



LÉA LINSTER

DEUTSCHLAND KÜSST FRANKREICH

MEINE LIEBSTEN REZEPTE AUS BEIDEN LÄNDERN



INHALT

Vorwort **06**

So schmeckt das Leben **10**

Frühstück **16**

Vorspeisen & Fingerfood **36**

Suppen **60**

Fisch & Meeresfrüchte **82**

Fleisch & Geflügel **104**

Mein Menü Bocuse d'Or **106**

Gemüse & Vegetarisches **138**

Desserts **172**

Kuchen & Gebäck **194**

LÉA LINSTER SPEZIAL:

Unser täglich Brot **26**

Aperitif-Traditionen – À votre Santé **44**

Fonds – Grundrezepte **72**

Saucen – Das ganze Aroma **128**

Die Kartoffel – Liebe auf den zweiten Blick **156**

Besondere Teige – Teig auf Touren **206**

Feste und Feiertage – Tradition genießen **220**

Meine liebsten Zutaten **230**

Register **234**

Impressum **240**





ZWIEBELKUCHEN

TARTE À L'OIGNON

Für 8 Stücke

Zubereitung: ca. 20 Min.

Ruhen: 1 Std.

Backen: ca. 35 Min.

TEIG

250 g Mehl | 160 g kalte Butter

1 Ei (M) | 1 Prise Salz

1 Prise Zucker

1 EL Milch

BELAG

4 weiße Zwiebeln (ca. 1,3 kg)

30 g Butter

Meersalz | Pfeffer aus der Mühle

frisch geriebene Muskatnuss

3 Eier (M)

250 g Sahne

UTENSILIEN

Tarte- oder Springform (24 cm Ø)

AUSSERDEM

Butter für die Form

Tipp

Wenn man den Belag recht flach auf dem Teig verteilt, kann man sich das Vorbacken sparen. Ich backe diesen Zwiebelkuchen gerne in mehreren kleinen Formen. So ergibt sich das optimale Verhältnis von Teig und Belag.

1. Für einen salzigen Mürbeteig alle Teigzutaten mit der Küchenmaschine verrühren. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Inzwischen für den Belag die Zwiebeln schälen, halbieren und die Hälften in feine Ringe schneiden. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin ca. 15 Min. dünsten. Etwas Meersalz, Pfeffer aus der Mühle und einen Hauch frisch geriebene Muskatnuss darübergerben. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180°C, Gas Stufe 4) vorheizen.

3. Eine Tarte- oder Springform (24 cm Durchmesser) mit Butter einfetten. Den Mürbeteig aus der Folie wickeln und etwa zwei Drittel abnehmen. Diese Portion zu einem dünnen Kreis ausrollen und die Form damit auslegen. Den Teig am Rand der Form festdrücken. Den übrigen Mürbeteig können Sie einfrieren oder für andere Rezepte verwenden.

4. Mit einer Gabel ein paar Löcher in den Teig stechen. Die Form in den heißen Ofen auf die mittlere Schiene stellen und den Teig max. 10 Min. backen.

5. Die Form herausnehmen und die Zwiebeln auf dem Teig verteilen. Die Eier mit der Sahne, Salz und Pfeffer aus der Mühle verquirlen und über die Zwiebeln gießen. Die Form wieder in den Ofen stellen und den Zwiebelkuchen ca. 25 Min. backen.

6. Wenn die Füllung schön fest ist, den Kuchen aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter etwas abkühlen und ausdampfen lassen, sodass der Teig schön kross bleibt. In Stücke schneiden und am besten lauwarm servieren.







BLUMENKOHLSUPPE

CRÈME DUBARRY

Für 6 Portionen

Zubereitung: ca. 30 Min.

