03 06

Leben. Genuss. Qualität.

ALDI inspiriert

Savoir vivre – Genießen wie Gott in Frankreich

Provençalische Birnen:
Sommerliches Rendezvous
S. 08

Bretonischer Seelachs:
Frische Beute aus dem Meer
S. 26

Crème brûlée:
Oben knusprig, innen zart
S. 34

Inhalt

04 Der Glanz des Südens

12 Natürliche Schönheit im Herzen Frankreichs

20 Wo der Himmel die Erde berührt

28 Salut, Paris!

COTE D'AZUR UND PROVENCE

06 Salat von gegrillter Paprika

08 Provençalische Birnen

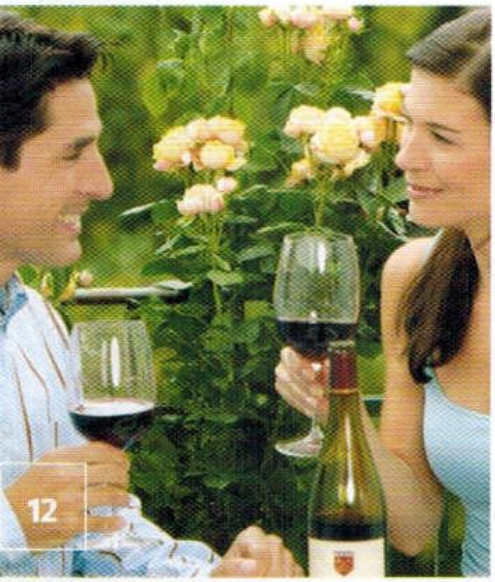
10 Südfranzösisches Lamm

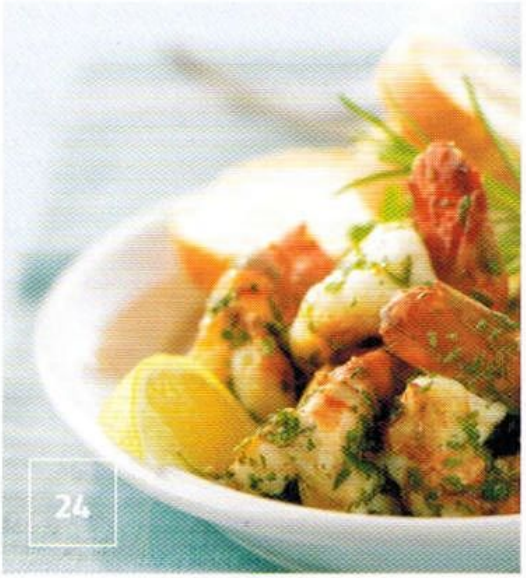
Liebe Kundin, lieber Kunde,

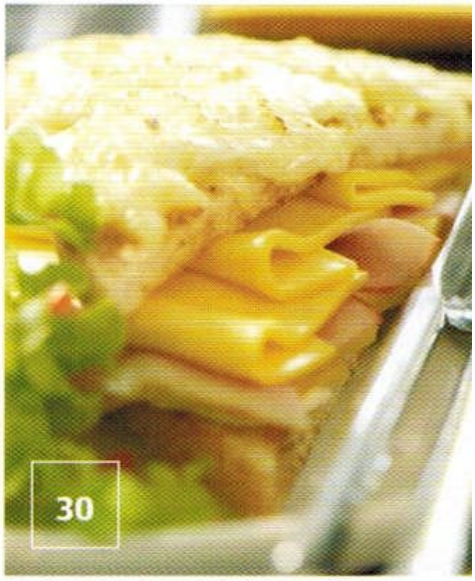
„Genießen wie Gott in Frankreich" – was liegt näher, als jetzt kurz die Augen zu schließen, um von frischen Kräutern, Blütenteppichen aus Lavendel, köstlichem Wein und rauschendem Meer zu träumen. Aber träumen Sie nicht zu lange, denn mit den Aktionsartikeln (mit* gekennzeichnet), die Sie ab 14. September 2006 in unseren Filialen finden, werden Gourmet-Wünsche Wirklichkeit. Kommen Sie mit auf eine Genussreise durch Frankreich! In dieser Broschüre stellen wir Ihnen anhand von elf Originalrezepten kulinarische Köstlichkeiten aus verschiedenen französischen Regionen vor, die Lust aufs Nachkochen machen.

Im Unterschied zum ständig vorhandenen Sortiment, stehen die Aktionsprodukte allerdings nur in begrenzter Menge zur Verfügung. Wir bitten daher um Verständnis, falls bestimmte Waren trotz sorgfältigster Planung wegen unerwartet hoher Nachfrage schnell ausverkauft sein sollten. Weitere Informationen zu den Aktionsartikeln finden Sie unter www.aldi-sued.de oder wap.aldi.de. Bon appétit!

Ihre ALDI SÜD Unternehmensgruppe







BURGUND UND CHAMPAGNE

14 Entenbrust in Champagnerschaum

16 Rinder-Steaks mit Dijon-Senf-Sauce

18 QUALITÄT IST UNSER THEMA

Wir legen höchste Maßstäbe an die Qualität unserer Weine, damit Sie unsere Vielfalt genießen können und immer eine gute Wahl treffen.

