



ROHES GEMÜSE MIT ANCHOÏADE

1 Glas Anchoïade-Sauce Jean Martin, 110 g

Gemüse der Saison, geschält, je nach Grösse halbiert, in Viertel oder in Stäbchen geschnitten, z.B. Blumenkohl, Champignons, Tomaten, Karotten, Radieschen

Hartgekochte Eier, geschält, halbiert

Die Sauce zum Dippen in einer flachen Schale anrichten, auf eine Platte stellen. Gemüse und Eier rundherum verteilen.



KARTOFFELGRATIN MIT ANCHOÏADE

1,2 kg Kartoffeln, geschält, Olivenöl, 1 Glas Anchoïade 110 g,

250 ml Halbrahm, Salz, Pfeffer

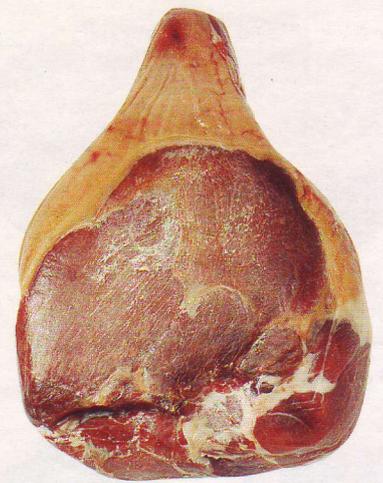
Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. In eine ofenfeste, geölte Form schichten. Anchoïade, Rahm und 3 Esslöffel Olivenöl verrühren, über die Kartoffeln giessen.

Gratinieren: 25 bis 35 Minuten in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Backofens.

Weitere Rezepte erhalten Sie gratis
in der ★★★delicatessa Globus.



Würste und Terrinen von Henri Raffin: «Il y a du nouveau dans la tradition» – ein frischer Wind durchbraust alte Traditionen, so ist Henri Raffins Motto zu verstehen. In La Rochette produziert der Betrieb von Raffin Charcuterie aus erstklassigem Schweinefleisch, gewürzt mit den Aromen des Südens, angereichert mit Nüssen.



Jambon sec «Le Galibier» von Henri Raffin. 2003 zum besten Rohschinken Frankreichs gekürt. 100 g, statt **7.90** **6.50**



Terrine savoyarde pur porc au Gamay, Stück, 200 g **7.80**
Terrine de poulet aux petits légumes, Stück, 200 g **8.40**



Saucisse sèche «Le Galibier»: 280 g statt **14.50** **11.-**

Saucisson sec «Le Galibier» 280 g **14.50**



Terrine suprême de volaille et de veau pistaché, 200 g statt **8.40** **6.40**



Saucisson Croque Noix im 6-er-Pack 180 g **9.50**
Im Offenverkauf 100 g **4.70**



Saucisson aux herbes etwa 280 g **14.90**
Saucisson au poivre 280 g **14.90**



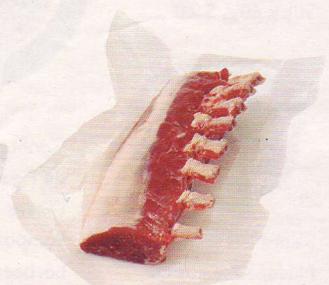
Terrine suprême de volaille et de veau pistaché, 100 g statt **4.20** **3.20**



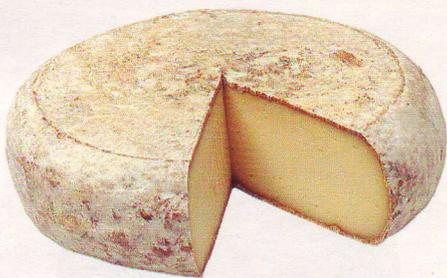
Rosette pur porc, 100 g **3.90**



Rindsentrecôte «charolais», 100 g **7.50**



Sisteron-Lammracks 100 g **5.40**



Reblochon de Savoie: Aus Kuhrohnmilch, die berühmte Spezialität aus Savoyen. 100g statt **3.80 2.90**