1 Blumenkohl (ca. 600 g, geputzt gewogen)

1 l Hühnerbrühe (siehe Grundrezept S. 73)

Salz

ca. 1 EL Speisestärke

1 Eigelb

100 g Sahne

etwas Olivenöl (nach Wunsch)

Pfeffer aus der Mühle

UTENSILIEN

Haarsieb

1. Vom Blumenkohl die Blätter entfernen, die Röschen abschneiden, den Strunk großzügig abschneiden und die Stiele in kleine Stücke schneiden. Alle Blumenkohlröschen und -stücke 30 Sek. in sprudelnd kochendem Wasser blanchieren. Anschließend sofort in Eiswasser abschrecken, damit Farbe, Struktur und Geschmack des Blumenkohls erhalten bleiben.
2. Die Hühnerbrühe in einen Topf geben und den Blumenkohl darin mit etwas Salz in ca. 10 Min. weich kochen. Die Mischung im Topf mit einem Pürierstab pürieren, durch ein Haarsieb in einen anderen Topf passieren und weitere 5 Min. kochen lassen.
3. Die Speisestärke in etwas Wasser auflösen und unter ständigem Rühren zur Suppe geben. Die Suppe noch einmal kurz aufkochen und mit Salz abschmecken.
4. Vor dem Servieren das Eigelb mit der Sahne verrühren und die Mischung unterschlagen. Die Suppe noch einmal kurz erhitzen, aber auf gar keinen Fall zum Kochen bringen, sonst gerinnt das Eigelb und wird fest.
5. Vor dem Servieren nach Wunsch ein paar Tropfen erstklassiges Olivenöl auf das cremige Süppchen geben. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.



Avec Amour: Sollten Sie das Blumenkohlsüppchen während der Trüffelsaison zubereiten, lässt es sich im Handumdrehen adeln: Auf die angerichteten Süppchen wird etwas weiße oder schwarze Trüffel gehobelt – und schon entfaltet sich eine wunderbare Geschmackskombination.





PAVÉ DE SAUMON SAUCE VIERGE

LACHSFILET MIT SAUCE VIERGE

Für 4 Portionen

Zubereitung: ca. 20 Min.

LACHS

4 Lachsfilets (à 125 g)

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

etwas Mehl

3 EL geklärte Butter (siehe S. 230)

1 EL Butter

SAUCE VIERGE

½ Schalotte

2 TL Zitronensaft

1 Msp. Zucker

150 ml kalt gepresstes Olivenöl

einige Blätter Basilikum, Koriandergrün und

Petersilie

Meersalz

1. Für den Lachs die Fischfilets abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit etwas Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und die Fische darin wenden. Beim Herausheben mit der Hand abklopfen, um überschüssiges Mehl zu entfernen. Die geklärte Butter und die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin pro Seite 2–3 Min. anbraten.
2. Für die Sauce Vierge die halbe Schalotte schälen und sehr fein schneiden. 2 EL Wasser in eine kleine Kasserolle geben. Zitronensaft, Zucker und die Schalotte hinzufügen und das Ganze sanft erhitzen.
3. Dann das Olivenöl hinzugeben. Es muss »extra vergine« (also »jungfräulich«) sein, denn daher hat die Sauce ihren Namen. Die frischen Kräuter waschen, trocken schütteln, sehr fein schneiden und je 1 EL von jeder Sorte dazugeben. Die Sauce mit 1 Prise Meersalz abschmecken.
4. Die Lachsfilets auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce Vierge beträufeln. Sofort servieren!



BOEUF BOURGUIGNON

BŒUF BOURGUIGNON

Für 4 Portionen

Zubereitung: ca. 30 Min.

Garen: ca. 2 Std. 30 Min.

FLEISCH

1,5 kg Rindfleisch vom Schulterstück

200 g geräucherter Speck guter Qualität

2 kleine Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 Karotte | 3 EL Traubenkernöl

Salz | Pfeffer aus der Mühle

1 gehäufte EL Mehl

5 cl Cognac zum Flambieren (nach Wunsch)

1 l Rotwein (z. B. Spätburgunder)

1 Bouquet garni

1-2 Nelken

1 großes Lorbeerblatt

evtl. 500 ml Rinderbrühe (siehe Grundrezept
S. 74) oder Wasser

GARNITUR

8-12 kleine Champignons

Pfeffer aus der Mühle

8 kleine Karotten

Butter

Salz

8 Perlzwiebeln

Tipp

Als Beilage eignen sich Salzkartoffeln, Kartoffelpüree, Spätzle oder einfach nur gutes Baguette.