NORMANDIE UND BRETAGNE

22 Schweine-Filets mit Calvadossauce

24 Kräuter-Garnelen

26 Bretonischer Seelachs

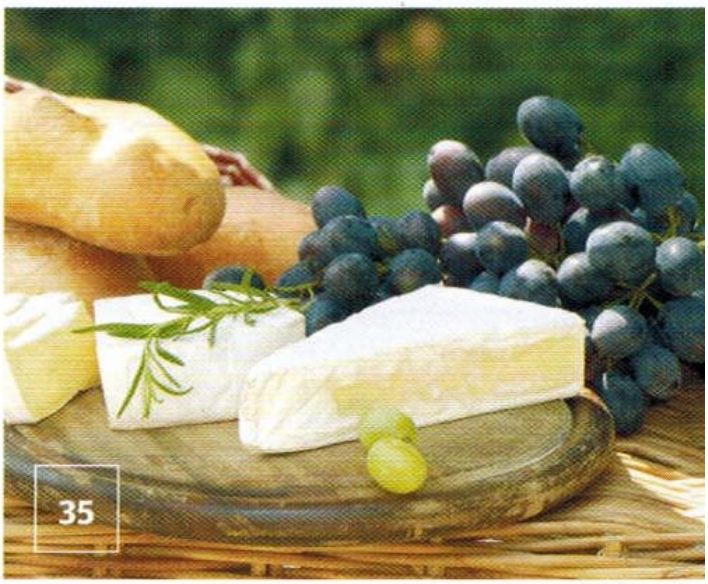
PARIS

30 Croque Monsieur

32 Haselnuss-Schoko-Crêpes

34 Crème brûlée

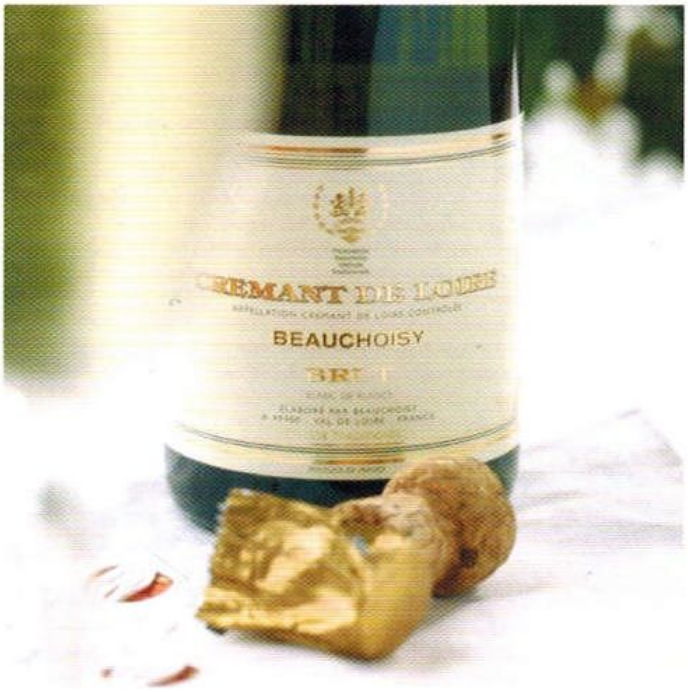
35 Zum Abschluss: Käse!



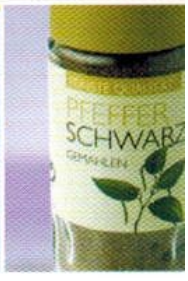
IMPRESSUM Herausgeber: Aldi Einkauf GmbH & Co. oHG, www.aldi-sued.de, wap.aldi.de. Verlag: Lingen Verlag Köln, Deutzer Freiheit 77, D-50679 Köln, E-Mail: info@lingen-koeln.de

Der Glanz des Südens

Die Luft schmeckt nach Sonne, duftet nach Kräutern – das Meer glänzt „azurblau", der Himmel strahlt: Willkommen im Südosten Frankreichs, der magischen Region für Gourmet-Träume! Hier treffen Luxus, Glanz und Glamour der Côte d'Azur auf malerische Buchten, einsame provençalische Hochebenen und mystische Olivenhaine. Die mediterrane Lebensart schimmert in all ihren Facetten und spiegelt sich auf der Speisekarte wider – bon appétit!



Farbenspiel à la Provence



Paprika – saisonal erhältlich **Cantinelle** Natives Olivenöl Extra **Basilikum** frisch – saisonal erhältlich ***Bon Appétit!** Dijon-Senf im Doppelpack – Dijon und Kräuter der Provence **Pfeffer** schwarz gemahlen, 50 g

SALAT VON GEGRILLTER PAPRIKA

1 PASSEND GRILLEN

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, trocknen und auf ein mit Backpapier oder Alufolie ausgelegtes Blech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 30-40 Minuten grillen, bis die Außenhaut schwarz ist und aufplatzt. Die Schoten aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten in Gefrierbeuteln ruhen lassen. Anschließend schälen und in breite Streifen schneiden.

2 RÜHREND WÜRZEN

Für die Vinaigrette den Knoblauch schälen, fein hacken und mit dem Zitronensaft und dem Dijon-Senf gründlich verrühren. Unter ständigem Rühren nach und nach das Olivenöl dazugeben. Die Vinaigrette zum Schluss mit Pfeffer würzen und über die Paprikastreifen geben.

3 GLÄNZEND ANRICHTEN

Die Hälfte des Basilikums in Streifen schneiden und unter die Paprika heben. Den Salat mit Folie abdecken und 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Anschließend vorsichtig durchmengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem restlichen Basilikum bestreut servieren. Nach Geschmack mit Oliven garnieren.

PIKANT UND KNACKIG
Die pikanten *Cocktail-Salami natur, mit Kastanien oder mit Oliven sind ein echter Leckerbissen. Tipp: Mit Cornichons servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 rote Paprikaschoten
4 gelbe Paprikaschoten
16 frische grüne Basilikumblätter
Salz
Pfeffer
einige Oliven nach Geschmack

FÜR DIE VINAIGRETTE:

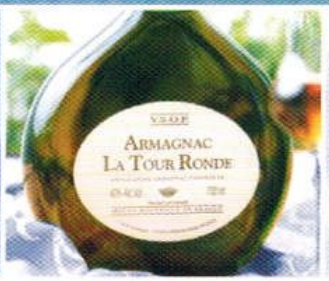
1 1/2 Zehen Knoblauch
Saft von 1 1/2 Zitronen
1 EL *Französischer Dijon-Senf mit Kräutern der Provence
4 EL Natives Olivenöl Extra
Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT:
45 Minuten

PREIS PRO PERSON:
2,62 €

Prickelnder Anfang:
Der *Crémant de Loire ist auch als Aperitif ein ganz besonderer Genuss: ausdrucksvoll, rund und mit einem intensiven Aroma.

Sommerliches Rendezvous



Amaretto Aurelia original italienischer Mandelliqueur **St. Ruperti** edler Weichkäse mit Weiß- und Blauschimmel **Goldland** Waldhonig **Sweet Valley** Kalifornische Walnusskerne ***Armagnac La Tour Ronde** **Birnen** – saisonal erhältlich

PROVENCALISCHE BIRNEN

1 BLAUSCHIMMEL IN BESTFORM

Den Blauschimmelkäse mit der Butter und dem Armagnac in eine Schüssel geben, mit der Gabel zerdrücken und sorgfältig vermischen. Die Masse mit Folie abdecken und in den Kühlschrank stellen.

