



Les Niçois, eine Familiengeschichte

Die Kinder in Paris, die Onkel und Großeltern in der Provence. Sie vertrauen uns ihre Rezepte und Küchengeheimnisse an, wir entwickeln sie im *Les Niçois* weiter, unserer Cantine in Paris, die wir 2014 eröffnet haben.

Im Stehen, im Sitzen an der Bar, am Klavier oder auf dem Pétanque-Platz – im *Les Niçois* stehen die traditionellen Rezepte von Oma Fafa und Onkel Jeannot im Mittelpunkt. Pissaladière, Tapenade, Sardinade ... Auf der Karte steht der wahre Geschmack der *Baie des Anges*. Nach einer langen Siesta und einer schönen Partie Pétanque haben wir das Beste der Provence mit Pasten und Tapas neu überdacht; man kann sie jederzeit mit der Familie oder mit Freunden teilen.

Damit bringen wir den Esprit der französischen Riviera das ganze Jahr über auf den Tisch.



LUC SANANES/OLIVIER CHINI

DIPS UND SNACKS

FÜR APERO UND PARTY

FOTOS VON AURÉLIE MIQUEL
AUS DEM FRANZÖSISCHEN VON KAREN GERWIG

JAN THORBECKE VERLAG



INHALT

Basics 4

OLIVEN

Grüne Olivenpaste 6

Schwarze Olivenpaste 8

Confit von schwarzen Oliven 10

GEMÜSE

Auberginenpaste 12

Artischockenpaste 14

Tomatenpaste 16

Artischocken-Tomaten-Paste 18

Minzpesto 20

Pesto Rosso 22

Brokkolipesto 24

Paprikapaste 26

Sommergemüsepaste 28

Rote-Bete-Kichererbsenpaste 30

Dicke-Bohnen-Pinienkern-Hummus ... 32

Feigen-Kichererbsenpaste 34

Pissalat mit Zwiebelkompott 36

CREMES UND SAUCEN

Knoblauchsauce 38

Schwarze Knoblauchcreme 40

Tahini 42

Bagna cauda 44

FISCH

Sardellencreme 46

Tarama mit Kräutern 48

Sardinen-Rillettes 50

Thunfisch-Rillettes 52

Forellen-Rillettes 54

Rouille mit Sepia 56

KÄSE

Mediterraner Frischkäse 58

Labneh 60

TAPAS

Pissaladière 62

Socca-Pommes (Pommes Frites aus

Kichererbsenteig) 64

Gefülltes Gemüse 66

Parmesan-Kroketten 68

Frittierte Zucchini 70





PESTO ROSSO

Für 4 Personen

Zubereitung 15 Minuten

Backzeit 6 Minuten



150 g confierte Tomaten
(siehe Tipp auf
Seite 18) oder in Öl
eingelegte Tomaten

1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum
50 g Parmesan
20 g Pinienkerne
110 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 170 °C vorheizen. Die confierten Tomaten abtropfen lassen, den Knoblauch schälen, die Basilikumblätter abzupfen. Den Parmesan reiben. Die Pinienkerne 6 Minuten im Ofen rösten, bis sie goldbraun sind.

Alle Zutaten im Mixer pürieren, dann das Olivenöl zufügen. Mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken.



GEFÜLLTES GEMÜSE

Für 6 Personen

Zubereitung 30 Minuten

Backzeit 15 Minuten



300 g Toastbrot
ca. 100 ml Milch
Gemüse: 1 reife Tomate,
1 Zucchini, 1 rote
Zwiebel, 1 Paprika
1 Bund Basilikum
1 Bund glatte Petersilie
½ rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan
1 Ei + 1 Eigelb
Salz, Pfeffer
50 g Semmelbrösel

Das Toastbrot 10 Minuten in der Milch einweichen, dann abtropfen.

Das Gemüse vorbereiten: in der Mitte durchschneiden, Kerne entfernen.

Das Herz der Zwiebel Schicht um Schicht herauslösen. Basilikum, Petersilie, ½ Zwiebel und Knoblauch hacken.

Den Ofen auf 160 °C vorheizen. Im Mixer das Toastbrot, die Kräuter, die ½ Zwiebel, den geschälten Knoblauch, den Parmesan, das Eigelb und das ganze Ei, 2 TL Salz und eine Prise Pfeffer mixen, bis eine glatte und ziemlich dicke Masse entsteht.

Das Gemüse mit der Masse füllen und mit den Semmelbröseln bestreuen.

15 Minuten backen.



DANKSAGUNG

Danke an die Familie: Opa Armando, Oma Fafa, Opa Lucien,
Onkel Jilou und die ganze Mannschaft vom Restaurant Les Niçois

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben



7, rue Lacharière, 75011 Paris
lesnicois.com

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns.
Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Aus dem Französischen übersetzt von Karen Gerwig

Alle Rechte vorbehalten

© der französischen Originalausgabe unter dem Titel Apéro Tartinade
Hachette-Livre (Marabout) 2018

© der deutschen Ausgabe 2019 Jan Thorbecke Verlag,
ein Unternehmen der Verlagsgruppe Patmos
in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Umschlaggestaltung: Finken und Bumiller, Stuttgart

Umschlagabbildung und Fotos im Innenteil: Aurélie Miguel

Satz: Schwabenverlag AG, Ostfildern

Hergestellt in China

ISBN 978-3-7995-1332-6