1. Das Rindfleisch vom Fett befreien und in 5 cm große Würfel schneiden. Den Speck in längliche Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein schneiden. Den Knoblauch schälen, halbieren und den Keim, falls vorhanden, entfernen. Die Karotte putzen, schälen und halbieren.
2. Das Öl in einem großen gusseisernen Topf erhitzen. Fleischwürfel hinzufügen und rundherum scharf anbraten, salzen und mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Zwiebeln hinzufügen und mit dem Mehl bestreuen. Einmal gut umrühren, sodass das Mehl ebenfalls angeröstet wird.
3. Nach Wunsch mit dem Cognac flambieren. Mit dem Rotwein ablöschen, das Bouquet garni (von der Petersilie nur die Stängel – die Blätter für die Garnitur beiseitelegen) sowie Nelke und Lorbeerblatt, die Karotte und die Speckwürfel dazugeben.
4. Alles zum Kochen bringen und dann mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme 2-2,5 Std. weiterköcheln lassen, bis das Fleisch zart ist. Während der Garzeit unbedingt alle 30 Min. kontrollieren, ob noch ausreichend Flüssigkeit im Topf ist – falls nötig, mit Rinderbrühe oder Wasser wieder auffüllen. Das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wichtig: Das Fleisch darf nicht zerfallen.
5. Nach der Garzeit die zarten Fleischstücke aus dem Topf herausnehmen, in eine Schüssel geben und die Sauce durch ein Sieb darüber passieren.
6. Für die Garnitur die Champignons putzen, kurz blanchieren und in die fertige Sauce geben. Das Gericht noch einmal gut mit Pfeffer aus der Mühle würzen.



7. Die Karotten putzen und in Butter mit etwas Salz und 2 EL Wasser zart anschmoren. Die Perlzwiebeln ebenso wie die Karotten kurz separat garen.

8. Das Bœuf bourguignon auf einer großen und tiefen Platte oder in einer Terrine anrichten – dabei mit den Farben der Garnituren spielen. Mit den Petersilienblättern bestreuen und servieren.



ROTE-BETE-PÜREE MIT SALBEI

PURÉE DE BETTERAVES ROUGES ET SAUGES

Für 4 Portionen als kleine Beilage

Zubereitung: ca. 15 Min.

Garen: ca. 45 Min.

**PÜREE (als Hauptgericht die Mengen
verdoppeln)**

300 g Rote Bete

Meersalz

Zucker

50 g Butter

Aceto balsamico

1 TL Olivenöl

SALBEI

2 EL Traubenkernöl

ca. 16 schöne Salbeiblätter

UTENSILIEN

Spritzbeutel mit großer Lochtülle



Avec Amour: Das Püree passt besonders gut zu Fleischpasteten. Aber mit Kartoffeln lässt sich daraus ganz einfach ein delikates vegetarisches Hauptgericht kreieren.

1. Für das Püree die Roten Beten – wegen ihrer Färbkraft am besten mit Küchenhandschuhen – schälen, waschen und in 1–2 cm große Stücke schneiden. In einen Topf geben und so viel Wasser angießen, dass die Gemüsestücke gerade bedeckt sind. Etwas Meersalz und 1 gute Prise Zucker hinzufügen und die Rote-Bete-Stücke in 45–55 Min. ganz weich kochen.

2. Die Rote Bete abgießen, den Kochsud dabei auffangen. Das Gemüse kurz ausdampfen lassen und dann mit dem Pürierstab oder in einem Mixer glatt pürieren. Die Butter dazugeben und untermixen. Das Püree mit Salz und Balsamico abschmecken und zum Schluss das Olivenöl unterrühren. Das Püree durch ein feines Mehlsieb streichen, abkühlen lassen und zum Anrichten in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Alternativ auf kleine Portionsgläser verteilen.

3. Den aufgefangenen Kochsud in einem Topf bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen und anschließend abkühlen lassen.