2 NUSS AN NUSS

Das heiße Wasser mit Zucker und Honig in einen Topf geben, erhitzen und dabei mit dem Schneebesen ständig rühren, bis sich Zucker und Honig aufgelöst haben. Den Amaretto unterrühren und die Walnusskerne dazugeben. Auf kleiner Flamme 5 Minuten köcheln lassen. Die Walnüsse mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

200 g Weichkäse mit Blauschimmel
4 EL Butter
2 EL *Armagnac La Tour Ronde
300 g Walnusskerne
150 ml heißes Wasser
4 EL Zucker
2 EL Waldhonig
200 ml Amaretto
4 halbfeste Birnen
6 EL frisch gepresster Zitronensaft oder Citrovin

ZUBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

PREIS PRO PERSON:

2,79 €

3 BIRNE GANZ CHIC

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse großzügig entfernen, sodass genügend Platz für die Füllung bleibt. Jede Hälfte sofort mit Zitronensaft einreiben, damit sich das Fruchtfleisch nicht verfärbt. Jede Birne an der Außenwölbung etwas begradigen, damit die Früchte auf den Tellern nicht verrutschen. Die Birnen portionsweise auf Desserttellern oder auf einer schönen Dessertplatte anrichten.

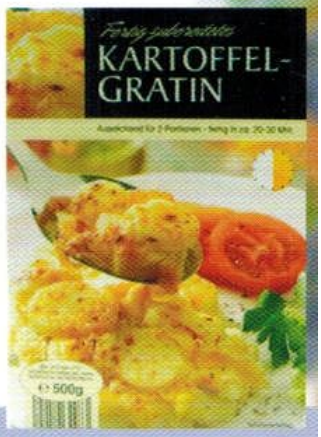
4 FINALES TETE-A-TETE

Mit einem Esslöffel, der in heißes Wasser getaucht wird, Nocken aus der Blauschimmelkäsemasse ausstechen und in die ausgehöhlten Birnen geben. Mit den Walnüssen garnieren und mit dem Honig-Nuss-Sud beträufeln. Sofort servieren.

KÄSE MAL ANDERS

Ob mit Gouda, Ziegenkäse oder Parmesan – die feinen würzigen *Käseblätter schmecken zu Wein, passen zu Dips und eignen sich darüber hinaus auch ideal als Grundlage für Canapés.

Zart und fruchtig



KNUSPRIG GEBACKEN

Ein Klassiker unter den Beilagen: Das Kartoffelgratin hat viele Freunde und passt besonders gut zu kurz gebratenem Fleisch.

Le Gusto Klare Delikate Brühe **Rosmarin** frisch – saisonal erhältlich **Zwiebeln** – saisonal erhältlich **Lamm-Steaks** natur, tiefgefr., 400 g ***2005er Beaujolais Villages A.C.** **Le Gusto** – Bratensaft

SÜDFRANZÖSISCHES LAMM

1 ZEIT ZUM AUFTAUEN

Die Lamm-Steaks in der Folie im Kühlschrank auftauen lassen, anschließend waschen und trockentupfen. Ein Lamm-Steak in Streifen schneiden. Die restlichen Steaks von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

2 KLEIN ANFANGEN

Die Zwiebeln schälen und je nach Größe längs vierteln oder achteln. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Rosmarin und Thymian waschen und trockenschütteln.

3 ZUM DAHINSCHMELZEN

2-3 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Lammstreifen darin scharf anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und anschwitzen. Thymian und Rosmarin dazugeben. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz mit anrösten. Das Ganze gleichmäßig mit dem Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Mit 400 ml Beaujolais ablöschen und auffüllen. Die Sauce aufkochen lassen, anschließend auf mittlerer Flamme 4-5 Minuten sämig köcheln. 1 EL Klare Brühe unterrühren, mit dem restlichen Beaujolais und etwas Wasser auffüllen und 4-5 Minuten sämig kochen. Anschließend die Kräuterzweige entfernen.

4 DEN BRATEN RIECHEN

In der Zwischenzeit etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lamm-Steaks darin von jeder Seite 4 Minuten braten. In die köchelnde Sauce das Bratensaftpulver einrühren und nochmals 1-2 Minuten kochen lassen. Zum Schluss die eiskalte Butter mit einem Schneebesen unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Lamm-Steaks servieren.

Einfach schneller:
Das Lamm nach Packungsanweisung zubereiten und dazu *Sauce Provenciale, *Aioli, * au Vine oder *au Caramell servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

800 g Lamm-Steaks natur, tiefgefr.
Salz
Pfeffer
4-5 rote Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
1 TL Tomatenmark
1-2 EL Zucker
400-500 ml *2005er Beaujolais Villages A.C.
1 EL Klare Delikate Brühe
100-200 ml Wasser
1-2 EL Bratensaft-Pulver
10 g eiskalte Butter

AUSSERDEM:

Natives Olivenöl Extra zum Braten

ZUBEREITUNGSZEIT:

25 Minuten

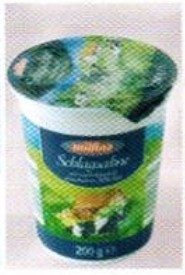
PREIS PRO PERSON:

3,95 €

Natürliche Schönheit im Herzen Frankreichs

L' art et le plaisir de vivre – Lebenskunst und Lebensfreude: Das Motto der Burgunder vereint Genüsse für Geist und Gaumen und hält, was es verspricht! In tiefen Kellergewölben lagern die besten Weine der Welt, die Natur besticht durch eine unvergleichliche Kulturlandschaft mit Klöstern, Kirchen und Schlössern wie aus dem Bilderbuch. Ein wahrer Augenschmaus, der deutlich macht: Frankreich zeigt sich im Landesinneren von seiner schönsten Seite!

„Haute Cuisine"– einfach prickelnd



Bellasan Pflanzenfett **Milfina** Schlagsahne frisch **Schalotten** – saisonal erhältlich **Champagner Vve. Monsigny**
Citrovin Zitronensaft

ENTENBRUST IN CHAMPAGNERSCHAUM

BANDNUDELN
Einfach nach Packungsanweisung zubereiten, abgießen, ein wenig Butter untermengen und servieren!

1 KALT GEWÜRZT

Die Entenbrüste auftauen, abspülen, trockentupfen, die Haut entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in etwas Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Die Schalotten schälen und vierteln.

