade

Feiner Dreiklang Vanille, Schokolade und Aprikose	1016
Schokoladenbaba mit Grand Marnier und Schokoladensahne mit Zitrusfrüchtearoma	1018
Schokoladenriegel mit Pinienkernen und Vanillemilchshake	1020
Chanel-Karos mit Haselnüsse	1022
Schokoladen-Orange, Tonkabohnencreme	1024
Schokoladen-Himbeer-Becher mit Schokoladenwaffeln	1026
Karibikschokoladenriegel mit Kirschduo	1028
Variationen von Schokolade und Birne	1030
Schokoladen-Nugat-Barren mit exotischen Früchten	1034
Windbeutelchen „Relais Plaza“	1036
Karamellierte Schokoladenravioli in einer Wolke aus Vanille-Kakaobohnen	1038
Schoko-Himbeer-Tortelekt mit zartbitterem Schokoladeneis und rotem Fruchtsaft	1040
Schwarzwälder Kirschtörtchen mit Eis	1042

Verschiedene Früchte

Bajadere, verschiedene Früchte und Sorbets mit pochierem Rhabarber	1044
Sommerfrüchtebecher aus Beaujolais	1046
Knackig-kompottiger Obstgarten mit Litschisorbet und Minze-Zitronengras-Granité	1048
Tortelekt „Dreierbeziehung“ mit Würzfeigen, Mango und Zitrone	1050

Walnüsse

Walnuss-Zuccotto nach Art des Hauses	1052
--------------------------------------	------

Wein

Rotwein-Birnen-Tarte mit Vin-Santo-Granité und Mandelsorbet	1054
---	------

Zitrone

Dreierlei Sorbets mit pochierem Rhabarberstücken	1056
--	------

Grundrezepte

Amerikanische Sauce / Sauce américaine	1059
Artischocken in Öl / Artichauts à l'huile	1059
Auberginenkaviar / Caviar d'aubergine	1059
Basilikumöl / Huile de basilic	1059
Eingelegter Knoblauch / Ail confit	1060
Eingelegte Tomaten / Tomates confites	1060
Eingelegte Zitronen / Citron confit	1060
Entenjus / Jus de canard	1060
Felsenfischfumet / Fumet de poisson de roche	1061
Fischsuppe / Soupe de poissons	1061
Fleischjus / Jus de viande	1061
Flusskrebssjus / Jus d'écrevisses	1061
Geflügelbrühe / Bouillon de volaille	1061
Geflügelfond / Fond blanc de volaille	1061
Geflügeljus / Jus de volaille	1062
Getrocknete Früchte / Fruits séchés	1062
Heller Kalbsfond / Fond blanc de veau	1062
Hühner- oder Entenbrühe / Bouillon de poule ou bouillon de canard	1062
Hummerfumet / Fumet de homard (crustacé)	1063
Hummer- oder Krustentierbutter / Beurre de crustacé ou de homard	1063
Kalbsbrühe / Bouillon de veau	1063
Kalbsfußgelee / Gelée de pied de veau	1063
Kalbsgelee / Gelée de veau	1063
Kalbsjus / Jus de veau	1064
Kandierte Bitterorangen / Oranges amères confites	1064
Kaninchenjus / Jus de lapin	1065
Lammjus / Jus d'agneau	1065
Pesto / Pistou	1065
Rinderjus / Jus de boeuf	1066
Rinder- oder Schmorbratenbrühe / Bouillon de boeuf ou de pot-au-feu	1066
Salzorangen / Orange au sel	1066
Salzzitronen / Citron au sel	1066
Schnecken / Escargots	1066
Schneckenbutter / Beurre d'escargot	1067
Schweinejus / Jus de cochon (porc)	1067
Spoon-Tomatensirup / Sirop de tomate Spoon	1067
Sushi-Reis / Riz à sushi	1068
Tapenade	1068
Taubenjus / Jus de pigeon	1068
Tomatenconçassée / Conçassée de tomates (fondue)	1068

Tomatensirup / Sirop de tomate	1069	Produktglossar	1078
Verjus-Vinaigrette / Vinaigrette de verjus	1069	Erläuterung außergewöhnlicher Zutaten von A bis Z	
Wildfond / Fond de gibier	1069	Fachbegriffe und Küchenzubehör	1088
Wildgeflügeljus (Fasan, Rebhuhn) / Jus de gibier à plumes (faisan, perdreau)	1069	Erläuterung der im Buch verwendeten Fachbegriffe	
Wildjus / Jus de gibier	1070	Rezeptregister	
Würziger Tomatensirup / Sirop de tomate épicé	1070	Rezeptregister nach Restaurants	1096
Zitronen-Kapern-Würzpaste Spoon / Condiment citron/câpres Spoon	1070	Rezeptregister von der Vorspeise zum Dessert	1104
Zitronen-Kapern-Würzpaste / Condiment citron/câpres	1071	Die Restaurants	1112
Zitronensugo /Suc de citron	1071	Die Küchenchefs weltweit genießen	1126
Zitronenwürzpaste / Condiment citron	1071	Impressum	1134
Teig-Grundrezepte			
Beignet-Teig / Pâte à beignet	1071		
Blätterteig / Pâte feuilletée	1071		
Brotteig / Pâte à pain	1072		
Grüner Ravioliteig / Pâte à ravioli verte	1072		
Kastanienteig / Pâte à la farine de châtaigne	1072		
Mürbteig / Pâte brisée	1072		
Ravioliteig / Pâte à ravioli	1072		
Safranteig / Pâte safranée	1072		
Sepia-Teig / Pâte à l'encre de seiche	1073		
Tempura-Teig / Pâte à tempura	1073		
Süße Grundrezepte			
Arlettes	1073		
Bretonischer Sandteig / Pâte à sablé breton	1073		
Crème Anglaise	1073		
Crème Patissier	1074		
Erdbeer-/Himbeersaft / Jus de fraises ou de framboise	1074		
Kandierte Zitronen / Citrons confits sucrés	1074		
Sandteig / Pâte sablée	1074		
Schokoladenbiskuit ohne Mehl / Biscuit chocolat sans farine	1074		
Schokoladenflocken / Chocolat à floquer	1074		
Schokoladenmürbteig / Pâte sucrée chocolat	1075		
Schokoladensorbet / Sorbet chocolat	1075		
Streusel / Crumble	1075		
Süßer Mürbteig / Pâte sucrée	1075		
Vanilleeis / Glace Vanille	1075		