



YANNICK
ALLENNO
FRANZÖSISCHE KÜCHE

YANNICK
ALLENÖ

FRANZÖSISCHE KÜCHE

MATTHAES VERLAG



„ Ich habe drei Mal in meinem Leben kochen gelernt.“

WERKE

• 2007 •

BUCH 4 SAISONS À LA TABLE N° 5
(DIE VIER JAHRESZEITEN AM TISCH NR. 5)
(MIT KAZUKO MASUI)

POT-AU-FEU DODIN-BOUFFANT

KREATION DER PÂTE EN CROÛTE ANIEL ZÉLIE
(FLEISCHPASTETE ANIEL ZÉLIE)

• 2007 •

POULET À LA BOUTEILLE (HUHN IN DER FLASCHE)
GESCHIRR-KOLLEKTION ASSIETTES ONDE®

• 2008 •

GROUPE YANNICK ALLÉNO
(YANNICK ALLÉNO GRUPPE)

• 2009 •

BUCH LE CARNET DES TAPAS DE MONTAGNE
(BERG-TAPAS)

BUCH 101 CRÉATIONS
(101 KREATIONEN, MIT KAZUKO MASUI)

PLATEAU CARBONE
(SERVIERPLATTE AUS KOHLEFASER)

CHOC'ALLÉNO
(SCHOKOLADENBRÖTCHEN GANZ AUS
SCHOKOLADE MIT KAKAO-NIBS)

• 2010 •

BUCH TERROIR PARISIEN
(MIT JEAN-CLAUDE RIBAUT)

• 2011 •

START VON YAM,
DEM MAGAZIN DER KÜCHENCHEFS
COOKOONING®

BUCH BIEN DÉJEUNER DANS MA BOÎTE,
(GUT ZU MITTAG ESSEN IM BETRIEB), BAND I

• 2012 •

START VON YUMMEET, SOZIALES NETZWERK FÜR DIE
BERUFSGRUPPEN IM HOTEL-UND GASTSTÄTTEN

VEAU CHAUD, VERSION PARISIENNE DU HOT-DOG
NEW-YORKAIS (HEISSES KALB, PARISER VERSION
DES NEW YORKER HOT-DOG)

MALLE PETIT-DÉJEUNER
(KOFFER-KÜCHE ZUR FRÜHSTÜCKSZUBEREITUNG),
MIT DEM HAUSE MOYNAT

BUCH BIEN DÉJEUNER DANS MA BOÎTE,
(GUT ZU MITTAG ESSEN IM BETRIEB), BAND II

• 2013 •

BUCH BIEN DÉJEUNER DANS MA BOÎTE,
(GUT ZU MITTAG ESSEN IM BETRIEB), BAND III

COMIC L'ENFANT QUI RÉVAIT D'ÉTOILES
(DAS KIND, DAS VON DEN STERNEN TRÄUMTE)

EIN BEGNADETER HANDWERKER

Wenn Sie wie ich der Spitzenküche verfallen sind, möchten Sie natürlich wissen, woher ein Küchenchef seine Inspiration nimmt: Fragen Sie erst gar nicht. Warum? Weil er es entweder selbst nicht weiß oder Ihnen nicht verrät. Kochen ist ein genauso kreatives Unterfangen wie Malen oder Bildhauerei. Ein Spitzenrezept zu entwickeln stellt hohe Anforderungen an die Kreativität. Etwa so, wie wenn man sich Farbe, Form und Textur eines Bildes vorstellt, noch bevor man mit dem Malen anfängt, oder wenn man die Skulptur errahnt, die im unbehauenen Stein schlummert und darauf wartet, freigelegt zu werden. Vor allem aber gleicht das Kochen der Musik, denn ein begnadeter Koch kann ein Gericht schmecken, noch bevor er es kreiert hat, so wie ein begabter Komponist eine Musik hören kann, bevor die Noten auf dem Papier stehen. Ein Spitzenrezept entsteht im Kopf, irgendwo zwischen Vorstellung und Gaumen des Küchenchefs, und ist eine ganz persönliche Angelegenheit.

Als ich Yannick Alléno das erste Mal bat, mit mir über die künstlerische Seite seiner Arbeit zu sprechen, spürte ich bei ihm ein gewisses Unbehagen, was immer ein gutes Zeichen ist. Da ich ihn kenne, bin ich davon überzeugt, dass seine natürliche Bescheidenheit ihn daran hindert, sich als echten Künstler zu betrachten, auch wenn es auf der Hand liegt, dass er Künstler ist. Zudem fällt es ihm schwer, das, was er tut, in Worte zu fassen. Wenn er mit Fleisch, Fisch, Gemüse und Gewürzen hantiert, ist er viel mehr in seinem Element. „Wenn man sich ein Gericht vorstellt, kreist immer alles um dasselbe Ziel,“ erklärt er mir. „Es kommt darauf an, eine vollkommene Harmonie der Aromen zu kreieren und dann ein überraschendes Element hinzuzufügen. Ich muss von dem ausgehen, was ich weiß, damit ich etwas entdecken kann, das ich noch nicht kenne, und neue Kombinationen aus Aromen und Texturen aufspüre, die etwas Unerwartetes, Überraschendes haben, Kombinationen, die das Lebensmittel vollkommen neu wahrnehmbar machen und den Menschen erfreuen, der davon probiert. Ich koche immer in der Hoffnung, mit meinen Gerichten bei denen, die ich beköstige, Emotionen zu wecken. Um das zu erreichen, muss ich zunächst ein kulinarisches Rätsel ersinnen und es dann auflösen. Wenn man einen Geschmack entdeckt, den man so noch nie vorher geschmeckt hat, spürt man einen Freudenschauer, und diese Freude der Sinne ist entscheidend, sie ist der Schlüssel für jede Spitzenküche.“

Auch wenn es übertrieben klingen mag: Ich kenne und genieße die Küche von Alléno seit mehr als zwanzig Jahren und weiß deshalb aus eigener Erfahrung, wie wahr das

ist, was er soeben gesagt hat. Dazu fällt mir sofort eines seiner Gerichte ein, das ich im letzten Winter im 1947, dem Restaurant im Cheval Blanc in Courchevel, gegessen habe: Blumenkohl mit schwarzer Trüffel, ein Gericht, das sich auf den ersten Blick bescheiden ausnimmt. Für sein Rezept hatte Alléno alle Röschen vom Blumenkohl, diesem eher gewöhnlichen Wintergemüse, beiseite gelassen und nur die Stiele verwendet – denn, wie er mir anschließend erklärte, „die Stiele haben den meisten Geschmack, fast der gesamte Blumenkohlgeschmack ist in den Stielen konzentriert.“ Alléno hatte sie langsam gekocht, bis sie eine Konsistenz wie feste Panna Cotta hatten, und sie mit einem Stückchen Butter und dicken Scheiben knuspriger schwarzer Trüffel mit ihrem leicht erdigen Aroma belegt. Die geschmackliche Symbiose, die Gemüse und Pilz dabei eingingen, war so perfekt und erschien so selbstverständlich, dass es unmöglich war zu sagen, welche der beiden Zutaten für das Gericht wichtiger war. Die neue, unbekanntere Verbindung war das Besondere an diesem Rezept, durch sie kamen beide Zutaten gleichermaßen in ihrer ganzen Größe zur Geltung. Trüffel und Blumenkohl erwiesen sich als füreinander geschaffen wie die Schöne und das Biest.

„Nachdem ich den Gipfel der traditionellen französischen Küche erklommen habe, Jahre im Meurice gearbeitet habe und mir die große Ehre zuteil wurde, mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet zu werden, lerne ich heute zum dritten Mal kochen. Ich bin jetzt frei und kann nach meinen Vorstellungen kreieren und experimentieren, und ich verfüge jetzt über die notwendigen Kenntnisse und eine solide Basis, um es richtig gut zu machen. Das ist eine unglaubliche Erfahrung, umso mehr, als ich immer noch mit derselben Begeisterung und derselben Neugier arbeite wie als Kind, als ich meiner Mutter in der Küche half. Ich kann mir den Luxus leisten, spontanen Eingebungen zu folgen, einen Luxus, den ich mir im Schweiß meines Angesichts verdient habe. Lange Jahre musste ich lernen, so zu kochen, wie es sich gehört, heute kann ich es endlich so machen, wie ich es verstehe“, erklärt er mir. Yannick Alléno hat sehr hart an der systematischen Erfassung der Grundlagen seiner neuen Küche gearbeitet, die er Cuisine moderne (moderne Küche) genannt hat.

Yannick Alléno ist ein Perfektionist, und im Labor für kulinarische Forschung des CREA in Montparnasse hat er sich daran gemacht, eine ganze Palette neuer Aromen zu kreieren, indem er den essenziellen Geschmack verschie-

dener Lebensmittel analysiert. *„Dahinter steckt die Idee, den essenziellen Geschmack von mehreren hundert Produkten zu extrahieren, um Rezepte auf neuen Grundlagen zu entwickeln. Mich interessiert besonders das Sous-Vide-Garen, weil sich dabei die Moleküle in der Nahrung genau im richtigen Moment zersetzen. Deshalb verwenden wir diese Methode auch, um den Geschmack aus Lebensmitteln zu extrahieren: Bei einer optimalen Temperatur und nach einer bestimmten Zeit gibt jedes Produkt das in ihm enthaltene Wasser ab, in dem der essenzielle Geschmack konzentriert ist.“*

Von den in seinem Labor erstellten Extrakten haben ihn zwei besonders inspiriert: eine geräucherte Essenz aus Parmesankäse und eine Essenz aus dem Kochsud von Blutwurst. *„Kochen mit Extrakten aus dem Labor gehört für mich zu den spannendsten Erfahrungen, die ich je gemacht habe. In einem ersten Schritt musste ich den genauen Geschmack für jedes Lebensmittel bestimmen. Nun kann ich künftig die verschiedenen Aromen in neuen Mischungen zusammenstellen. Ich kreierte Geschmack, indem ich verschiedene Aromen in unterschiedlicher Dosierung kombiniere, wie es auch ein Winzer tut. Ein Spitzenwein hat auch nicht nur ein Aroma, sondern er entsteht durch die Komposition verschiedener Geschmacksnoten durch einen erfahrenen Winzer.“*

Alléno empfiehlt, dass die Betonung bei jedem Essen auf einem Hauptgericht liegen sollte. *„Als Franzose aus der Mittelschicht bin ich der Meinung, dass es bei jedem Essen ein Hauptgericht geben muss. Eine Folge diverser kleiner Gerichte und Portionen-Menüs ist einfach nicht befriedigend. Das Hauptgericht – zum Beispiel gebratener Steinbutt, Lammkeule oder Wildrücken – hat für mich zentrale Bedeutung: Es bringt die Tischgäste einander näher und ermöglicht dem Koch, in größerem Maßstab zu*

war ihm völlig klar. Er wollte nur, dass ich blind koste, was er mit vorsetzte, ohne zu wissen, was mich erwartet. Also steckte ich das Etwas in den Mund. Es hatte einen intensiven Geschmack, war sehr scharf und leicht bitter und entfaltete eine Fülle von Aromen: eine rauchige Note, dazu Pflaume, Knoblauch und anderes. Ich weiß nicht, was es war, aber es war köstlich und faszinierend.