2 ANSCHWITZEN UND ABLÖSCHEN

Das Pflanzenfett mit der Butter zusammen erhitzen und die Entenbrüste von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, beiseite stellen. Die Schalotten im Bratfett glasig schwitzen, dann mit dem Champagner ablöschen.

3 AB IN DEN OFEN

Die Entenbrüste wieder dazugeben und in dem Sud ca. 10 Minuten schmoren lassen. Anschließend herausnehmen, in Alufolie wickeln und im auf 80 Grad vorgeheizten Backofen warm stellen.

4 ÜBERSCHÄUMENDER GENUSS

Den Bratensud von der Pfanne lösen, die Sahne einrühren und das Ganze einige Minuten einköcheln lassen. Das Eigelb schaumig schlagen, unter die Sauce rühren, dann mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce nun mit dem Mixstab schaumig aufschlagen. Die Entenbrüste anrichten und mit dem Champagnerschaum servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 Barbarie Entenbrüste, tiefgefr.
Salz
Pfeffer
Etwas Weizenmehl
4 Schalotten
3 EL Pflanzenfett
1 EL Butter
250 ml Champagner

FÜR DIE SAUCE:

125 g Schlagsahne
2 Eigelb
1 TL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT:
30 Minuten

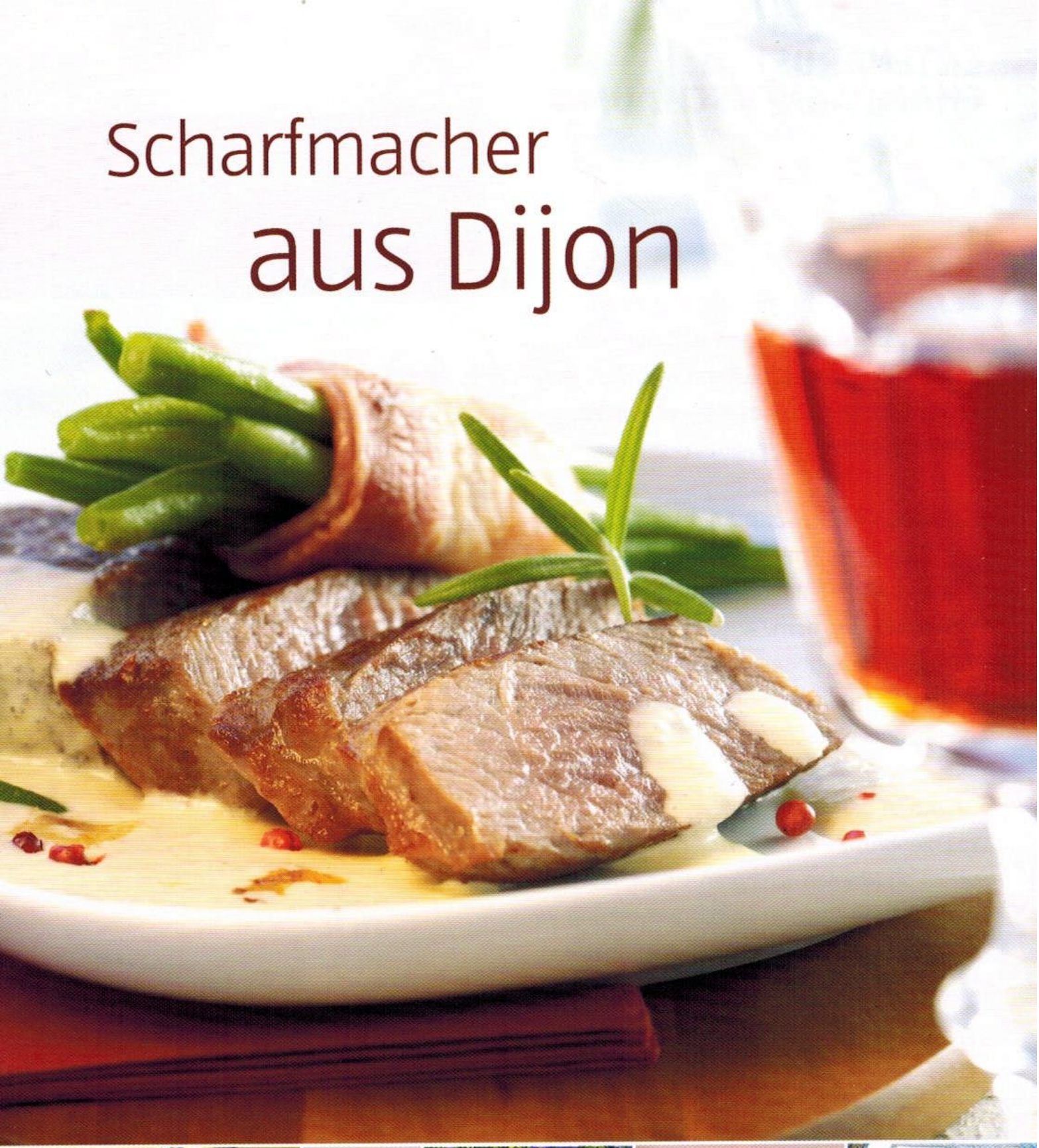
PREIS PRO PERSON:
7,85 €

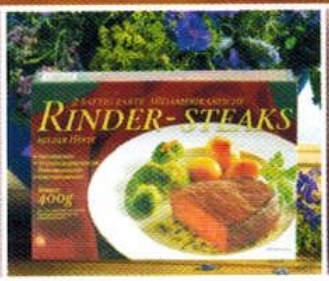
Schnell aufgetischt:

Gâteau Limousin
*Mandel & Schokokuchen
*Kokosnusskuchen
*Walnusskuchen
*Haselnusskuchen

Gut zu wissen: Die typischen französischen Butterkuchen sind eine Spezialität aus Limoges. Ihre Rezepte gehen auf Mönche im 15. Jahrhundert zurück.

Scharfmacher aus Dijon





Bacon milder Frühstücks-Speck
Milfina Deutsche Markenbutter

***Bon Appétit!** Dijon-Senf
Milfina Schlagsahne, haltbar

Bellasan Sonnenblumenöl

Rinder-Steaks natur, tiefgefr., 400 g

RINDER-STEAKS MIT DIJON-SENF-SAUCE

1 KÜHL GEHALTEN

Die Rinder-Steaks in der Folie im Kühlschrank auftauen lassen, anschließend waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln, den Knoblauch schälen und durchpressen. Thymian und Rosmarin waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

2 AUF DEN PUNKT

Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin von jeder Seite 4 Minuten durchbraten. Die Steaks aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen 5-8 Minuten warm halten.

