

GOURMET-REISE TEIL 3: DIE FRANZÖSISCHE KÜCHE

Essen wie Gott in FRANKREICH

Vive la France!
Spitzkoch Denis
König verrät im
dritten Teil der
Serie Top-Rezepte
aus Frankreich.

Champagner, Camembert und Crème brûlée: Frankreich gilt nicht umsonst als das Land der Genießer. Die französische Küche ist auf der ganzen Welt für ihre extravaganten, kreativen und köstlichen Speisen bekannt, die immer mit viel Raffinesse kredenzt werden.

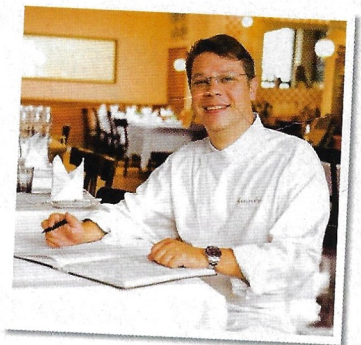
Im dritten Teil unserer Kulinarik-Reise durch Europa verrät Spitzkoch Denis König aus dem Top-Lokal *Le Salzgries*

(*Marc Aurel Straße 6, 1010 Wien*) die besten französischen Rezepte. Und er weiß, wovon er spricht, ist er doch selbst gebürtiger Franzose. Mit Lammkoteletts und Crème brûlée (siehe Rezepte) nimmt er uns mit auf einen geschmackvollen Kurz-Trip ins Land der Haute Cuisine.

SIMONE STEINKOPF ■

Weitere französische Köstlichkeiten
finden Sie im Genuss-Portal:

www.wirkochen.at



Waschechter Franzose: Denis König aus dem „Le Salzgries“.



LAVENDEL CRÈME BRULÉE

ZUTATEN: Für 4 Personen:
0,3 l Obers
0,3 l Milch
1 Vanilleschote
6 Eidotter
80 g Zucker
1 Mokkalöffel
Lavendelblüten
(getrocknet, ohne Stiel)

ZUBEREITUNG: Obers, Milch und Lavendelblüten vermengen und für 24 Stunden kalt stellen. Nach dem Kaltstellen die Lavendelblüten aus der Flüssigkeit nehmen. Die Obers-Milch-Mischung mit der ausgekratzten Vanille und der Vanilleschote erhitzen, eine Stunde ziehen lassen und abseihen. Dotter und Zucker schaumig rühren und die Milch-Mischung nach und nach einrühren. Masse in vier Formen verteilen und im Rohr bei 95 Grad 40 Minuten garen, bis die Crème eine geleeartige Konsistenz annimmt. Nun für 4 Stunden kalt stellen und mit braunem Zucker bestreuen. Mit dem Bunsenbrenner flämen, ohne dass der Zucker schwarz wird.

Fisch macht immer
eine gute Figur!

Gewinn' ein
Iglo-Badetuch auf
www.iglo.at



Iss was G'scheit's!