

BAR



PARIS IN MEINER
KÜCHE

120 fabelhafte Rezepte für jeden Tag

RACHEL KHOO



VINS



DORLING KINDERSLEY
London, New York, Melbourne, München und Delhi

Für die deutsche Ausgabe
Programmleitung Monika Schlitzer
Projektbetreuung Elke Homburg
Herstellungsleitung Dorothee Whittaker
Herstellung Anna Ponton

Bibliografische Information Der Deutschen Bibliothek
Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten
sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

Titel der englischen Originalausgabe:
THE LITTLE PARIS KITCHEN

Die Originalausgabe erschien 2012 in Großbritannien bei
Michael Joseph, ein Imprint von Penguin Books

Copyright © Rachel Khoo, 2012
Fotografie © David Loftus, 2012
Illustrationen © Rachel Khoo, 2012

Requisite Elodie Rambod

The moral right of the author has been asserted

Alle Rechte vorbehalten. Jegliche – auch auszugsweise –
Verwertung, Wiedergabe, Vervielfältigung oder Speicherung, ob
elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie oder Aufzeichnung,
bedarf der vorherigen schriftlichen Genehmigung durch die
Copyright-Inhaber und den Verlag.

© der deutschsprachigen Ausgabe by Dorling Kindersley Verlag
GmbH, München, 2012
Alle deutschsprachigen Rechte vorbehalten

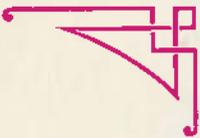
Übersetzung Annerose Sieck
Lektorat Petra Teetz

Gesetzt in der Gill sans und Coquette

Printed in Germany by Mohn Media
Colour Reproduction Altagimage Ltd

ISBN 978-3-8310-2260-1

Besuchen Sie uns im Internet
www.dorlingkindersley.de



Marie & Emilie

Einführung	6
Alltagsküche	10
Snack-Zeit	70
Sommer-Picknicks	98
Aperitifs	124
Essen mit Freunden & Familie	152
Desserts	210
Grundrezepte	266
Hinweise	276
Meine Paris-Adressen	278
Register	280
Dank	287





Cerise
61

Coeur de
boeuf
26



Poulet au citron et lavande

Zitronen-Lavendel-Hähnchen

Die Lavendelfelder in der Provence sind ein fantastischer Anblick, und wenn Sie diese nicht selbst bestaunen können, tut es gut, den Lavendel zumindest in der Küche zu integrieren. Moderat eingesetzt, schmeckt Lavendel in süßen und herzhaften Gerichten gleichermaßen gut. Wenn Sie jedoch zu viel verwenden, schmeckt das Essen nach Großmutterns Seife.

• 1 Hähnchen, in 8–10 Teile geschnitten • 1 gute Prise Salz

Für die Marinade • 2 EL getrocknete Lavendelblüten • 4 EL Olivenöl •
4 EL Lavendelhonig oder einen einfachen flüssigen Honig • 2 Thymianzweige •
fein geriebene Schale und Saft von 1 ungewachsenen Zitrone

Für die Marinade den Lavendel im Mörser oder mit einem Nudelholz zerstoßen. Den Lavendel mit Öl, Honig, Thymian, Zitronenschale und Saft in eine große Schüssel geben und gut mischen.

Hähnchenteile in ein großes Kunststoffgefäß legen, die Marinade darübergießen. Alle Teile müssen gut damit überzogen sein. Zugedeckt das Hähnchen 30 Minuten (bis zu 4 Stunden) darin marinieren.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Hähnchen und Marinade auf ein Backblech legen und großzügig salzen. Hähnchen 45 Minuten im Ofen garen, nach der Hälfte der Zeit die Teile wenden. Das Hähnchen muss gar sein. Stechen Sie hinein, treten klare Säfte aus, ist es fertig, sind die Säfte rosa, muss es noch weitergaren.

Zum Servieren das Hähnchen mit den Bratensäften begießen. Zu einem Sommeressen passen ein knackiger grüner Salat und einige neue gekochte Kartoffeln dazu.