3 DEN SENF DAZUGEBEN

Die Butter in die Pfanne geben, erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch darin anschwitzen, dabei schon den Bratensatz lösen. Thymian und Rosmarin dazugeben und kurz mit anschwitzen, dann den Dijon-Senf unterrühren. Mit dem Wasser ablöschen und auffüllen. Die Sahne unterrühren und die Sauce aufkochen lassen. Anschließend die Dijon-Senf-Sauce 4-5 Minuten sämig einköcheln lassen.

4 EISKALT VERRÜHRT

Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit einem Schneebesen rasch die eiskalte Butter unterrühren. Die Rinder-Steaks auswickeln, auf Tellern anrichten und sofort mit der Dijon-Senf-Sauce servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

800 g Rinder-Steaks natur, tiefgefr.
Salz
Pfeffer
2 Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
3 EL *Französischer Dijon-Senf
200 ml Wasser
200 g Schlagsahne
20 g eiskalte Butter

AUSSERDEM:

2 EL Sonnenblumenöl zum Braten
2 EL Butter zum Braten

ZUBEREITUNGSZEIT:

25 Minuten

PREIS PRO PERSON:

3,76 €

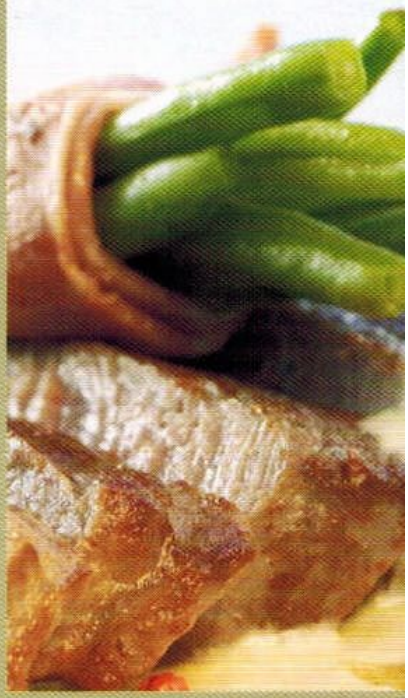
SPECKBOHNEN ALS BEILAGE

Zutaten für 4 Personen:

24 Bohnen saisonal
4 Scheiben Bacon
3 EL Natives Olivenöl Extra
Salz, Pfeffer
100 ml Wasser

Zubereitung:

Die Bohnen putzen. Je 6 Bohnen zu einem Bund zusammenlegen und mit einer Scheibe Bacon fest umwickeln. Das Olivenöl erhitzen und die Bohnen-Bündel mit dem Ende der Bacon-Scheiben nach unten in die Pfanne geben. Rundherum von allen Seiten anbraten. Die Bohnen mit wenig Salz und Pfeffer würzen, mit dem Wasser ablöschen und die Pfanne mit einem Deckel halb verschließen. Die Bohnen auf mittlerer Flamme 3-4 Minuten bissfest garen, sofort servieren.



Französischer Wein

Vielfalt genießen

Trocken mit exotisch-fruchtiger Säure
***2005er Sancerre A.C. „Les Mouchottes"**

Gehaltvoll, fruchtig-aromatisch
***2005er Beaujolais Villages A.C.**

Trocken, kräftig-elegant
***2005er Côtes du Rhône Villages A.C.**

Frisch, fruchtig, leicht blumig
***2005er Côtes du Roussillon Villages A.C.**

WEINE FÜR JEDEN GESCHMACK

Frankreichs Ruf als Weinnation ist legendär. Seine Weine, ihr Geschmack und ihre Qualität werden von Weinliebhabern aus aller Welt geschätzt. Auch wir legen höchste Maßstäbe an die Qualität unserer Weine – darauf haben unsere Verbraucher einen gerechtfertigten Anspruch. Wir akzeptieren keinen Wein, der nicht unseren hohen Qualitätsansprüchen entspricht. „Jeder Wein ist gut, der einem schmeckt, vorausgesetzt, er ist ordentlich und sauber gemacht." Diesen Tipp geben Top-Sommeliers gerne, wenn sie nach ihrem Lieblingswein befragt werden. Also müssen teure Weine nicht automatisch gut und preiswertere nicht schlecht sein. Natürlich gibt es Qualitätsunterschiede. Unterschiedliche Bedingungen in den Herkunftsländern, verschiedene Lagen und Böden, Anbaumethoden und Arbeiten im Weinberg und im Keller machen eine differenzierte Preisgestaltung erforderlich. Können z.B. zur Ernte der Trauben Maschinen eingesetzt werden oder müssen sie mühsam von Hand geerntet werden? Werden die Weine in Stahltanks und/oder in Holzfässern ausgebaut? Lagern sie sechs Monate, drei Jahre oder noch länger, bevor sie in den Verkauf kommen? All dies sind u.a. Qualitätskriterien, die sich auch im Preis widerspiegeln.

Egal, ob Sie sich für einen leichten Rosé, einen spritzigen Weißen oder einen gehaltvollen Rotwein entscheiden – bei uns haben Sie immer eine gute Wahl. Bei unseren Weinen können Sie sich auf eine dauerhaft gute Qualität verlassen, dem trägt unsere umfangreiche Qualitätssicherung Rechnung.