„Schon seit längerem beschäftige ich mich mit der Fermentation. Sie stellt ein ideales Verfahren für die regionale Küche dar“, erläutert er, ohne mir zu verraten, was ich gerade gegessen habe. *„Diese Idee kam mir, als ein iranischer Freund mir ein Einmachglas schenkte, in dem Knoblauchzehen seit 30 Jahren fermentierten. Es war ein Geschenk, das seine Familie zu seiner Geburt im Jahr 1983 erhalten hatte.“*

Daraus schloss ich, dass ich gerade eine iranische Knoblauchzehe probiert hatte, die drei lange Jahrzehnte in einem Einmachglas mariniert gewesen war. *„Denken Sie an andere fermentierte Produkte wie Wein oder Bier zum Beispiel“,* fuhr er sichtbar begeistert fort. *„Die guten Weine sind typisch für die Gegend, aus der sie stammen. Sie sind die Quintessenz ihres Terroir. Oder denken Sie an Brot, das es ohne Hefe nicht gäbe, oder Käse, Joghurt und alle anderen durch Fermentation gewonnenen Produkte.“* Ich fragte ihn dann, ob die fermentierte Nahrung ihren Platz in dieser innovativen Küche habe, die er gerade kreierte. *„Noch nicht“,* antwortete er mir.

Einige Monate später fuhr ich nach Courchevel, um sein Restaurant, das 1947 im Cheval Blanc, kennenzulernen. Es war im Winter, ich aß dort zu Abend. Als Vorspeise wurde eine Komposition verschiedener Hors-d'œuvres serviert, die mich besonders begeistert hat: Sie waren einfach köstlich, und ich habe selten etwas so Gutes gegessen. Es gab



arbeiten. Ein weiterer Grund, aus dem ich gerne Hauptgerichte serviere, ist, dass sie mir die Gelegenheit bieten, das Essen an den Tisch zu bringen und einen persönlichen Kontakt zu den Gästen herzustellen. In dem Rahmen, den ich moderne Küche nenne, darf kein Gang vernachlässigt oder als zweitrangig betrachtet werden. Die Käseplatte zum Beispiel, wenn es eine gibt, soll perfekt vom Gericht davor zum dem nachfolgenden süßen Dessert überleiten. Diese Überleitung kann auf unterschiedliche Art und Weise bewerkstelligt werden. Man kann verschiedene Käsekompositionen zusammenstellen oder die Käseplatte kreativ gestalten, aber für mich darf kein Teil des Menüs passiv sein bzw. außerhalb des Ganzen stehen, das eine stimmige kulinarische Erfahrung ermöglichen soll.

Im September letzten Jahres traf ich Yannick Alléno, um ihn zu seinen Vorstellungen von der Zukunft der französischen Küche im 21. Jahrhundert zu befragen. Es war ein schöner Nachmittag, und nachdem er mir ausführlich die grundlegenden Prinzipien der modernen Küche auseinandergesetzt hatte, griff er zum Telefon und bat seine Assistentin, ihm etwas zu bringen. Wenig später kam sie mit einer weißen Untertasse und einem kleinen schwarzen Gegenstand darauf zu uns herein. Alléno zog ein Taschenmesser heraus, schälte die Haut von diesem Ding ab, schnitt es in feine Scheiben und bot mir eine davor an. Ich hatte keine Vorstellung, was er mir da zu essen anbot, das

unter anderem eine sehr aromatische Enten-Bouillon mit leicht erdiger Note, die in einem weißen Porzellanschüsselchen in Tränenform serviert wurde, dann eine erstaunliche kleine Tarte mit knuspriger Entenhaut, gefüllt mit marinierten weißen Rübchen. Es war ein faszinierendes Essen, und alle Gerichte waren gleichermaßen bemerkenswert. Dann brachte mir der Kellner etwas, das er als schwarze vegetarische Wurst bezeichnete. Es bestand aus einer fein geschnittenen Rübe und schwarzem Reis, überzogen mit einem Mantel schuppenförmig angeordneter dunkelbrauner Scheibchen. Ich konnte nicht sagen, was das war, bis ich davon probierte: Es waren feine Scheiben dieser berühmten marinierten iranischen Knoblauchzehen, und ihr Geschmack hat aus dem Gericht ein wahres kulinarisches Meisterwerk gemacht.

Bei meinem letzten Versuch, Yannick Alléno zu fragen, woher er seine Ideen schöpft, hat ihn meine Frage nachdenklich gemacht. *„Ich weiß nur, dass ich, bevor ich meine Rezepte entwickeln konnte, die großen Traditionen der französischen Küche erlernen musste, aus Respekt für meine Vorgänger, aber auch um die Chemie der Küche zu erlernen und die unterschiedlichen Merkmale der verschiedenen Zutaten zu verstehen. Erst nachdem ich all das gelernt hatte, konnte ich meiner Vorstellungskraft freien Lauf lassen und anfangen, all diese Gerichte zu kreieren, die ich nun dank dieses Buches mit der ganzen Welt teilen kann.“*



CANAPÉS

AMUSE-BOUCHES

KALTE VORSPEISEN

WARME VORSPEISEN

CANAPÉS



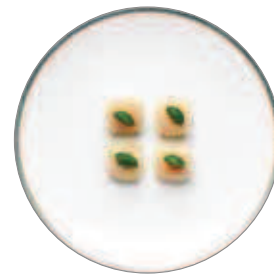
ALLUMETTES MIT OLIVEN- UND
PARMESANCREME
- Seite 42 -



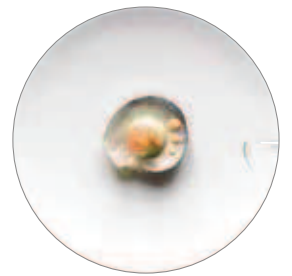
FLUSSKREBSE IN ASPIK
MIT GEMÜSE-MATIGNON
- Seite 42 -



BABAS, IN TOMATENSIRUP POCHIERT,
MIT BASILIKUMSAHNE
- Seite 44 -



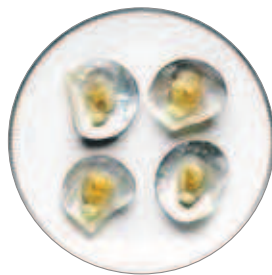
BARBAJUANS MIT BUTTERNUT-
KÜRBIS-PÜREE UND KORIANDER
- Seite 42 -



AVOCADO-BAVAROIS MIT GARNELEN
UND COCKTAILSAUCE
- Seite 46 -



RÄUCHERLACHSCREME
- Seite 46 -



WELLHORNSCHNECKEN IN GELEE,
WASABI-MAYONNAISE
- Seite 48 -



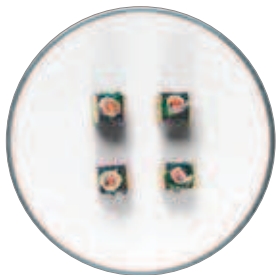
WOLFSBARSCH-CEVICHE MIT SESAM
UND RADIESCHENSPIÄNEN
- Seite 48 -



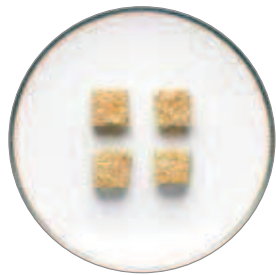
CROMESQUIS AUS JUNGEM COMTÉ
UND GOUDA MIT VIN JAUNE
- Seite 50 -



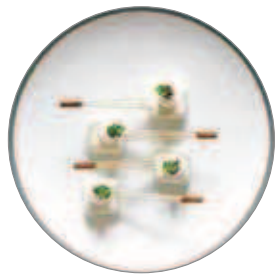
ZIEGENKÄSEWÜRFEL MIT RUCOLA
UND PINIENKERNEN
- Seite 50 -



OLIVENWÜRFEL MIT ANCHOVIS
UND RUCOLA
- Seite 52 -



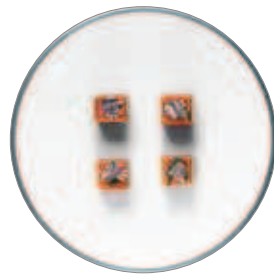
LOKUMWÜRFEL MIT
WALNUSWASSER
- Seite 52 -



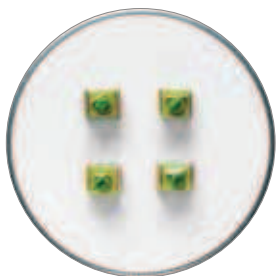
GEEISTE SEEZUNGENWÜRFEL
MIT CHAMPIGNONS-DUXELLE
- Seite 54 -



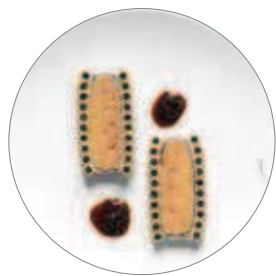
ZUCCHINIWÜRFEL MIT OLIVEN
UND PARMESAN
- Seite 56 -



RIVIERA-WÜRFEL
- Seite 57 -



WÜRFEL VON ZARTEN ERBSEN
- Seite 58 -



JAKOBSMUSCHELN MIT
LAUCHWASSER ÜBERZOGEN
- Seite 58 -



FRISCHKÄSE-ECLAIRS MIT
GERIEBENER MUSKATNUSS
- Seite 60 -



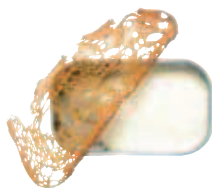
FUSETTES MIT SPECK UND
GERIEBENEM PARMESAN
- Seite 60 -