4. Für den Salbei das Öl in einer Fritteuse oder großen Pfanne auf 160–170 °C erhitzen. Die Salbeiblätter waschen, sorgfältig abtrocknen und nacheinander im heißen Fett 20 Sek. frittieren (Vorsicht Spritzgefahr!). Die Blätter sollen kross, aber noch grün sein. Mit einer Schaumkelle aus dem Öl nehmen und sofort zwischen zwei Lagen Küchenpapier plätten, damit sie schön flach bleiben.

5. Zum Anrichten je eine kleine Portion Püree auf einen Teller spritzen und mit 1 oder mehreren Salbeiblättern dekorieren. Zusätzlich kann man die Teller noch mit Rote-Bete-Sirup beträufeln bzw. verzieren. Alternativ das Rote-Bete-Püree im Glas servieren.



Der gebratene Salbei ergänzt den Geschmack der Roten Bete hervorragend und unterstützt zudem die Verdauung.



RATATOUILLE PROVENÇALE

PROVENZALISCHER GEMÜSEEINTOPF

Für 4 Portionen

Zubereitung: ca. 20 Min.

Garen: ca. 30 Min.

750 g Zucchini

1 Aubergine (200 g)

2 Zwiebeln

700 g Tomaten

2 Knoblauchzehen

1 grüne Paprikaschote (ca. 200 g)

3-4 EL Olivenöl

Salz

Piment d'Espelette

1. Die Zucchini putzen, waschen und mit der Schale in Scheiben schneiden. Die Aubergine putzen, schälen und in Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Die Tomaten waschen und in je 6 Stücke teilen, dabei den Stielansatz entfernen. Die Tomaten häuten und entkernen. Den Knoblauch schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Wer weniger Knoblauchgeschmack bevorzugt, gibt 1 Knoblauchzehe im Ganzen hinzu und entfernt sie später wieder.
3. Die Paprikaschote halbieren, Kerne und Trennwände entfernen, die Hälften waschen und in Streifen schneiden.
4. Das Olivenöl in einem gusseisernen Topf vorsichtig erhitzen. Zunächst die Zwiebeln darin glasig dünsten. Das andere klein geschnittene Gemüse hinzugeben und gut umrühren.
5. Den Deckel auflegen und das Gemüse ca. 30 Min. schmoren lassen. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen.



Avec Amour: Klassisch französisch mit Baguette oder wahlweise mit Bulgur servieren.

Das Ratatouille eignet sich auch als Gemüsebeilage zu intensiv schmeckendem Fleisch wie etwa Lamm.



»Der große französische Koch Joël Robuchon hat der Kartoffel wieder zu neuem Ruhm in der gehobenen Küche verholfen.«

Dieses Kartoffelpüree mit sehr viel Butter gehört zu den weltweit bekanntesten Rezepten von Joël Robuchon.

Purée à la Joël Robuchon Kartoffelpüree à la Joël Robuchon

Für 4 Portionen

Zubereitung: ca. 15 Min.

Garen: ca. 30 Min.

1 kg mehligkochende Kartoffeln (z. B. Adretta, Bintje, La Ratte) | Salz |
200-250 g Butter | 200 ml Vollmilch

UTENSILIEN: Passiermühle oder Kartoffelstampfer

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und schälen. Einen großen Topf mit kaltem Salzwasser (10 g Salz auf 1 l Wasser) bereitstellen und die Kartoffeln im Ganzen hineingeben. Sie sollten mit Wasser bedeckt sein, damit sie nicht braun werden.
2. Die Kartoffeln je nach Größe in 25–30 Min. weich köcheln. Sie sind perfekt, wenn man sie mit einer Messerspitze leicht einstechen kann.
3. Die Kartoffeln sofort abgießen und dann durch die Passiermühle drehen oder mit dem Kartoffelstampfer im Topf zerdrücken. Die Masse auf der noch warmen Herdplatte kurz ausdampfen lassen.
4. Nun die Butter stückchenweise mit einem Spatel beherzt einrühren. Die Milch erhitzen und vom Herd nehmen, kurz bevor sie kocht. Die heiße Milch nach und nach zum Kartoffelstampf geben, bis ein schönes Püree mit einer cremigen Textur entsteht. Noch seidiger wird sie, wenn man das Püree zusätzlich durch ein Haarsieb streicht. Das sei den Perfektionisten vorbehalten.
5. Das Püree abschmecken und nochmals gut verrühren. Es ist ein perfekter Begleiter zu Fisch- und Fleischgerichten, aber auch zu Gemüse wie Spargel. Und Ratatouille wird gemeinsam mit diesem Kartoffelpüree zu einer köstlichen Hauptspeise.