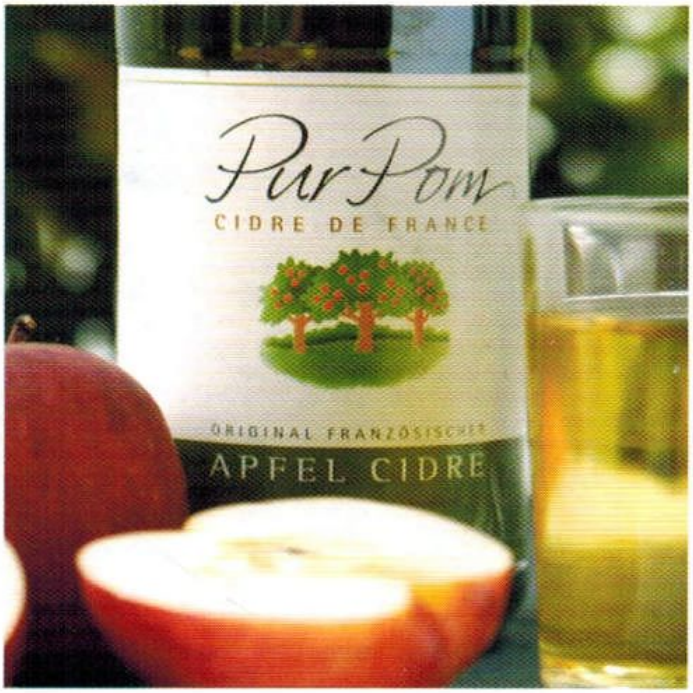
VERKOSTET UND KONTROLLIERT

Unsere Weine müssen nicht nur die gesetzlichen Mindestanforderungen erfüllen, sondern auch unseren hohen Qualitätsansprüchen gerecht werden. Zunächst werden die Weine von unseren Lieferanten kontrolliert, anschließend von den Verantwortlichen unseres Hauses verkostet und – bevor es zur Kaufentscheidung kommt – umfangreichen Analysen und intensiven Qualitätstests unterzogen. Dazu gehört neben der analytischen selbstverständlich auch die sensorische Kontrolle. Dies geschieht vor und nach dem Kauf. Stehen die Weine bei uns zum Verkauf, werden sie monatlich erneut verkostet und beurteilt – in Zusammenarbeit mit unabhängigen Instituten und Laboren. Denn die Qualität der Produkte und die Zufriedenheit unserer Konsumenten haben für uns oberste Priorität.

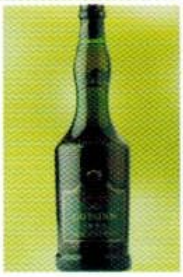
www.aldi-sued.de

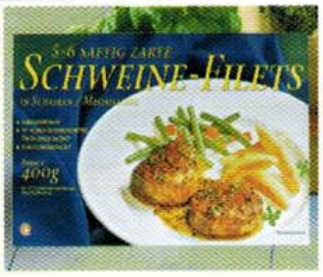
Wo der Himmel die Erde berührt

Tosende Wellen, umbrandete Felsklippen und salzige Meeresluft – die Küstenlandschaft im Norden und Nordwesten Frankreichs ist einfach atemberaubend, der „Geschmack der Weite" unvergesslich. Kontrastpanorama im Inland: weite Heidefelder, grüne Wälder und Wiesen. Die Qual der Wahl bietet daher auch die landestypische Küche. Neben würzigen Fleischspezialitäten werden Schätze aus den Tiefen des Ozeans angeboten. Da läuft jedem Feinschmecker garantiert das Wasser im Munde zusammen!



Apfel ist Trumpf





Bellasan Pflanzenfett ***Couperné Fine Calvados** **Schweine-Filets** natur, tiefgefr., 400 g **Äpfel** – saisonal erhältlich
Milfina Schlagsahne, frisch

SCHWEINE-FILETS MIT CALVADOSSAUCE

1 IN FORM GEBRACHT

Die Filets in der Folie im Kühlschrank auftauen lassen, anschließend waschen, trockentupfen und etwas flach drücken. Butter oder Pflanzenfett in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin auf beiden Seiten scharf anbraten. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen, in Alufolie wickeln und im auf 120 Grad vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten ziehen lassen.

2 AUF KLEINER FLAMME

Den Bratenfond in der Pfanne mit Calvados ablöschen und mit Sahne aufgießen. Den Bratensatz mit einem Holzspatel vorsichtig lösen und das Ganze kurz aufkochen lassen. Anschließend die Sauce auf kleiner Flamme einige Minuten eindicken lassen.

3 DEN APFEL VERSÜSSEN

Die Äpfel schälen, entkernen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer weiteren Pfanne etwas Butter erhitzen und die Apfelscheiben darin anbraten. Mit dem Zucker bestreuen und auf kleiner Flamme etwas karamellisieren lassen. Mit Calvados ablöschen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

4 WIE GEMALT SERVIEREN

Einige Apfelscheiben zum Garnieren beiseitelegen, die restlichen unter die Sauce ziehen und das Ganze nochmals abschmecken. Die Schweine-Filets auf Tellern anrichten, dekorativ mit der Sauce überziehen und mit den beiseitegelegten Apfelscheiben garniert servieren.

Typisch französisch:

Die köstlichen *Rillettes sind eine echte Spezialität und werden mit knusprigem Brot serviert.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

800 g Schweine-Filets natur, tiefgefr.
250 ml *Couperné Fine Calvados
300 g Schlagsahne
4 Äpfel
1-2 EL Zucker
Salz
Pfeffer

AUSSERDEM:

Butter oder Pflanzenfett zum Braten
30-50 ml *Couperné Fine Calvados zum Ablöschen

ZUBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten

PREIS PRO PERSON:

5,74 €

TRADITIONELL KNUSPRIG

Die *Galettes Bretonnes sind für ihr feines Butteraroma berühmt.

PUR POM

Der Cidre de France stammt ursprünglich aus der Normandie. Aus ihm wird Calvados destilliert.

Kräuter entdecken und Meer schmecken

Knoblauch – saisonal erhältlich **Pfeffer** schwarz gemahlen, 50 g **Dill** frisch – saisonal erhältlich **Giant** Riesengarnelen natur, tiefgefr., 400 g **Petersilie** frisch - saisonal erhältlich **Milfina** Deutsche Markenbutter

KRÄUTER-GARNELEN

„Salzige Meeresluft auf der Haut, der Wind spielt im Haar – in Gedanken sitzt man beim Genuss der Kräuter-Garnelen schon an der bretonischen Küste und lauscht dem Rauschen der Wellen."

1 KÜHLER CHARME

Die Garnelen im Kühlschrank auftauen lassen, anschließend kalt abspülen und gut trockentupfen.

2 AROMATISCHER FEINSCHLIFF

Den Knoblauch schälen und durchpressen. Die Kräuter waschen, trockenschütteln, die Stiele entfernen und die Blätter fein hacken. Die Kräuter mit der Butter und dem Knoblauch vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3 SCHÖNE WENDUNG

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin auf beiden Seiten rosa braten. Anschließend mit Mehl bestäuben und die Kräuterbutter dazugeben. Die Garnelen darin mehrfach wenden, bis sie von der Kräutermischung überzogen sind, sofort servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

800 g Riesengarnelen natur, tiefgefroren
2 Zehen Knoblauch
1/2 Bund glatte Petersilie
2 Stängel Rosmarin
2 Stängel Oregano
2 Stängel Thymian
1 EL frisch gehackter Dill
50 g weiche Butter
Salz
Pfeffer
4 EL Natives Olivenöl Extra
1 EL Weizenmehl

ZUBEREITUNGSZEIT:

12 Minuten

PREIS PRO PERSON:

5,40 €

DAMPFEND FRISCH

Zu diesem Feinschmecker-Gericht passt nichts besser als ein knusprig-frisch duftendes Kräuter- oder Knoblauch-Baguette aus dem Ofen. Da kann wirklich keiner widerstehen ...