Vorbereitungszeit: 10 Minuten Marinierzeit: 30 Minuten–4 Stunden
Garzeit: 45 Minuten





Crème brûlée

Crème brûlée

Gleich bei meinem ersten Aufenthalt in Paris habe ich mir eine Crème brûlée bestellt – sie schmeckte grässlich. Mit meinem nicht vorhandenen Französisch versuchte ich damals vergeblich, dem Ober begreiflich zu machen, dass sie angebrannt war. Eine dunkle Kruste sei völlig normal, entgegnete dieser. Glücklicherweise ist mein Französisch heute gut genug, um zu erklären, dass die Kruste einer Crème brûlée zwar knusprig sein soll, aber nicht verbrannt sein darf.

Die klassische Crème brûlée besteht nur aus Sahne, Eigelb, Zucker und Vanille. Ich bereite sie jedoch lieber mit einem Mix aus Sahne und Milch zu. Das macht die Creme etwas leichter. Im Sommer verteile ich noch eine kleine Handvoll Himbeeren, Heidelbeeren oder ein paar halbierte Erdbeeren auf dem Boden der Förmchen und übergieße sie mit dem Eierrahm.

• 300 g Sahne • 200 ml Milch • 1 Vanilleschote • 6 Eigelb • 100 g Zucker

Für die Karamellkruste • 30 g feiner Zucker • 30 g brauner Zucker

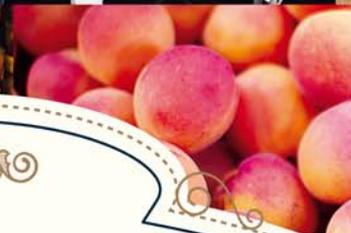
Sahne und Milch in einen Topf gießen. Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark Herausschaben. Schote und Mark zur Sahne geben. Einmal aufkochen lassen, Schote entfernen und vom Herd nehmen.

Eigelbe und Zucker in einer Schüssel verquirlen. Die Eigelbmasse langsam in die heiße Sahne rühren. Dabei nicht zu lange rühren, sonst entstehen zu viele Luftbläschen.

Den Eierrahm nach Wunsch und Zeit in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. So entfaltet sich das Vanillearoma besonders gut.

Den Backofen auf 110°C vorheizen. Den Eierrahm in sechs flache Portionsförmchen füllen und diese in ein tiefes Backblech stellen. Kaltes Wasser zugießen, sodass die Förmchen bis zur halben Höhe im Wasser stehen. Im Backofen 30–40 Minuten backen, bis die Creme am Rand fest, in der Mitte aber noch leicht wackelig ist. Die Förmchen aus dem Wasser heben und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Mit Frischhaltefolie abdecken (dabei nicht direkt auf die Oberfläche legen) und mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, kühl stellen.

Vor dem Servieren die Folie abziehen. Hat sich Kondenswasser gebildet, dieses mit Küchenpapier abtupfen. Für die Karamellkruste beide Zuckersorten mischen und mit einem Löffel in einer gleichmäßigen Schicht auf die Cremes streuen. Dafür den Löffel in etwa 30 cm Abstand von den Förmchen halten. »»»

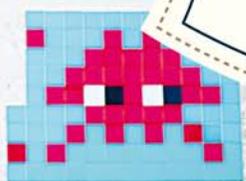


Die fabelhafte Küchenwelt der Rachel Khoo

Die bezaubernde Rachel Khoo bringt Pariser Flair in jede Küche und erfindet die französischen Klassiker neu.

Ihre frischen Varianten traditioneller Gerichte von Bœuf Bourguignon bis Coq au vin und von Tarte Tatin bis Crème brûlée sind allesamt alltagstauglich und zeitgemäß statt zeitintensiv. Lassen Sie sich von der bildhübschen Wahl-Pariserin inspirieren – der junge Shootingstar hat weltweit längst eine große Fangemeinde!

**Mit stimmungsvollen Fotos von David Loftus,
Weltklasse-Fotograf der Jamie-Oliver-Bücher**



DORLING KINDERSLEY
Besuchen Sie uns im Internet
www.dorlingkindersley.de



24,95 € [D] 25,70 € [A]
ISBN 978-3-8310-2260-1



9 783831 022601