POMMES FRITES MAYONNAISE

POMMES FRITES MIT MAYONNAISE

Für 4 Portionen

Zubereitung: ca. 30 Min.

Backen: ca. 25 Min.

POMMES

6 große festkochende Kartoffeln

1 l hoch erhitzbares Öl (z. B. Traubenkernöl)

etwas Meersalz

MAYONNAISE (300 G)

2 sehr frische, zimmerwarme Eigelb (M)

1 TL zimmerwarmer Dijon-Senf

½ Bio-Zitrone

250 ml Traubenkernöl

Salz

weißer Pfeffer aus der Mühle

Piment d'Espelette (nach Wunsch)



Avec Amour: Pommes frites sind ein Gradmesser für die Qualität ihrer Zutaten. Alles beginnt bei der Kartoffel. Besonders gut geeignet sind die Sorten Sieglinde, Linda oder Bintje. Rohe Kartoffeln sollten nicht bei zu hoher Temperatur erhitzt werden, weil sie dann schädliches Acrylamid bilden. Daher werden die Pommes zuerst bei 140 °C vorfrittiert und dann nochmals bei ca. 180 °C kurz ausgebacken.

1. Für die Pommes die Kartoffeln schälen, waschen und in gleichmäßige Sticks in der gewünschten Größe schneiden. Dann nochmals waschen, um die Stärke an den Schnittflächen zu entfernen, durch die die Pommes zusammenkleben könnten. Die rohen Kartoffelsticks mit einem Küchentuch gut abtrocknen.
2. Das Öl in einer hohen Pfanne oder einer Fritteuse auf 140 °C erhitzen. Die Temperatur ist richtig, wenn an einem eingetauchten Holzlöffelstiel sofort kleine Blasen aufsteigen.
3. Die Kartoffelsticks portionsweise in das heiße Fett geben und ca. 10 Min. vorfrittieren. Sobald sie gar sind, mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Das Fett auf 180–190 °C aufheizen und die abgetropften Pommes nochmals 2–3 Min. im Öl ausbacken, bis sie schön goldbraun und knusprig sind. Kurz abtropfen und mit Meersalz bestreut servieren. Alternativ kann man die vorfrittierten Kartoffelsticks auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech bei 180–190 °C Ober-/Unterhitze im Backofen in 20–30 Minuten fertig backen.
5. Für die Mayonnaise die Eigelbe mit dem Senf und ein paar Spritzern Zitronensaft in einer Glasschüssel verquirlen. Das Öl langsam in einem ganz dünnen Strahl dazugeben und kräftig mit dem Schneebesen unterschlagen, bis eine feste Mayo entstanden ist.
6. Die Mayonnaise mit etwas Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle würzen. Wenn Säure fehlt, noch etwas Zitronensaft dazugeben, dann wird die Mayo jedoch heller und bleibt nicht so fest. Also vorsichtig dosieren. Wer möchte, kann die Mayonnaise noch mit einem Hauch Piment d'Espelette würzen.

WOHL TEMPERIERT

Für eine gute Mayonnaise benötigt man sehr frische Eier bester Qualität. Sie sollten für die Zubereitung – ebenso wie das Öl – Zimmertemperatur haben. Das Öl sollte unter Rühren vorsichtig hinzugegeben werden, damit es sich gut mit dem Eigelb verbindet. Gibt man das Öl zu schnell dazu, kann die Mayonnaise gerinnen. Wenn das passiert, ist aber noch nicht alles verloren! Man schlägt noch einmal ein Eigelb und etwas Senf auf und lässt die geronnene Mayonnaise in einem ganz dünnen Strahl dazu-

laufen wie das Öl zu Anfang. Hat sich eine gute Emulsion gebildet, kann die Zugabe in größeren Portionen erfolgen.