Frische Beute aus dem Meer

Manzanilla Oliven spanisch, grün mit Kräutern der Provence **Manzanilla Oliven** spanisch, grün mit Chili **Manzanilla Oliven** spanisch, grün mit Knoblauch **Aqua** Alaska-Seelachs-Filets, 1000 g **Rosmarin** frisch – saisonal erhältlich **Happy Harvest** geschälte Tomaten

BRETONISCHER SEELACHS

1 FEIN GEHACKT

Die Oliven auf einem Sieb gründlich abtropfen lassen, anschließend die Sorten vermischen. 150 g davon halbieren, 150 g fein hacken. Die Tomaten grob hacken und in den Saft zurückgeben. Das Basilikum waschen, trockenschütteln und grob hacken. Rosmarin waschen und trockenschütteln. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

2 FRUCHTIG FRISCH

2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch darin 1 Minute anschwitzen, mit der Brühe ablöschen und die Tomaten mit dem Saft dazugeben. Das Ganze aufkochen, die halbierten Oliven dazugeben und auf mittlerer Flamme ca. 10 Minuten köcheln lassen.

3 CREMIG LECKER

In der Zwischenzeit die fein gehackten Oliven, das Basilikum und 2 EL Olivenöl mit dem Mixstab pürieren, dabei so viel Olivenöl dazugeben, dass eine cremige Paste entsteht.

4 EIN SEELACHS ZUM ROLLEN

Die Seelachs-Filets waschen, trockentupfen und gleichmäßig mit der Oliven-Kräuter-Paste bestreichen. Anschließend einzeln aufrollen und mit einem Rosmarinstängel feststecken.

5 AUF TUCHFÜHLUNG

Die Tomatensauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine kleine, mit Olivenöl ausgefettete Auflaufform geben. Die Seelachs-Filets ganz eng zusammengerückt darauf geben, mit Olivenöl beträufeln und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten garen. Anschließend sofort servieren.

HEISS GELIEBT

Eine Mahlzeit ohne das berühmte Baguette ist in Frankreich undenkbar. Die Baguette-Brötchen werden kurz im Ofen fertig gebacken und passen prima zu diesem Gericht.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

100 g Oliven mit Chili
100 g Oliven mit Kräutern der Provence
100 g Oliven mit Knoblauch
2 Dosen geschälte Tomaten à 400 g
5 Stängel Basilikum
4 Stängel Rosmarin
1 Zehe Knoblauch
6 EL Natives Olivenöl Extra
200 ml Brühe
4 schöne große Alaska-Seelachs-Filets
Salz
Pfeffer

AUSSERDEM:
Natives Olivenöl Extra für die Auflaufform und zum Beträufeln

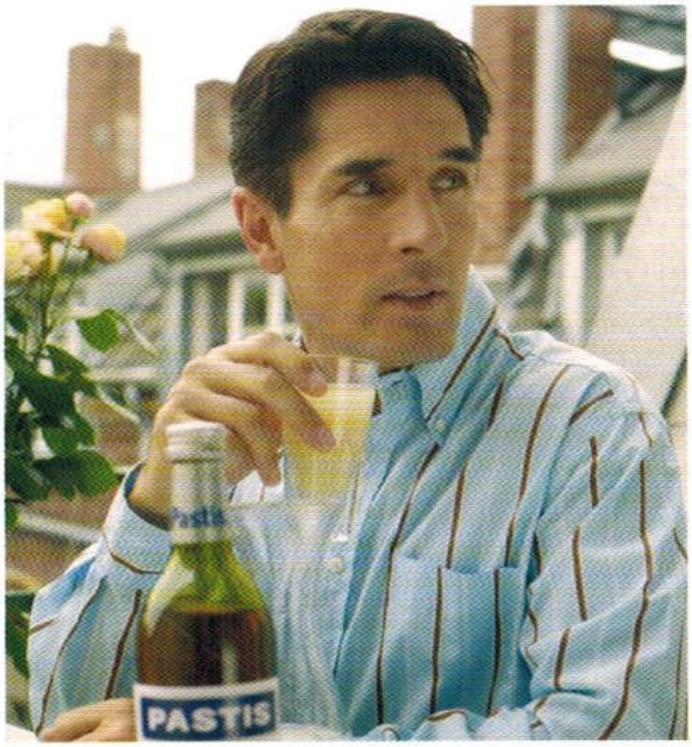
ZUBEREITUNGSZEIT:
45 Minuten

PREIS PRO PERSON:
3,30 €

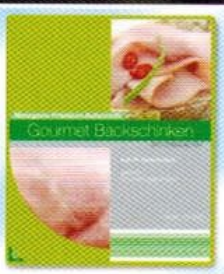
Frisch und leicht:
Der *2005er Sancerre A.C. „Les Mouchottes" passt sehr gut zu diesem Fischgericht.

Salut, Paris!

Rot-weiße Tischdecken in kleinen Bistros und 1001 Gaumenfreuden von traditionell bis exzentrisch: Paris – das Herz Frankreichs – gilt als Stadt der Liebe, Metropole der Mode, die Kapitale der Kunst und der Museen, aber an allererster Stelle ist sie das Zentrum der „Haute Cuisine". Auf der „Ile-de-France" werden selbst einfache Gerichte zur Poesie für den Gaumen. Ein Grund mehr, sich das Pariser Lebensgefühl, das „savoir vivre", auf den heimischen Tisch zu zaubern ... zaubern Sie mit!



Bistro, Bistro!



Buttertoast **Be light** Reibekäse leicht und pikant, zum Überbacken **Pfeffer** schwarz gemahlen, 50 g **Metzgeria** Backschinken
Be Light französische Schnittkäse-Spezialität **Kim** Béchamel Sauce

CROQUE MONSIEUR

SCHNELL ANGEMACHT

Servieren Sie doch einen knackig frischen grünen Salat mit Tomaten, Gurken und Bon Appétit!
*Vinaigrette de Citron,
*Vinaigrette Rotisseur oder
*Vinaigrette Dijon zum Toast.
So wird aus diesem Bistro-snack eine leckere Haupt-speise.

