

INHALTSVERZEICHNIS | EIN LEBEN IN 14 GÄNGEN ...

EINLEITUNG | EINE KURZE BETRACHTUNG DES RESTAURANTWESENS UND DES VIEUX SINZIG 8

01 | EINE KINDHEIT IN DER NORMANDIE 12

Das erste Rezept: Quiche Lorraine – der Klassiker 22

02 | LEHR- UND WANDERJAHRE 24

Feine Erbsensuppe: Potage Saint Germain 30

03 | LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN – COLETTE & JEAN-MARIE 32

Hochzeits-Fisch: Lotte an der Gräte gebraten, Hummer Armoricaïne & St. Patrick Schalotten 38

04 | ALS FRANZOSE IM EXIL – DIE ERSTEN JAHRE IN DEUTSCHLAND 42

Innereien par excellence: Schweinenieren in Pommerysenf-Sauce im Omeletteröllchen 47

05 | AHR TRIFFT RHEIN: ALT SINZIG – DAS ERSTE RESTAURANT IN SINZIG 50

Beschwipstes Huhn: Poularde nach einem Rezept aus der Normandie 56

06 | VIEUX SINZIG – WIE DIE KRÄUTER IN DIE KÜCHE KOMMEN 60

Wildkräuter-Pasta: Gefaltete Taubnessellasagne mit Tomate an Butterschaum 68

07 | WENN EIN HUND TRÜFFELN FINDET 72

Große Bühne für die Trüffel: Trüffelcarpaccio mit Wildkräutersalat 82

08 | WILDKRÄUTERPIONIER UND MEDIENSTAR 84

Süße Heimat: Crêpe Normande mit Apfelsorbet 91

09 | LOB DER KONSERVE – FLÜSSIG WIE FEST 94

La grand-mère kocht am besten: Schweineleber-Pâté nach Art meiner Großmutter 100

10 | WECHSEL DER STRASSESEITE: AUS DER »TRAUBE« WIRD DAS NEUE »VIEUX

SINZIG«	102
Geadeltes Gemüse: Ofengemüse mit Trüffeln und Waldkresse	109
11 DER KAMPF UM DEN STERN	
Schokoladen-Hommage: Valrhona-Schokoladen-Biskuit, ofenfrisch mit flüssigem Kern und Tannenspitzenorbet	112
12 BAGUETTE FÜR DEUTSCHLAND	120
Gebackene Heimat: Baguette mit Eifel- Oliven	126
Variation: Walnusstapenade	129
13 DER LETZTE MACHT DIE TÜR ZU	
Kaffee, Tabak & Cognac: Weiße Kaffeemousse und Hippe, Tabak-Sirup & Cognac-XO- Eiscreme	132
14 INSPIRIERENDE KULINARISCHE KREATIONEN	139
Frankreich trifft Indien: Karamellisierte Rhabarbertarte mit Mango-Basilikum- Sorbet	148
ANHANG DAS LETZTE WORT HAT DIE FAMILIE	
DIE AUTOREN CARSTEN SEBASTIAN HENN & DR. NIKOLAI WOJTKO	152
	156