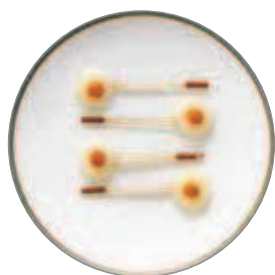
BOUILLABAISSE IN GELEE,
SAFRAN-TOASTS MIT AIOLI
- Seite 62 -



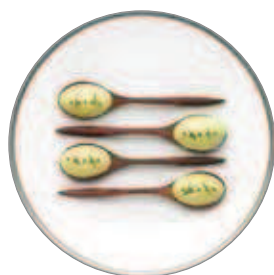
SCHWARZE MACARONS
MIT BRANDADE UND
PIMIENTOS DEL PIQUILLOS
- Seite 64 -



LEICHTE THUNFISCHMOUSSE
MIT OLIVENÖL
- Seite 64 -



JAKOBSMUSCHELN MIT
ORANGENCHUTNEY
- Seite 66 -



SPARGEL-PANNA-COTTA
MIT KAVIAR
- Seite 66 -



FENCHEL-PANNA-COTTA
MIT RÄUCHERLACHS
UND KRÄUTERBOUQUET
- Seite 68 -



PARIS-BREST MIT LEICHTER FOIE-
GRAS-CREME UND KROKANT
- Seite 68 -



SOUFFLIERTER PIZZATEIG
MIT BOTTARGA
- Seite 72 -



LAUCH, KARTOFFELN
UND KAVIAR
- Seite 72 -



WEISSE, SCHWARZE, ROTE
UND GRÜNE RELIGIEUSES
- Seite 74 -



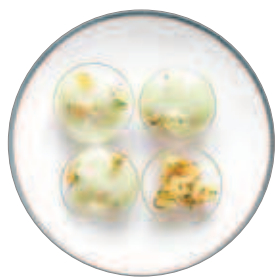
THUNFISCH-RILLETES
MIT KÖRNIGEM SENF
- Seite 76 -



FRITTIERTE TEIGTASCHEN
MIT TRÜFFELSELLERIE
- Seite 76 -



GEFÜLLTE LACHSRÖLLCHEN,
CREMIGER KÄSE UND
GRAVLAX-SAUCE
- Seite 78 -



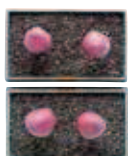
KARTOFFELSATAT
MIT SENFKÖRNERN UND
CORNICHON-EMULSION
- Seite 78 -



ZIEGENKÄSE AM STIEL MIT
KONFIERTEN TRAUBEN
UND SCHNITTLAUCH-FOUGASSE
- Seite 80 -



FOIE GRAS AM STIEL,
IN MARACUJA-MOUSSE GEHÜLLT
- Seite 81 -



RÄUCHERHERING IN LEICHTER
ROTE-BETE-MOUSSE AM STIEL
- Seite 82 -



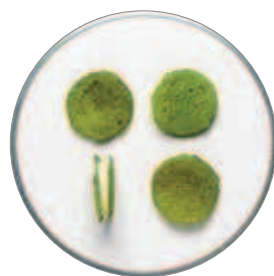
TOMATE-MOZZARELLA
AM STIEL
- Seite 83 -



RUCOLARTARTELETTES
MIT PARMESANSPÄNEN
- Seite 84 -

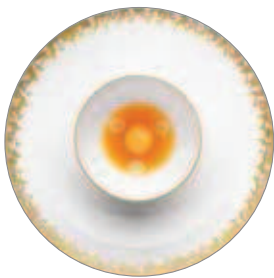


KNUSPRIGE TUILES MIT SEPIATINTE
UND SARDINEN-ZITRONENCREME
- Seite 84 -



ALGEN-TUILES MIT
TASCHENKREBSCREME
- Seite 86 -

AMUSE-BOUCHES



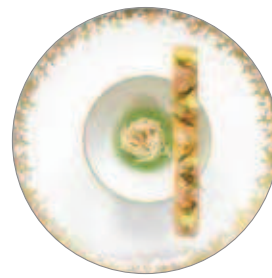
MELONENKUGELN, MIT LILLET
GLASIERT, RUCOLA-GAZPACHO
- Seite 90 -



BORSCHTSCH
AUS ROTEN GEMÜSEN
- Seite 91 -



BOUILLON AUS
GETROCKNETEN BONITOFLOCKEN
MIT MAKI AUS LACHSEIERN
- Seite 92 -



SELLERIEGELEE, BUCHWEIZEN-
BAGUETTE UND GARNELEN
- Seite 92 -



GEFLÜGEL-CHAUD-FROID MIT
MEERRETTICH-EMULSION
- Seite 94 -



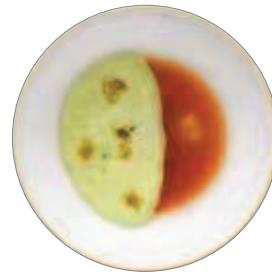
FENCHELCREME, TAPENADE,
ZITRONENGELEE WÜRFEL UND
SCHWARZBROT-KROKETTEN
- Seite 95 -



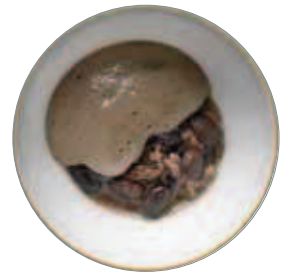
LEICHTE STEINPILZCREME,
RAVIOLI UND ESKASTANIEN
- Seite 96 -



LEICHTES GEMÜSEGELEE À LA
GRECQUE, SOUFFLIERTE BEIGNETS
- Seite 96 -



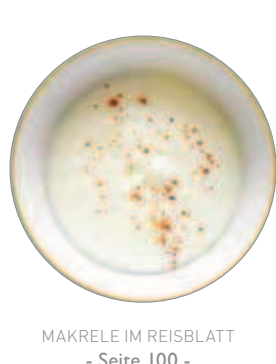
GEMÜSE-FONDANT MIT CUMIN
UND AVOCADOCREME
- Seite 96 -



SCHMELZ AUS SCHWARZEN
BOHNEN UND SPECK,
FOIE-GRAS-BEIGNETS MIT CHILI
- Seite 96 -



AUSTER, BROT
UND BUTTER
- Seite 100 -



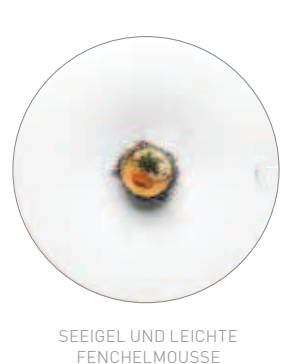
MAKRELE IM REISBLATT
- Seite 100 -



MORCHELN IM „COOKOONING“
MIT KAFFEE-BAVAROIS
- Seite 102 -



MOULES FRITES
- Seite 102 -



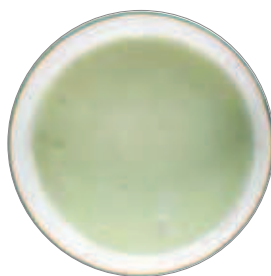
SEEIGEL UND LEICHTE
FENCHELMOUSSE
- Seite 104 -



BONITO-ROYALE MIT
FOIE-GRAS-KROKETTEN
- Seite 104 -



MAIS-ROYALE, IN POLENTA
FRITTIERTE FOIE GRAS
- Seite 108 -



GEFLÜGEL-ROYALE, MIT TRÜFFELN
ÜBERZOGENE GEFLÜGELWÜRFEL
- Seite 108 -



SUPPE CHAMPAGNARDE
MIT SPECKBROT
- Seite 110 -

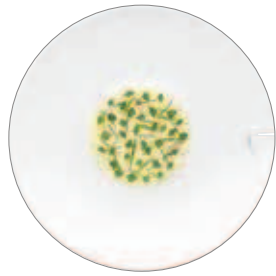


GARNELEN-TARAMA, KÜRBIS-TOAST
UND KÜRBISKERNPÜREE
- Seite 110 -

KALTE VORSPEISEN



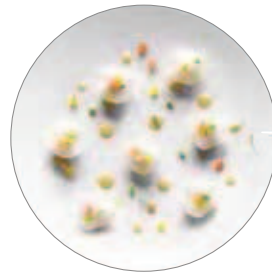
ARTISCHOCKEN „POIVRADE“
À LA GRECQUE, GEFÜLLT MIT
TASCHENKREBS UND
KAISERGRANAT MIT OLIVENÖL
- Seite 114 -



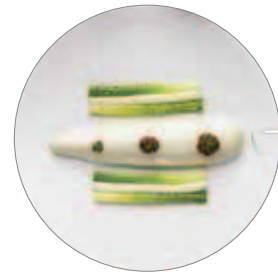
WEISSER SPARGEL
AUS ARGENTEUIL IN FEINEM GELEE,
SAUCE ANGLAISE MIT
FRISCHEN KRÄUTERN
- Seite 114 -



FRISCHE KAROTTEN
- Seite 116 -



TASCHENKREBSFLEISCH „NATURE“
UNTER FEINEM RÜBENBLATT
SÜSS-SAUER, AVOCADO UND
GETROCKNETE SÜDFRÜCHTE
- Seite 118 -



SEEZUNGEN-CHAUD-FROID
MIT CHAMPIGNONS-DUXELLE,
LEICHT GELIERTEM FUMET UND
MUSCHELCREME
- Seite 120 -



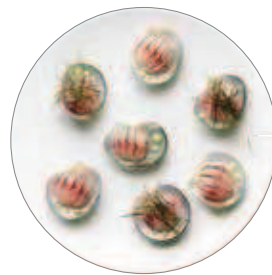
GEFLÜGEL-CHAUD-FROID MIT FOIE
GRAS VON DER ENTE, LAUWARMER
SALAT AUS MINI-LAUCH MIT
TRÜFFELJUS UND VIN-JAUNE-GELEE
- Seite 122 -