1 STREICHZART

Alle Toastbrotscheiben auf einer Seite mit Butter bestreichen. Die Schinkenscheiben halbieren.

2 HOCH STAPELN

Vier gebutterte Toastscheiben zuerst mit je drei Scheiben Schnittkäse, dann mit drei halben Schinkenscheiben und wieder mit drei Scheiben Schnittkäse belegen. Mit Pfeffer würzen. Die vier belegten Toasts mit gebutterten Toastscheiben abdecken und diese oben mit der restlichen Butter bestreichen.

3 DIE RICHTIGE MISCHUNG

Die Béchamel Sauce mit dem geriebenen Emmentaler gut vermischen. Die Béchamel-Käse-Mischung gleichmäßig auf den Toasts ver-streichen. Die Croque Monsieurs auf ein Back-blech setzen und im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten goldbraun überbacken. Anschließend mit frischer Petersilie garnieren und servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

8 Scheiben Buttertoast
60 g Butter
6 Scheiben Backschinken
24 Scheiben Schnittkäse
Pfeffer
4 EL Béchamel Sauce
100 g geriebener Emmentaler

AUSSERDEM:

Frische Petersilie

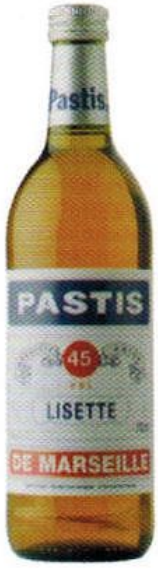
ZUBEREITUNGSZEIT:

18 Minuten

PREIS PRO PERSON:

1,85 €

Nicht nur in Paris:
Für einen *Pastis Lisette ist immer Zeit.



Die hauchfeine Leichtigkeit des Seins

***Bon Appétit! Crêpe Maker** ***Bon Appétit! Crêpes** Teig-Mix **Milfina** Schlagsahne, haltbar **Zitrone** – saisonal erhältlich
Moser Roth Edel Bitter mit 70 % Kakao

HASELNUSS-SCHOKO-CREPES

1 SÜSS UND SAUER

Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, sofort auf einen Teller geben und beiseitestellen. Die Zitrone unter heißem Wasser gründlich abbürsten, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Schokolade fein hacken oder reiben.

2 FIX ZUBEREITET

12 Crêpes aus dem *Crêpes Teig-Mix nach Packungsanweisung auf der Rückseite zubereiten.

3 GUT GEFÜLLT

Die Sahne steif schlagen, kalt stellen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, den Zucker und die Zitronenschale unter ständigem Schlagen unterheben. Nach und nach 50 g geraspelte Schokolade, die Haselnüsse und zum Schluss die Sahne vorsichtig unterziehen. Vier Crêpes mit der Creme füllen, dekorativ anrichten und mit der restlichen Schokolade bestreut servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

50 g gemahlene Haselnüsse
1 Zitrone
70 g Zartbitterschokolade
125 g Schlagsahne
2 Eiweiß
1 Msp. Salz
4 EL Zucker

FÜR DIE CREPES:

1 Flasche *Crêpes Teig-Mix
ca. 640 ml Vollmilch
Pflanzenfett zum Ausbacken
Zucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNGSZEIT:

45 Minuten

PREIS PRO PERSON:

1,35 €

DER CREPE MAKER

Voilà – Willkommen in der eigenen Crêperie! Zaubern Sie echte französische Crêpes buchstäblich im „Handumdrehen":
Füllen Sie einfach den Crêpe-Teig in den Teigteller und tauchen Sie die vorgeheizte Platte kurz hinein. Schon nach kurzer Backzeit auf der Kontaktstation ist der Crêpe fertig – und das macht Ihnen so schnell keiner nach!

Oben knusprig, innen zart

CREME BRULEE

1 SCHÖN HERAUSGEPUTZT

Die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Die Milch in einen Topf geben. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark sorgfältig herauskratzen und in die Milch geben, zum Kochen bringen.

2 ERSTE SAHNE

In der Zwischenzeit das Eigelb mit dem Zucker cremig schlagen. Die Milch vom Herd nehmen und nach und nach unter das Eigelb rühren. Danach die geschlagene Sahne unterheben.

3 HEISS GEBADET

Die Crème in feuerfeste Förmchen füllen, in ein Wasserbad stellen und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen bei Oberhitze 30 Minuten garen, bis sie leicht fest geworden ist. Die Crème in den Förmchen abkühlen lassen.

4 BRAUN GEBRANNT

Anschließend mit je einem TL Zucker bestreuen und mit der Grillfunktion des Herdes auf höchster Stufe hellbraun karamellisieren lassen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

250 g Schlagsahne
250 ml Vollmilch
1 Vanilleschote saisonal
6 Eigelb
125 g Zucker

AUSSERDEM:

4 TL Zucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNGSZEIT:
42 Minuten

PREIS PRO PERSON:
1,64 €

ZART SCHMELZEND

*Truffes Fantasie in den Sorten „Champagner", „Cappuccino", „Toffee" und „Kakao" zergehen buchstäblich auf der Zunge.

Zum Abschluss: Käse!

Französischer Käse, ein Stangenbrot und ein guter Wein – diese drei stehen für Harmonie pur, sowohl in Frankreich als auch bei Genießern weltweit. Ob als Abschluss eines exzellenten Menüs oder einfach nur als kleiner Genuss zwischendurch: Französischer Käse ist ein kulinarisches Vergnügen, das man gerne teilt. In geselliger Runde lässt sich am besten im Käse-Hochgenuss schwelgen. Allerdings sollte man dabei aufpassen, dass einem nicht die besten Stücke entgehen ...

Tipp:
Nehmen Sie den Käse rechtzeitig aus dem Kühlschrank, denn er schmeckt nur bei Raumtemperatur richtig gut.

ROI DE TREFLE
Original französischer Weichkäse mit Joghurt

Be light
Französische Weichkäse-zubereitung

Be light
Französische Schnittkäse-Spezialität

ROI DE TREFLE
Original französischer Weichkäse

ALDI SÜD

www.aldi-sued.de