



Bistrotküche aus

PARIS

DIE KLASSIKER

Jan Thorbecke Verlag

INHALT

Frühstück

- Baguette »magique« 5
- Brioche parisienne 6
- Croissants 9
- Pain Perdu 10

Vorspeisen/ Salate

- Croque Monsieur 15
- Croque Madame 16
- Galettes au Sarrasin 19
- Salade Niçoise 20
- Salade Auvergnate 23
- Bouillabaisse 24
- Tapenade mit Oliven 28
- Tapenade mit Sardellen 28
- Tartar de Saumon 31
- Soupe à l'Oignon 32

Hauptgerichte

Bœuf bourguignon 37
Magrets de Canards 38
Ratatouille 43
Coq au Vin 44
Moules Frites 49
Soufflé au Frommage 50
Gratin dauphinois 53

Die perfekte Käseplatte 56

Dessert

Crème Brûlée 59
Fondant au Chocolat 60
Mousse au Chocolat 63

BRIOCHE

parisienne

FÜR 12 STÜCK

1 Würfel frische Hefe / 250 ml Milch / 60 g Zucker / 500 g Mehl /
2 Eier (1+1) / 1 Messerspitze Vanillemark / 60g Butter / 2 EL Milch

- 1 Die Hefe mit der lauwarmen Milch und dem Zucker verrühren. Danach Mehl, 1 Ei und Vanille unterrühren. Zuletzt die Butter in kleinen Stücken gründlich unterkneten und alles zugedeckt 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- 2 Die Briocheformen gut einfetten.
- 3 Den aufgegangenen Briocheteig noch einmal kneten und danach in 12 Stücke teilen. Diese jeweils so formen, dass ein kleiner Teil (der »Kopf«) in kugelförmiger Form mit einem größeren Teil in kugelförmiger Form verbunden bleibt. Die Briocheteiglinge anschließend aufrecht in eine Briocheform setzen. Wem das Formen aus einem Teigrohling zu kompliziert ist, der kann auch eine kleinere Kugel formen und diese dann auf eine größere Kugel draufsetzen.
- 4 Den Teig abgedeckt weitere 30 Minuten ruhen lassen.
- 5 Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
- 6 1 Ei mit 2 EL Milch verquirlen und die Briocheteiglinge damit bestreichen, bevor diese für 25 bis 30 Minuten im Backofen gebacken werden. Während des Backvorgangs eine Schüssel mit heißem Wasser unten in den Backofen zu stellen.





SALADE

Quvernate

FÜR 2 PERSONEN

2 bis 3 Handvoll bunter Pflücksalat / 6 Scheiben Speck /
2 EL Olivenöl / 1 EL Weißweinessig / ½ TL Senf /
½ TL Agavensirup / 100 g Blauschimmelkäse oder Comté /
30 g Walnüsse / Salz & Pfeffer

- 1 Den Salat waschen und putzen.
- 2 Den Speck würfeln und in einer Pfanne 5 Minuten kross anbraten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 3 Für das Dressing in einem Glas Olivenöl, Weißweinessig, Senf und Agavendicksaft vermischen; mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Käse würfeln und die Nüsse grob hacken.
- 4 Den Salat gleichmäßig auf zwei Tellern verteilen. Das Dressing darüber geben.
- 5 Zum Schluss auf dem Salat Käse, Speck sowie Walnüsse verteilen.

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

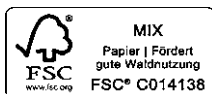
Die Verlagsgruppe Patmos ist sich ihrer Verantwortung gegenüber unserer Umwelt bewusst. Wir folgen dem Prinzip der Nachhaltigkeit und streben den Einklang von wirtschaftlicher Entwicklung, sozialer Sicherheit und Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen an. Näheres zur Nachhaltigkeitsstrategie der Verlagsgruppe Patmos auf unserer Website www.verlagsgruppe-patmos.de/nachhaltig-gut-leben

Übereinstimmend mit der EU-Verordnung zur allgemeinen Produktsicherheit (GPSR) stellen wir sicher, dass unsere Produkte die Sicherheitsstandards erfüllen. Näheres dazu auf unserer Website www.verlagsgruppe-patmos.de/produktsicherheit. Bei Fragen zur Produktsicherheit wenden Sie sich bitte an produktsicherheit@verlagsgruppe-patmos.de

Alle Rechte vorbehalten
© 2026 Jan Thorbecke Verlag
Verlagsgruppe Patmos in der
Schwabenverlag AG, Senefelderstr. 12,
73760 Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller,
Stuttgart

Druck: Finidr s.r.o., Český Těšín
Hergestellt in Tschechien
ISBN 978-3-7995-2175-8



Dieses Buch enthält eine Auswahl
der Rezepte aus: Zu Tisch in Paris,
978-3-7995-1574-0

Bildnachweis:
Sämtliche Foodfotos: @ Anja Samson,
alle übrigen: unsplash.com