HÄHNCHENPASTETE
MIT WÜRZ-KIRSCHEN
UND ROTWEINGELEE
- Seite 124 -



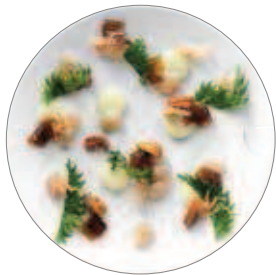
SCHALENTIERE MIT SEEIGELZUNGEN,
ROTKOHLGELEE MIT
WACHOLDERBEEREN
- Seite 126 -



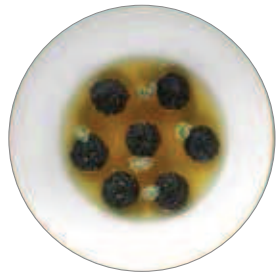
LEICHTE REISSCREME
MIT WASABIPERLEN UND
AUFGEBLÄTTERTER MAKRELE
- Seite 126 -



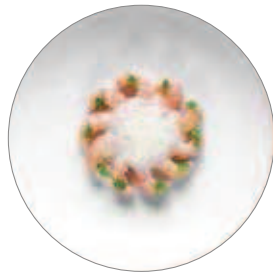
GARNELEN CARABINEROS,
IN SÜDFRÜCHTEN MARINIERT,
FRISCHE MANDELN MIT ZIMT,
PFIRSICH UND AVOCADO
- Seite 128 -



GARNELEN UND SEEIGELZUNGEN,
GEDÄMPFTE RÜBEN IN GLASIERTEM
SUD, SHISO UND PONZUGELEE
- Seite 130 -



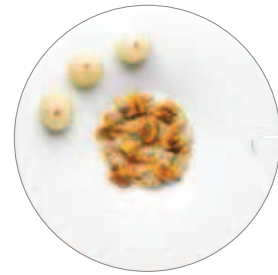
DELIKATES RINDERGELEE
MIT OSIETRA-KAVIAR UND
BRUNNENKRESSE-COULIS
- Seite 131 -



EDELKREBS MIT SUD
AUS CONDRIEU-FUMET
- Seite 132 -



FEINES WELLHORNSCHNECKEN-
GELEE MIT SEEIGELZUNGEN,
ALGEN-TUILES
- Seite 134 -



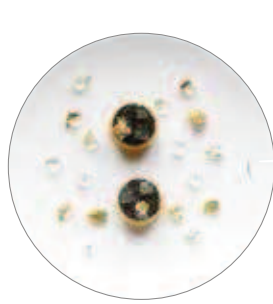
FEINES JAPANISCHES GELEE
MIT ROH GEÖFFNETEN
SCHALENTIEREN
- Seite 136 -



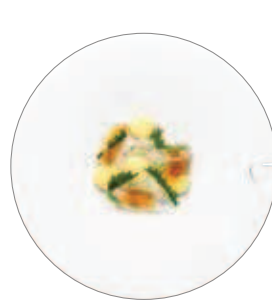
FOIE GRAS VON DER ENTE,
IN CHEVAL BLANC POCHIERT,
SALATSPROSSEN
- Seite 138 -



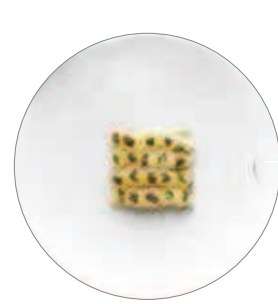
BELON-AUSTERN, MIT CHORIZO
GEWÜRZT, GELIERTE RINDER-
CONSOMMÉ UND TOAST MIT SPECK
- Seite 139 -



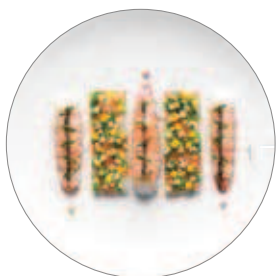
HÜHNEREIGELB MIT OSIETRA-
KAVIAR, SÄUERLICHES APFELGELEE
MIT FENCHELSAMEN
- Seite 140 -



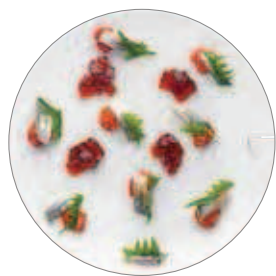
KAISERGRANAT MIT SHISOPÜREE,
PONZUGELEE UND GLASIERTER RÜBE
- Seite 141 -



KURZ MARINIERTER
KAISERGRANAT, IN APFELGELEE
ERFRISCHT, KAVIAR-TARAMA
- Seite 142 -



KAISERGRANAT IM COURT-
BOUILLON À LA PARISIENNE,
GEMÜSE-MACÉDOINE UND CORAIL-
MAYONNAISE
- Seite 143 -



MAKRELE IN SESAMÖL,
HIBISKUSBLÜTENGELEE,
TOMATENSTÜCKE MIT SHISO
- Seite 146 -



MAKRELE IN WEISSWEIN,
IN FRÜHLINGSGELEE GEGART
- Seite 147 -



HÜHNEREI IM GRÜNEN KLEID,
GOLDGELBE CROÛTONS
MIT OSIETRA-KAVIAR
- Seite 148 -



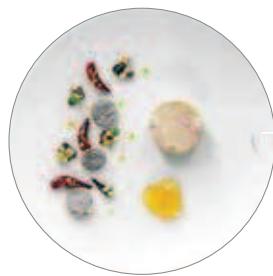
FLEISCHPASTETE, IN ESSIG UND
ZIMT MARINIERTER KIRSCHEN,
KNACKIGE MANDELN
- Seite 150 -



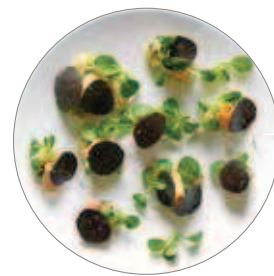
KAMMUSCHELN IN KAVIARTATAR, IN OLIVENÖL MARINIERT UND MIT EISENKRAUT AROMATISIERT
- Seite 152 -



TAUBE, GEFLÜGEL UND FOIE GRAS, APFELSALAT MIT SÄUERLICHER SAUCE
- Seite 153 -



HUHN IN DER FLASCHE „ANIEL ZÉLIE“
- Seite 154 -



MARINIERTER KARTOFFELSALAT MIT TRÜFFELSCHEIBEN, FELDSALAT UND SPÄNEN VON DER FOIE GRAS
- Seite 156 -



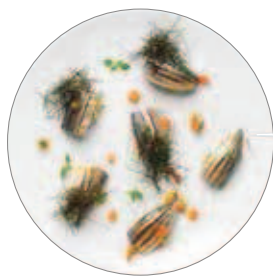
KNACKIGER RÖMERSALAT MIT FEINEM TASCHENKREBSFLEISCH, „POP“-TOASTS MIT GEMÜSEN UND ANCHOÏADE
- Seite 158 -



LAUWARMER KARTOFFELSALAT MIT RÄUCHERLACHS UND KAVIAR, KRÄUTERVINAIGRETTE, TOAST MIT ZITRONENCREME
- Seite 162 -



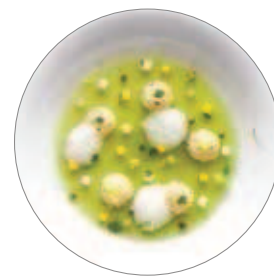
SANFT IN OLIVENÖL GEBRATENE SARDINEN, TOMATENFRUCHT-FLEISCH UND SARDINENTALER MIT FEINER CREME
- Seite 164 -



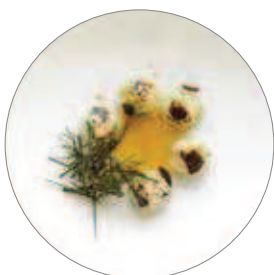
SARDINEN MIT FLEUR DE SEL, QUINOA-TABOULÉ, NORI-ALGE UND BASILIKUMBLÄTTCHEN
- Seite 166 -



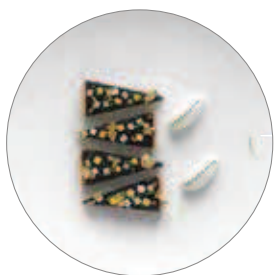
LACHS BELLEVUE PARISIENNE, FRISCHES GELEE, TOMATEN-PETERSILIEN-MOUSSE
- Seite 167 -



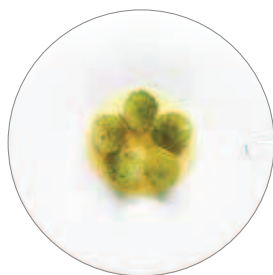
KALBSFUSS-SUBRIKS, SELLERIE IN WÜRZREMOULADE
- Seite 168 -



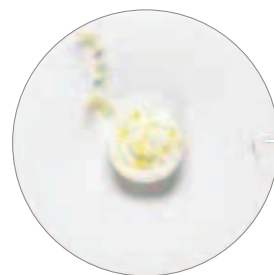
WOLFSBARSCH-TATAR, MIT JODIERTEM ALGENSTROH, RÜBENGEELE MIT YUZU
- Seite 168 -



FEINE JAKOBSMUSCHELART MIT KAVIAR, WÜRZBEILAGEN UND SCHLAGSAHNE
- Seite 170 -

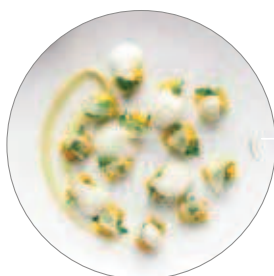


IN SALZBUTTER GEBRATENER TASCHENKREBS MIT ALGEN-TUILES
- Seite 171 -



GEBRATENER TASCHENKREBS UNTER ZITRONEN-ZEPHIR, BLUMENKOHLE MIT FLEUR DE SEL IN DER PAPILLOTE GEGART
- Seite 172 -

WARMER VORSPEISEN



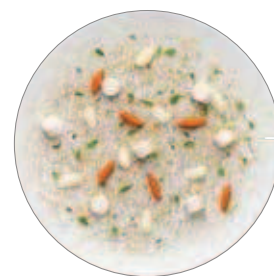
ARTISCHOCKEN-AGNOLOTTI, PARMESANSPÄNE, RUCOLA-SCHLAGSAHNE
- Seite 176 -



AGNOLOTTI MIT LAMMSCHINKEN UND WILDEM RUCOLA, WEISSE CHAMPIGNONS IN PERSILLADE, LEICHTE KNOBLAUCHCREME
- Seite 177 -



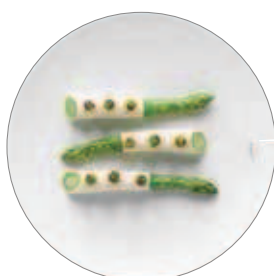
AGNOLOTTI MIT JAKOBSMUSCHELN, SEPIATINTE, PETERSILIEN-CHLOROPHYLL UND KURZ ANGEBRATENEN VENUSMUSCHELN
- Seite 178 -