VARIANTE SAUCE RÉMOULADE

Für eine Sauce Rémooulade 2 kleine, süßsaure Gurken (Cornichons) fein schneiden. Ein hartgekochtes kaltes Ei pellen und mit der Gabel zerdrücken. Alles mit 4 EL Mayonnaise vermengen. 2 TL kleine Kapern (»nonpareilles«) mit etwas Zitronensaft, 1 EL gehackter Petersilie und 2 EL geschlagener Sahne dazugeben und unterheben. Voilà!





Das konzentrierte Sorbet ist sehr fein und ein toller Zwischengang im Menü.



SORBET CITRON VERT ET ROMARIN

LIMETTENSORBET MIT ROSMARIN

Für 6–8 Portionen

Zubereitung: ca. 30 Min.

Kühlen: 15 Min.

Gefrieren: je nach Eismaschine

1 schöner Zweig Rosmarin

250 g Zucker

6 Bio-Limetten

etwas Crémant oder Champagner (nach Wunsch)

UTENSILIEN

Eismaschine

1. Den Rosmarinzweig waschen und trocken tupfen oder schütteln. Die Nadeln abzupfen.
2. Den Zucker mit 250 ml Wasser und den Rosmarinnadeln in eine Kasserolle geben und unter Rühren flüssig werden lassen. Der Sirup darf nicht kochen, der Zucker soll nur schon schmelzen.
3. Den Sirup vom Herd nehmen und ca. 5 Min. abkühlen lassen. Dann durch ein Haarsieb passieren, um den Rosmarin aufzufangen. Den Sirup abkühlen lassen. Zum weiteren Erkalten kann man ein Wasserbad in einer Metallschüssel mit Eiswürfeln verwenden oder die Masse ca. 10 Min. in das Tiefkühlfach geben.
4. Die Limetten heiß waschen und abtrocknen. Die Früchte halbieren und auspressen, den Saft durch ein feines Sieb passieren. Den abgekühlten Sirup aus dem Eisbad nehmen und mit dem Limettensaft vermischen.
5. Von 3 Limetten die Schale mit einer ganz feinen Reibe abreiben oder mit dem Zestenreißer in dünne Streifen und dann in feine Würfelchen schneiden. Unterrühren. Die Masse in die Eismaschine füllen und gefrieren lassen.
6. Das gefrorene Sorbet mit einem Eisportionierer aus der Eismaschine nehmen oder herauschaben, portionsweise in schöne, vorgekühlte Dessert- oder Champagnergläser füllen und mit einigen Limettenzesten dekorieren. Wer möchte, kann das Sorbet vor dem Servieren mit etwas Crémant oder Champagner aufgießen. Und mit Rosmarin garnieren.



Avec Amour! Das Beste aus der französischen und deutschen Küche in einem Buch: Wer könnte eine solche Auswahl ganz persönlicher Rezepte besser treffen als Sterneköchin Léa Linster! Die gebürtige Luxemburgerin ist mit den kulinarischen Traditionen beider Länder aufgewachsen und mit über 30 Jahren Sterneküche eine erfahrene Kennerin der Kochkultur.

Als erster und bisher einziger Frau gelang ihr bereits 1989 eine wahre Sensation: Léa Linster gewann den von Paul Bocuse ins Leben gerufenen, internationalen Kochwettbewerb »Bocuse d'Or«. Mit dieser Trophäe wurde sie in die Riege der großen französischen Spitzenköche aufgenommen.

Mit viel Gefühl und Expertise schafft sie es, die Raffinesse der französischen Kochkunst so aufs Wesentliche zu reduzieren, dass ihre Rezepte auch in der heimischen Küche gelingen. Gleichzeitig widmet sich Léa Linster mit Leidenschaft den deutschen Klassikern und interpretiert sie in einer modernen Variante neu. Dieses Buch ist eine ganz persönliche Hommage an die Gastfreundschaft und Kochkultur der beiden Nationen!



»Gut, dass Léa Linster die beiden Küchen heute zusammenbringt. Allein die Lektüre regt die Fantasie an, sodass man sich am liebsten gleich dem reinen Genuss hingeben möchte!«

Ulrich Wickert

