Crêpes & Galettes

Die besten Rezepte aus der Bretagne

von

Hervé Kerourédan

EDITION
99PAGES *by* HEEL

GALETTES

14 LA FARINE
Das Mehl

16 LA PÂTE
Der Galettes Teig

18 REINE ROUTINE
Zehn Tricks für gute Crêpes und Galettes

22 COMPLÈTE ET VARIATIONS
Käse, Schinken und Spiegelei

24 ENDIVINE
Gedünsteter Chicorée, Käse, Roquefort-Sauce, Parmaschinken, Walnüsse

26 ESTIVALES
Ziegenkäse, Honig, Cassis-Zwiebelkonfitüre und Salat

28 WILLIAM
Pochierte Birne, Roquefort, Schinken, Walnüsse

30 SPÉCIALE DU CHEF
Poulardenfilet mit Kastanien in Sahnesauce

34 ASPERGE
Spargel mit Comté-Käse

36 PROVENÇALE
Ziegenkäse, Tomaten, Basilikum

38 FORESTIÈRE
Speck, Sahne-Champignons, Zwiebelkonfitüre, Käse

42 NORDIQUE
Lachs und Artischocken

44 MARSEILLAISE
Thunfisch, Tomate, Zwiebel, Paprika

46 PÉRIGOURDINE
Apfel, Schinken und Magret de Canard sowie Champignons

48 ST. JACQUES
Jakobsmuscheln

52 RATATOUILLE
Mittelmeer-Timbale

54 TI BREIZH
Äpfel, Käse und Speck

56 OH, LÀ, LÀ!
Cidre

CRÊPES

LA PÂTE 62
Der Crêpes-Teig

TI BREIZH IST ÜBERALL 64

BEURRE SUCRE 66
Butter und Zucker

LÉONARD 68
Pflaumen in Rotwein

LA BELLE FRAISE 70
Heiße Erdbeeren und Vanillecreme

MORGANE 72
Birnen in Fliederbeersaft

DELICIEUSE 76
Bananen, Schokoladensauce Mandeln und Eis

LE BRÉTON SALÉ 78
Caramel und Fleur de Sel

GWEN HA DU 80
Schokolade und Mandeln

DUCHESSE ANNE 82
Marmeladen-Trio

FLAMBÉE 84
Das Flambieren

SUZETTE ET COUSINES 86
Flambierte konfierte Orangen

TATIN ET COUSINS 88
Apfel, Karamel und Eis

EAU DE VIE 90
Buchweizen-Galette mit Mandeln

99 CRÊPES UND GALETTES VARIATIONEN 94

DER BRETONE 96