FRISCHE ANCHOVIS, MIT MANGOLD UND RICOTTA GEFÜLLT, GEWÜRZE RUND UM DIE HARISSA, PAPRIKA
- Seite 179 -



ARTISCHOCKEN À LA BARIGOULE, TINTENFISCH, WIE GLASAULE ZUBEREITET, MIT OLIVENÖL AUFGESCHLAGENE BOUILLON
- Seite 180 -



GRÜNER SPARGEL AUS SÜDFRANKREICH IN RÄUCHERLACHS-CHAUDFROID MIT KLEINEN BLINIS UND KAVIAR
- Seite 182 -



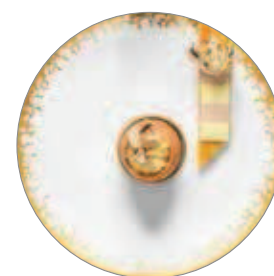
GRÜNER SPARGEL AUS SÜDFRANKREICH, MIT MARK UND PARMESAN ÜBERBACKEN, KRÄFTIGER JUS AUS IBERISCHEM SCHINKEN
- Seite 182 -



GRÜNER SPARGEL AUS SÜDFRANKREICH MIT KNUSPRIGER KRUSTE, CREME UND WÜRZBEILAGEN
- Seite 184 -



BOUDINS AUS JAKOBSMUSCHELN MIT SCHWARZEN TRÜFFELN
- Seite 184 -



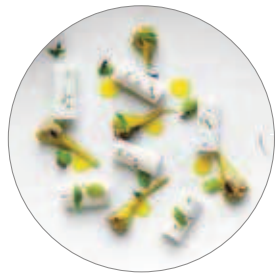
RÜHREI AM SPIESS, SCHINKEN UND CHAMPIGNONS
- Seite 186 -



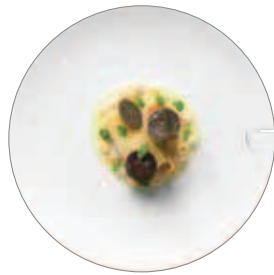
ENTEN-CAILLETES IN COOKOONING
MIT KIRSCHEN UND RUNDEN
ZUCCHINI
- Seite 188 -



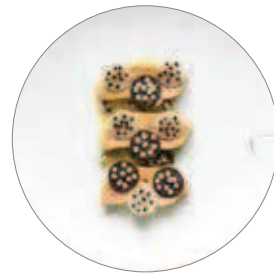
CALISSONS AUS ENTEN-FOIE-GRAS,
MELONENPASTILLEN IN SÜSS-
SAURER SAUCE MIT HONIGESSIG
- Seite 189 -



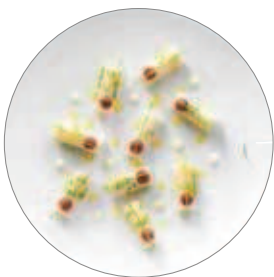
TINTENFISCH-CANNELLONI
AUS MEERSPINNENFLEISCH,
BOULLABASSE-GELEE
- Seite 190 -



KAISERGRANAT-CANNELLONI,
SUD AUS HERZMUSCHELFUMET
UND PASTILLEN AUS
SCHWARZEN TRÜFFELN
- Seite 192 -



SELLERIE UND TRÜFFEL
AUF LAUWARMER ENTEN-FOIE-GRAS
IN VINAIGRETTE
- Seite 192 -



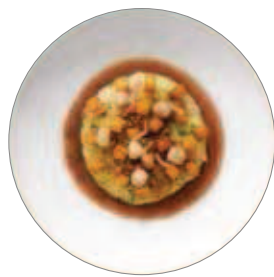
TASCHENKREBSFLEISCH IN
TINTENFISCHBLÄTTERN, ALGEN-
TUILES, GRAPEFRUIT-CHUTNEY
UND MANDELCREME
- Seite 194 -



CHAUFROID VON GRÜNEM
SPARGEL, WEISSEN CHAMIGNONS
UND VIN-JAUNE-CREME
- Seite 196 -



MIT ENTEN-FOIE-GRAS UND
TRÜFFELN GEFÜLLTER KOHL
- Seite 197 -



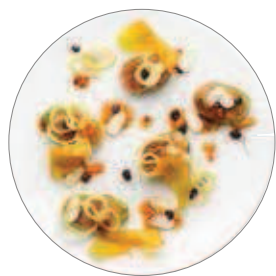
STEINPILZRAGOUT MIT GEWÜRZEN,
MIT ORANGE VERFEINERTE SAUCE
- Seite 198 -



SPARGEL-SALATHERZEN
MIT KAVIAR UND LEICHTER SAUCE
MIT RÄUCHERGESCHMACK
- Seite 198 -



COTRIADE AUS FEINEN MUSCHELN,
IM ALGENDAMPF GEÖFFNET,
SCHAUM AUS YUZUSCHALE
- Seite 200 -



MARMORIERTER ZUCCHINI MIT
MEDJOUL-DATTELPÜREE, GASTRIQUE
MIT NIOIRA-PAPRIKA UND ROSINEN
- Seite 200 -



SELLERIE-KISSEN MIT SPINAT,
MUSCHELJUS UND SAFRAN
- Seite 202 -



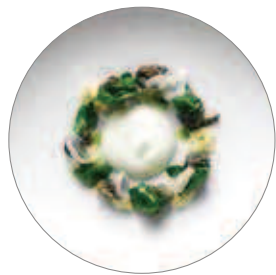
NORWEGISCHE KÖNIGSKRABBE MIT
AVOCADO UND ZITRUSFRÜCHTEN,
SÜSS-SAURES AVOCADO-RÜBENÖL
- Seite 202 -



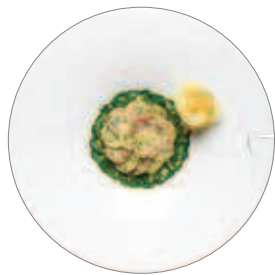
NORWEGISCHE KÖNIGSKRABBE
MIT SALAT „FOFOLLE“, ERBSEN-
CREME UND ZWIEBEL-EMULSION
- Seite 204 -



CREME UND BEIGNETS AUS
GRÜNEN SPARGELSPITZEN,
HÜHNEREI UND BÉCHAMLSAUCE
MIT SPECK UND TRÜFFEL
- Seite 205 -



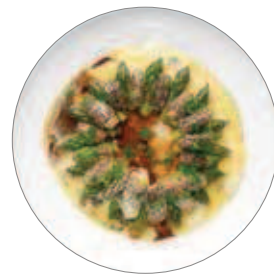
LEICHTE KARTOFFELCREME
MIT MUSKATNUSS, FRIKASSEE
AUS WEINBERGSCHNECKEN
UND KRÄUTERN
- Seite 206 -



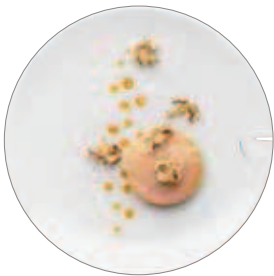
KRESSE VON MÉRÉVILLE,
SCHWEINSWURST UND
ZARTSCHMELZENDE KARTOFFELN
- Seite 207 -



BALIK-LACHS-RÜCKEN IN
KARTOFFELKRUSTE, GEBUNDENE
LAUCHCREME MIT AQUITAINE-KAVIAR
- Seite 208 -



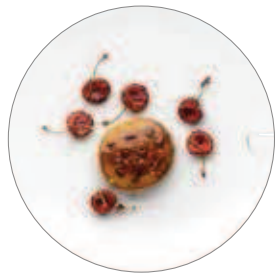
GEDÜNSTER GRÜNER SPARGEL
UND MORCHEL-DUXELLES
MIT FOIE-GRAS-EIERSTICH
- Seite 208 -



FEINE PARISER TARTE MIT
CHAMIGNONS, SCHINKEN UND KÄSE
- Seite 210 -



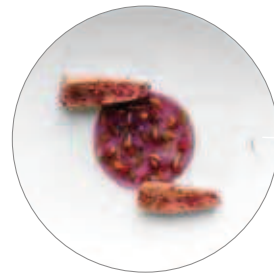
TRÜFFEL-FLAMMKUCHEN MIT
TRÜFFELSAUCE AUS PERIGUEUX
- Seite 211 -



ENTEN-FOIE-GRAS MIT SCHOKOLADE
UND KIRSCHEN IN AHORN-SIRUP
- Seite 212 -



ENTEN-FOIE-GRAS IN INGVERSIRUP,
MANGO MIT KORIANDER
- Seite 212 -



ENTEN-FOIE-GRAS MIT
ROSA PFEFFERKÖRNERN,
SELLERIE IN GASTRIQUE UND
GRANATAPFELGELEE
- Seite 214 -



ENTEN-FOIE-GRAS AUF
ARTISCHOCKENBODEN
MIT GETRÜFFELTEM FELDSALAT
- Seite 214 -



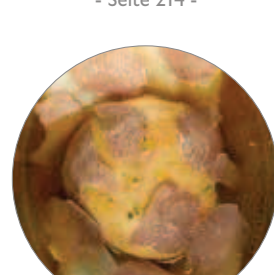
ENTEN-FOIE-GRAS
IN ZUCKERKRUSTE,
WACHOLDERBEEREN, QUITTEN-
CHUTNEY UND PERLIERTEM GIN
- Seite 216 -



ENTEN-FOIE-GRAS
IM ZUCKERBROT, RÜBEN-CHUTNEY
MIT ALGEN IN ESSIG
- Seite 216 -



IN CHAMBERTIN POCHIERTE
ENTEN-FOIE-GRAS, DATTELN UND
KARAMELLISIERTE SESAMSPITTER
- Seite 218 -



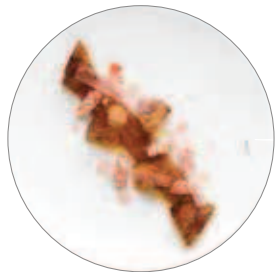
POCHIERTE ENTEN-FOIE-GRAS,
ZARTSCHMELZENDE DAIKON-
RETTICH MIT WEISSER ALBA-TRÜFFEL
- Seite 218 -



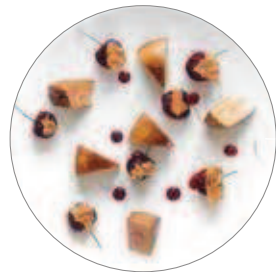
MIT QUITTEN GEBRATENE ENTEN-FOIE-GRAS, WÜRZIGER SIRUP UND MANDARINENPERLEN
- Seite 220 -