Spezialität aus der Fromagerie de Banon: Ziegenfrischkäselein, bestreut mit Sesam, Mohn, schwarzem Pfeffer und Paprika. Stück 50g, **3.90**



Saint-Félicien de Lamastre: Rohmilch-Ziegenkäse aus Rhône-Alpes. Stück 150g, **5.80**



Crottin AOC: Kleiner Käse aus Ziegenmilch, beliebt als Vorspeise mit Blattsalat und Vinaigrette. Stück **4.60**



Moutarde aux Herbes de Provence: Senf aus der Provence ist hier zu Lande kaum bekannt. Ein Manko, wie dieser pikante Senf mit seinem südfranzösischen Touch beweist. 90g **3.90**



Epoisses: Gut gereifter Käse aus Kuhmilch mit dem typischen Aroma von Marc. Stück 60g, **5.20**



Saint-Marcellin: Milder Käse aus der Dauphiné, aus Ziegen- oder Kuhmilch. Stück 80g, **3.80**

Confit de Figue Blanche: Dieses süsse Feigenkompott, gewürzt mit Lorbeer und Rosinen, ist die ideale Ergänzung zu Ziegenkäse. 120g **5.80**



Chutney aux Figues: Provenzalische Früchte, indische Inspiration. Feigenchutney passt wunderbar zu grilliertem Fisch, Fleisch, oder auch Käse. 210g **7.80**



Cerise Noire: Das Meisterwerk des Konfitürenweltmeisters Francis Miot. Ganze Weichselkirschen, unter Vakuum eingekocht. 340g statt **6.90 5.40**



Miel de Lavande: Die Wirkstoffe des Lavendels entfalten ihre Aromen in Speisen wie Fischsuppen und, besonders fein, im Honig. 250g **7.80**



Lavendelblüten: Die getrockneten Blüten kann man für Tee verwenden, in Backwaren oder ganz einfach als duftende Tischdekoration. 9g **4.90**



Les Triangles: Elegantes Biscuit, bestrichen mit einer Masse aus gehackten Mandeln und karamellisiertem Zucker. Feines Naschwerk aus der artisanalen Bäckerei Le Petit Duc in St-Rémy de Provence. 200g **18.90**



Biscuits à la Lavande: Dieses zarte Buttergebäck ist mit Lavendel gewürzt. Man braucht es nur auf der Zunge zergehen zu lassen, und schon schmilzt die Seele dahin. 195g **14.90**

Alle Angebote in diesem Magazin sind gültig bis 31.1.2004 und nur solange Vorrat.



Confit de Vin Rosé: Roséwein aus der Provence, eingekocht mit Zucker und aromatisiert mit Gewürzen. Passt ausgezeichnet zu Käse, kaltem Fleisch und Charcuterie. 220g **7.80**



Fruits confits: Unter der provenzalischen Sonne gereift, in Zucker konfiert. Dank dieser traditionellen Methode bleiben die vollen, köstlichen Aromen von Birnen, Mandarinen, Aprikosen oder Feigen auch im Winter erhalten. 250g **19.80**



Nougat de Provence: Die Firma Delavant in Montélimar kennt verschiedene Nougat-Rezepte. Für diesen kleinen Barren werden ungeschälte Mandeln in die Masse gerührt, die deshalb etwas würziger schmeckt. 100g **3.60**



Pâte de Coing: Eine Freude für Quittenliebhaber – kleine Barren aus reinem, geliertem Fruchtmarm von Quitten. 500g **16.80**



Clairette de Die Cuvée Impériale Tradition: Süsslicher Schaumwein aus dem südlichen Rhonetal, vorwiegend aus Muscat-Trauben; passt hervorragend zu Obstkuchen. 75 cl **17.50**



Crémant de Die brut Grande Réserve 1998: Ein Schaumwein, der ausschliesslich aus Clairette-Trauben gewonnen und nach traditioneller Methode hergestellt wird. Trocken, ideal als Aperitif. 75 cl **19.50**