ENTEN-FOIE-GRAS IN SANFTEN GEWÜRZEN GEBRATEN, LAUWARME KIRSCHEN IN AHORN-SIRUP UND SESAMKROKANT
- Seite 221 -



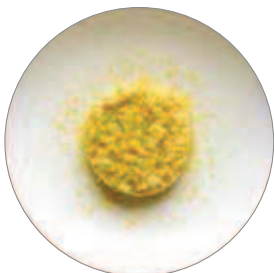
GEBRATENE ENTEN-FOIE-GRAS UND RHABARBER IN ZUCKERKRUSTE
- Seite 222 -



GEBRATENE ENTEN-FOIE-GRAS, GRANATAPFELMELASSE, HALB-KONFIERTE TRAUBEN UND KIRSCHEN, ERDNUSS-TUILES
- Seite 222 -



IN AKAZIENHONIG GEBRATENE ENTEN-FOIE-GRAS, SÜSS-SAURE RÜBEN
- Seite 224 -



FREGOLA SARDA MIT LAUCHZWIEBELN UND PARMESAN, GERIEBENE BOTTARGA
- Seite 224 -



BLUTWURSTFRIKASSEE MIT STEINPILZEN UND APFELKARAMELL AUF EINER AUBERGINENSCHIBE
- Seite 226 -



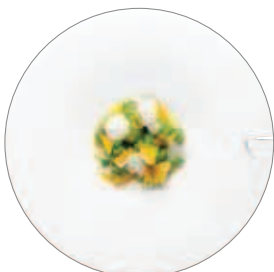
PIFFERLINGSFRIKASSEE, RAVIOLI MIT PANCETTA UND COMTÉ, ERBSEN IN VIN JAUNE
- Seite 227 -



FEINE LACHSSTREIFEN „GERMINY“ MIT SAUERAMPFER, KNUSPRIGE KARTOFFELSPITZEN
- Seite 228 -



IN VIN JAUNE GEDÄMPFTE PFIFFERLINGS, GEFÜLLTER RÖMERSALAT, JUS AUS BEURRE NOISETTE
- Seite 228 -



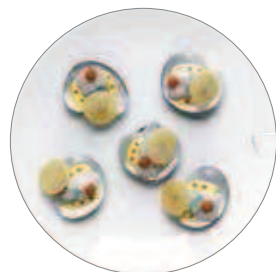
ERBSEN-GNOCCHI, MIMOLETTE-SPÄNE UND ZWIEBELSCHAUM
- Seite 230 -



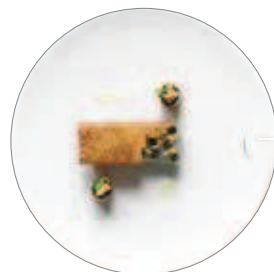
GNOCCHI MIT SÄUERLICHEN LITTLE-GEM-SALAT, GOLDGELB GEBRATENEN POIVRADE-ARTISCHOCKEN, LEICHTE PARMESANMOUSSE
- Seite 230 -



BELON-AUSTERN VON CADORET, MOUSSE AUS ROGGENBROT
- Seite 232 -



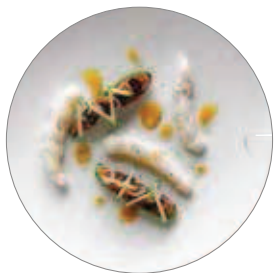
EUROPÄISCHE AUSTERN MIT JUNGEM SPINAT, COMTÉ-TOAST, LEICHTE SAUCE MIT VIN JAUNE
- Seite 233 -



KOULUBIAC AUS RÄUCHERLACHS UND JAKOBSMUSCHELN, BEURRE BLANC
- Seite 234 -



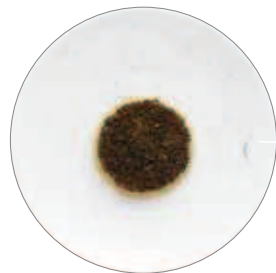
KAISERGRANAT IN KRÄUTERN, SUD AUS FUMET MIT MEURSAULT, MIT HUMMERCORAIL GEBUNDEN
- Seite 236 -



KAISERGRANAT „NATUR“, KLEINE ZUCCHINI MIT TAGGIASCHE OLIVEN UND ORANGENSAFT ERFRISCHT
- Seite 237 -



KAISERGRANAT MIT KNUSPRIGEN TEIGTÄSCHCHEN, ZARTSCHMELZENDEN RÜBEN UND AOMORI-KNOBLAUCHBLÄTTERN
- Seite 238 -



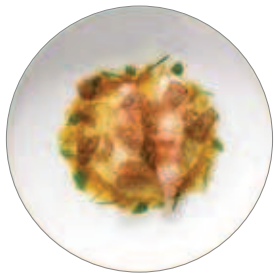
KAISERGRANAT-TATAR MIT KAVIAR, NEM MIT SAUCE GRIBICHE
- Seite 240 -



GEBRATENER KAISERGRANAT, MIESMUSCHEL-ROYALE, SELLERIE-CRÈME-ANGLAISE
- Seite 241 -



MIT INGWER SOUFFLIERTER KAISERGRANAT, ZARTSCHMELZENDE SALÄTHERZEN
- Seite 242 -



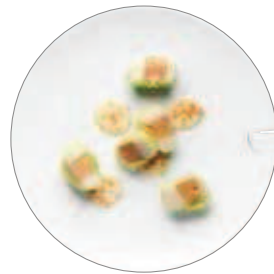
KURZ GEGARTE KAISERGRANAT-SCHWÄNZE IM COURT-BOUILLON, SPAGHETTI IN KAISERGRANATCREME MIT WEISSEN TRÜFFELN
- Seite 242 -



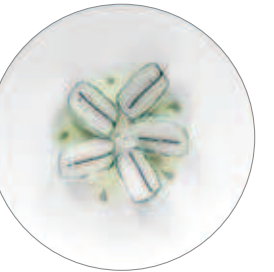
MORCHELN, MIT KALBSBRIES UND MARK GEFÜLLT
- Seite 244 -



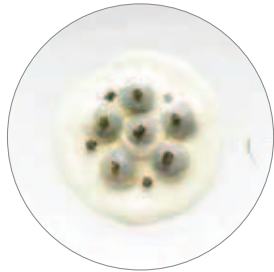
JAKOBSMUSCHELN MIT TRÜFFELN, MIT HUMMERCORAIL GEBUNDENER SUD
- Seite 245 -



JAKOBSMUSCHELN IN KOHLBLÄTTERN, SAUCE MIT BRIOCHE
- Seite 248 -



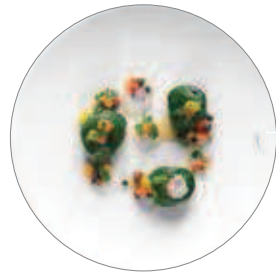
JAKOBSMUSCHELN IM TRÜFFEL-DAMPF MIT CHAMPAGNER-SAUCE
- Seite 248 -



JAKOBSMUSCHEL-TÄSCHCHEN, SCHAUMBUTTER UND KAVIAR
- Seite 250 -



HALB-GEGARTE JAKOBSMUSCHELN IN GEMÜSE-PARMENTIER, GEHOBELTE WEISSE ALBA-TRÜFFEL
- Seite 250 -



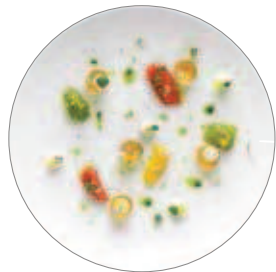
JAKOBSMUSCHELNÜSSCHEN MIT SPINAT, BUTTER MIT PAPRIKA
- Seite 252 -



JAKOBSMUSCHELN MIT GEBRATENER FOIE GRAS, TINTENFISCHBLÄTTER MIT TINTENFISCHTINTE, SEEIGEL UND MAISCREME
- Seite 253 -



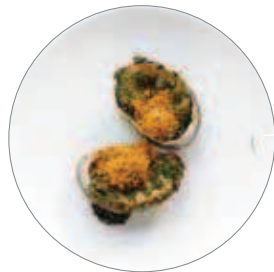
WACHSWEICHES HÜHNEREI
MIT ALBA-TRÜFFELN,
SPECK-SAHNE UND CROÛTONS
- Seite 254 -



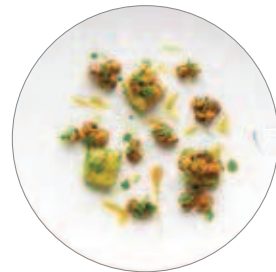
WEISSE SEVANNEN-ZWIEBELN
IN DER ZUCKERKRUSTE,
BUNTES KRÄUTERBLÜTENBOUQUET
UND FEINE TOMATEN
- Seite 254 -



SEEÖHREN, IN SALZBUTTER
GEKOCHT, COCO-BOHNEN
IM SCHMORTOPF
- Seite 256 -



SEEÖHREN IN PERSILLADE MIT
INGWER, MIT WACHOLDERBEEREN
AROMATISIERTER KOHL
- Seite 256 -



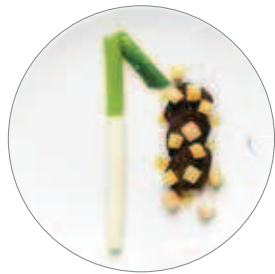
KLEINE GEFÜLLTE FRÜHLINGS-
KOHLBLÄTTER UND KLEINE
GEBRATENE PFEFFERLINGE
MIT JUS UND FRISCHEN KRÄUTERN
- Seite 258 -



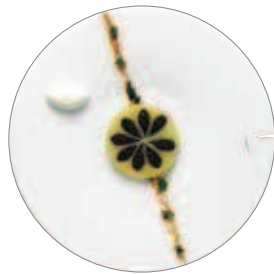
KLEINE GEFÜLLTE KOHLBLÄTTER,
GROSSE SCHWARZE TRÜFFELSTÜCKE
UND MARK, IN DER PAPILLOTE
ZUBEREITET
- Seite 258 -



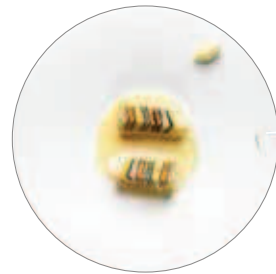
SCHWEINSFUSS MIT FOIE GRAS,
TRÜFFEL-VINAIGRETTE MIT
FRISCHEN KRÄUTERN
- Seite 260 -



LAUCH MIT RINDER-JUS UND
TRÜFFEL, BÉCHAMEL MIT VIN JAUNE,
MARKWÜRFEL UND BRIOCHE
- Seite 262 -



ZARTSCHMELZENDE
KARTOFFELN MIT OSIETRA-KAVIAR,
FRITTIERTE KAPEREN
- Seite 262 -



SELLERIE-POT-AU-FEU,
SAHNESAUCE, MIT MEERRETTICH
VERFEINERT
- Seite 264 -



PARISER SUPPE AUS TROCKEN-
ERBSEN, ZARTSCHMELZENDE
TEIGTÄSCHCHEN
MIT FRISCHER FAISELLE
- Seite 265 -



CREMIGES KARTOFFELPÜREE MIT
SCHWARZEN TRÜFFELN, IN OLIVENÖL
GEKOCHTES EIGELB, KALBSJUS
- Seite 266 -



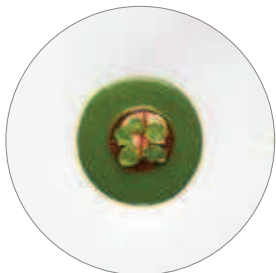
KNUSPRIGE TEIGTÄSCHCHEN
MIT KLEINEN ERBSEN UND
BOHNENKRAUT, SCHNECKEN-
FRIKASSEE UND BÄRLAUCH
- Seite 267 -



OSSOBUCO-TEIGTÄSCHCHEN,
ERBSEN MIT APRIKOSEN
- Seite 268 -



TEIGTÄSCHCHEN MIT
ARTISCHOCKENCREME, HOKKAIDO-
KÜRBISSCHAUM, PARMESAN
UND SCHWARZE TRÜFFEL
- Seite 270 -



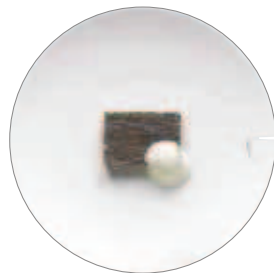
RÄUCHERAALSOUFFLÉ, KRESSE-
COULIS, ZARTSCHMELZENDE ROTE
BETE UND KONFIERTE ZWIEBELN
- Seite 272 -



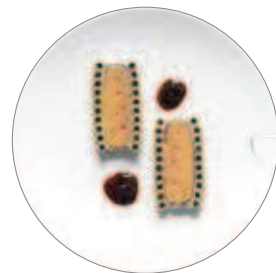
SUPPE AUS KLEINEM GEMÜSE,
MIT PINIENKERN-PESTO,
RIESENGARNELEN AUF TOAST
MIT COLONNATA-SPECK
- Seite 274 -



MEERESTARTE MIT MUSCHELN
UND SEEIGELROGN,
KABELJAU-SCHLAGSAHNE
- Seite 276 -



JAKOBSMUSCHELTERRINE
MIT TRÜFFEL UND SCHAUMBUTTER
- Seite 278 -



TIMBALE MIT ENTEN-FOIE-GRAS
À LA CAMBACÉRÈS
- Seite 278 -



MAKKARONI-TIMBALE MIT
SPINATBLÄTTERN, FLUSSKREBSE
À LA PARISIENNE
- Seite 280 -



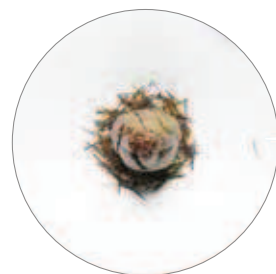
AALPASTETE À LA PARISIENNE,
GRÜNE IMPRESSIONEN AUS
KRÄUTERN UND KRESSE
- Seite 282 -



SCHWARZE TRÜFFEL IN WINTER-
SALAT, MANGOLDGRATIN MIT MARK,
BRIOCHE MIT FLEUR DE SEL
- Seite 284 -



PFLANZEN PUR, TIEFROTE
CONSOMMÉ, PALMHERZENMARK,
MIT MEERRETTICH GEWÜRZT
- Seite 286 -



ARTISCHOCKEN MIT SCHWARZER
TRÜFFEL, ARTISCHOCKENBODEN
MIT JAKOBSMUSCHELN GEFÜLLT
- Seite 287 -



KOHL, MIT GERÄUCHERTER NORIALGE
IN DAMPF ZUBEREITET, SCHWERT-
MUSCHELN UND VENUSMUSCHELN,
KRÄFTIGE BOUILLON MIT YUZU-ZITRONE
- Seite 288 -



FOIE GRAS, IN SHISOBLÄTTER
GEWICKELT, MIT YUZU GEWÜRZT,
IN TEMPURAMEHL FRITTIERTE
SHISOBLÄTTER
- Seite 288 -

ARTISCHOCKEN „POIVRADE“ À LA GRECQUE, GEFÜLLT MIT TASCHENKREBS UND KAISERGRANAT MIT OLIVENÖL

ARTISCHOCKEN „POIVRADE“

Artischocken tournieren, dabei die Stiele nicht entfernen. Sofort in einen Behälter mit kaltem Wasser und Zitronensaft geben. / Fenchel und Sellerie in kleine Würfel schneiden, die Zwiebeln fein schneiden. Die inneren weißen Blätter des Sellerieherzens für das griechische Gemüse beiseitelegen. / Die Gemüsegarntur in einer Pfanne in Olivenöl mit Knoblauch, Fenchel- und Koriandersamen sowie den Artischocken anschwitzen. / Einige Minuten kochen lassen, dann mit Weißwein ablöschen. / Geflügelfond und Bouquet garni zugeben. / Zugedeckt 10 Minuten kochen. Im Kühlschrank aufbewahren.

GEMÜSE AUF GRIECHISCHE ART

Tomaten kurz mit heißem Wasser überbrühen und häuten. Entkernen und das Fruchtfleisch in gleichmäßige 2 Millimeter große Würfel schneiden. / Koriander, Schnittlauch und die weißen Blätter des Sellerieherzens fein schneiden.

FARCE

Das Kaisergranatfleisch mit dem Messer hacken und mit dem zerkleinerten Taschenkrebsfleisch vermischen. / Olivenöl zugeben, salzen und pfeffern.

GESTALTUNG DER ARTISCHOCKEN

Zucchini mit einem Sparschäler abschälen und aus der Haut mit einem Ausstecher kleine Scheibchen stechen, die zum Dekorieren der Artischocken verwendet werden. / In kochendem Salzwasser blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken. In den Kühlschrank stellen.

FERTIGSTELLEN UND ANRICHTEN

Artischocken abgießen. Füllen und die Zucchinischiebchen auf die Farce geben. / Mit Fleur de Sel und Pfeffer (eine Umdrehung aus der Mühle) würzen. / Tomatenwürfel, Schnittlauch, Koriander und Sellerieherz in den Artischockenkochjus geben. / Das Gemüse à la grecque in tiefe Teller geben, eine Artischocke zugeben und mit Basilikum- und Shisoblättern dekorieren. / Mit Olivenöl und einigen Tropfen Balsamessig beträufeln.

ARTISCHOCKEN „POIVRADE“

4 Artischocken „Poivrade“
 ½ Zitrone
 320 g Fenchel
 1 Herzstück vom Staudensellerie
 200 g weiße Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 20 g Fenchelsamen
 20 g Koriandersamen
 100 ml trockener Weißwein
 800 ml heller Geflügelfond
 1 kleines Bouquet garni
 Olivenöl

GEMÜSE À LA GRECQUE

400 g Tomaten
 1 Bund Koriander
 1 Bund Schnittlauch

FARCE

75 g Kaisergranatfleisch
 40 g Taschenkrebsfleisch
 80 ml Olivenöl
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

FÜR DIE GESTALTUNG DER

ARTISCHOCKEN

2 Zucchini
 Grobes Salz

ZUM FERTIGSTELLEN UND ANRICHTEN

10 kleine Basilikumblättchen
 10 kleine Shisoblättchen
 1 TL Balsamessig
 Fleur de Sel
 Olivenöl
 Pfeffer aus der Mühle

WEISSER SPARGEL AUS ARGENTEUIL IN FEINEM GELEE, SAUCE ANGLAISE MIT FRISCHEN KRÄUTERN

SPARGEL

Die Spargelstangen schälen und waschen. Ungefähr 20 Minuten, je nach Größe, in siedendem Salzwasser mit 1 Prise Salz und Zitronensaft kochen. / Den Garzustand mit einer Messerspitze überprüfen und die Spargelstangen in Eiswasser abkühlen. / Das Kochwasser durch ein feines Spitzsieb passieren und die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine einrühren (11 g Blattgelatine pro Liter). / Abkühlen lassen, das Gelee darf dabei nicht fest werden. / Die Spargelstangen kürzen, sodass sie in eine kleine Konservendose passen. / Das Gelee einfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

SAUCE ANGLAISE

Weißwein, Wasser und Cidre-Essig in einer Kasserolle aufkochen. / Fein geschnittene Zwiebeln, Karotten, Staudensellerie und Lauch zugeben und 15 Minuten kochen. / Würzen. / Von der Platte nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. / Den Sud durch ein feines Spitzsieb passieren. / 1 Tropfen Cidre-Essig zum Eigelb geben und kräftig mit dem Schneebesen schlagen. / Eigelb zum lauwarmen Sud geben, erhitzen und zur Rose abziehen (bis auf 83 °C erhitzen). Mit einem Spatel rühren. / Sobald die Temperatur erreicht ist, die Sauce anglaise auf Eiswasser stellen, abkühlen und das Xanthan zugeben. / Mit dem Stabmixer 3 bis 4 Minuten mixen, damit die Sauce anglaise eindickt. / Durch ein feines Spitzsieb passieren und vorsichtig die aufgeschlagene Sahne unterheben. Auf Eis beiseitestellen.

FERTIGSTELLEN UND ANRICHTEN

Mithilfe eines Rings mit 10 Zentimetern Durchmesser eine dünne Schicht Sauce anglaise in die Tellermitte geben. / Kerbel- und Estragonblättchen, Schnittlauch und Pfeffer aus der Mühle zugeben. / Den Ring entfernen. Die Spargelstangen in der Konservendose getrennt servieren.

SPARGEL

20 Stangen weißer Spargel aus Argenteuil
 1 l Wasser
 1 Zitrone
 Blattgelatine
 Grobes Salz

SAUCE ANGLAISE

250 ml Weißwein
 200 ml Wasser
 12 ml Cidre-Essig
 50 g weiße Zwiebeln
 25 g Karotten
 25 g Staudensellerie
 25 Eigelb
 1 g Xanthan
 600 ml Sahne
 Cidre-Essig
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUM FERTIGSTELLEN UND ANRICHTEN

½ Bund Kerbel
 ½ Bund Estragon
 ½ Bund Schnittlauch
 Pfeffer aus der Mühle



ARTISCHOCKEN À LA BARIGOULE, TINTENFISCH, WIE GLASAALE ZUBEREITET, MIT OLIVENÖL AUFGESCHLAGENE BOUILLON

ARTISCHOCKEN

Den Stiel unter dem Blattansatz abreißen, alle Blätter mit einem scharfen Messer abschneiden. Artischocken in Zitronenwasser einlegen, damit sie nicht schwarz werden. / Fenchel und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. / Mini-Karotten schälen und schräg schneiden. / Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Artischockenböden 3 Minuten anbraten. / Gemüsewürfel zugeben und nochmals 3 Minuten anbraten. / Mit 25 Millilitern Zitronensaft ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen. / Würzen. / Koriandersamen und weißen Pfeffer zugeben und auf kleiner Hitze 30 Minuten köcheln lassen. / Im Kochsud abkühlen lassen. Die Gemüse garnitur und das Heu der Böden entfernen. Nur die Karotten in etwas Kochsud für die Garnitur aufbewahren.

MIT OLIVENÖL AUFGESCHLAGENE BOUILLON

100 Milliliter Artischocken-Kochsud auf die Hälfte reduzieren. Erst mit Olivenöl, dann mit Butter aufschlagen. / Die Säure überprüfen und einige Tropfen Zitronensaft zugeben.

TOMATEN-CONCASSÉE

Tomaten kurz mit heißem Wasser überbrühen. Sofort in Eiswasser abkühlen. / Die Haut abziehen, halbieren und die Kerne entfernen. In 1 Zentimeter große Würfel schneiden. / Zwiebeln fein schneiden und in einer Kasserolle mit etwas Olivenöl anschwitzen. Tomatenwürfel, Bouquet garni und fein geschnittenen Knoblauch zugeben. / Würzen und auf kleiner Hitze 30 Minuten kochen lassen, bis das Tomatenwasser vollständig verdampft ist

KNOBLAUCHÖL

Erdnussöl leicht erhitzen und die halbe Knoblauchknolle zugeben. / Von der Platte nehmen und 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Spitzsieb passieren.

GARNITUR

Knoblauch in der Schale in einer kleinen Kasserolle mit Olivenöl bedecken und 2 Stunden einkochen lassen. / Die Karotten aus dem Gemüsesud beiseitelegen und die Mini-Zucchini schräg schneiden. Beiseitestellen.

TINTENFISCH

Tintenfischfleisch waschen und trocken tupfen. / Der Länge nach in 5 Zentimeter breite Streifen, dann quer in 2 Millimeter breite Streifen schneiden. / Würzen. Knoblauch und Petersilie getrennt fein hacken. / Im Kühlschrank aufbewahren.

FERTIGSTELLEN UND ANRICHTEN

Petersilienblätter abzupfen und 45 Sekunden im 180 °C heißen Öl frittieren. / Abtropfen lassen, salzen und mit Küchenpapier abtupfen. / Toastbrot in 1 Zentimeter große Würfel schneiden, in Knoblauchöl goldbraun und knusprig anbraten. / Abtropfen lassen und würzen. / Artischockenböden im nicht aufgeschlagenen Kochsud erhitzen. / Zucchini und Karotten braten, den konfierten Knoblauch erhitzen. / Tintenfischstreifen in einer heißen Pfanne in Olivenöl braten. / Am Ende der Kochzeit Knoblauch, Petersilie und Piment d'Espelette zugeben. / Tomaten-Concassée in einer kleinen Kasserolle erhitzen und das fein geschnittene Basilikum zugeben. / Artischockenböden mit Tomaten-Concassée garnieren. / Einige Brotwürfel zugeben und die Tintenfischstreifen darauf anrichten. / Karotten, Zucchini, Knoblauch in der Schale und 2 Artischockenböden auf einem Teller anrichten. / Frittierte Petersilie und aufgeschlagene Bouillon zugeben.

ARTISCHOCKEN

8 Camus-Artischocken
1 Zitrone
40 g Fenchel
50 g Zwiebeln
50 g Mini-Karotten
50 ml Olivenöl
250 ml heller Geflügelfond
5 g Koriandersamen
5 g weißer Pfeffer
Salz, Pfeffer aus der Mühle

MIT OLIVENÖL AUFGESCHLAGENE

BOUILLON

50 ml Olivenöl
50 g Butter
½ Zitrone
Salz, Pfeffer aus der Mühle

TOMATEN-CONCASSÉE

300 g Roma-Tomaten
25 g Zwiebeln
20 ml Olivenöl
1 Bouquet garni
4 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer aus der Mühle

KNOBLAUCHÖL

300 ml Erdnussöl
½ Knoblauchknolle

GARNITUR

12 Knoblauchzehen
4 Mini-Zucchini
Olivenöl

TINTENFISCH

600 g weißes Tintenfischfleisch
½ Knoblauchknolle
4 Stängel glatte Petersilie
Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUM FERTIGSTELLEN UND ANRICHTEN

3 Stängel glatte Petersilie
3 Scheiben Toastbrot
5 g Piment d'Espelette
1 Stängel Basilikum
Olivenöl
Erdnussöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle



PISTAZIEN-GUIMAUVE

PISTAZIEN-GUIMAUVE

525 Gramm Zucker mit Glukose und Wasser auf 130 °C kochen. / Eiweiß in der Küchenmaschine zu Schnee schlagen und mit den restlichen 25 Gramm Zucker festigen. / Zuckerlösung auf den Eischnee geben. / Etwas abkühlen lassen, dann die in Wasser eingeweichte ausgedrückte Gelatine unterrühren. / Wenn die Guimauvemasse eine gute Standfestigkeit hat, Pistazienpaste mit der Küchenmaschine auf kleiner Stufe unterrühren. / Rahmen auf eine Schokofolie setzen und die Masse 1 Zentimeter hoch einfüllen. / Im Kühlschrank fest werden lassen, danach in Quadrate mit einer Seitenlänge von 3 Zentimetern schneiden.

FERTIGSTELLEN UND ANRICHTEN

Guimauves in gemahlene Pistazien wenden. In einer mit Hagelzucker gefüllten flachen Servierschale anrichten.

60 MIGNARDISES

PISTAZIEN-GUIMAUVE

550 g Zucker
70 g Glukose
150 ml Wasser
185 g Eiweiß (6–7 Eiweiß)
30 g Blattgelatine
80 g gefärbte Pistazienpaste
40 g Pistazienpaste natur
Traubenkernöl

ZUM FERTIGSTELLEN UND ANRICHTEN

Gemahlene Pistazien
Hagelzucker

VANILLE-MACARONS

VANILLEGANACHE

100 Milliliter Sahne in einer Kasserolle aufkochen. Vanillemark und -schoten zugeben. / Von der Platte nehmen, mit Folie abdecken und ungefähr 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Spitzsieb abgießen. / In einer Kasserolle 300 Milliliter Sahne mit Honig, Glukose und Salz auf 105 °C erhitzen. / Mit der Vanillesahne ablöschen. Fein gehackte Kakaobutter zugeben. / Glatt rühren und die in kaltem Wasser eingeweichte ausgedrückte Gelatine einrühren. / Auf 35 °C abkühlen lassen. Pomadig gerührte Butter zugeben, die restlichen 100 Milliliter Sahne steif schlagen und unterheben. In den Kühlschrank stellen.

MACARONS

90 g Eiweiß mit Vanillemark steif schlagen. / Wasser und Zucker auf 117 °C erhitzen. Nach und nach in feinem dünnem Strahl über den Eischnee gießen. / Meringemasse in eine Schlagschüssel füllen. Gemahlene Mandeln und gesiebten Puderzucker mit einem Teigspatel vorsichtig unterheben. / Die restlichen 90 Gramm Eiweiß zugeben. Vorsichtig mischen, bis die Masse einen schönen Glanz aufweist. / Mit einem Spritzbeutel mit Tülle Nr. 8 Macaronschalen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Bei Raumtemperatur 20 Minuten trocknen lassen. / Im Backofen bei 135 °C Umluft 12 Minuten backen, nach 6 Minuten das Backblech umdrehen. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Meringschalen vorsichtig vom Blech lösen.

FERTIGSTELLEN UND ANRICHTEN

Auf die Hälfte der Macaronschalen Vanilleganache dressieren, Macarons zusammensetzen.

80 MIGNARDISES

VANILLEGANACHE

500 ml Sahne
6 Bourbonvanilleschoten
65 g Akazienhonig
125 g Glukose
1,5 g Salz
10 g Kakaobutter
6 g Blattgelatine
50 g Butter

MACARONS

180 g Eiweiß (6 Eiweiß)
2 Vanilleschoten (Tahiti)
60 ml Wasser
250 g Zucker
180 g gemahlene Mandeln
325 g Puderzucker



Nach dem Herausnehmen
aus dem Ofen sofort das
Backpapier mit den Macarons
vom Blech ziehen, damit die
Macarons nicht auf dem
heißen Blech weiterbacken.



YANNICK ALLENO FRANZÖSISCHE KÜCHE

„Ich muss von dem ausgehen, was ich weiß, damit ich etwas entdecken kann, das ich noch nicht kenne und neue Kombinationen aus Aromen und Texturen aufspüre, die etwas Unerwartetes, Überraschendes haben, Kombinationen, die das Lebensmittel vollkommen neu wahrnehmbar machen und den Menschen erfreuen, der davon probiert.“

Yannick Alléno, der vielfach ausgezeichnete französische Sterne-Koch, gehört zum kleinen erlesenen Kreis der besten Küchenchefs seiner Zeit.

- 1999 zweiter Platz bei der Weltmeisterschaft der Köche, dem „Bocuse D'Or“
- vom Gault Millau 2008 zum „Koch des Jahres“ gewählt
- Inhaber zahlreicher Gourmetrestaurants auf der ganzen Welt

Mit diesem Buch gewährt Yannick Alléno einen Einblick in sein kulinarisches Können aus den 25 Jahren seines bisherigen Schaffens. Mit über 500 Rezepten und 1500 wunderschönen Bildern auf 780 Seiten ist *Französische Küche* das herausragende Referenzwerk seiner Generation.

Ein authentisches Buch und ein kleines Stück Luxus, das jeden Cent wert ist.



ISBN : 978-3-87515-094-0

