

		
<h3>Carré d'agneau</h3> <p>un carré d'agneau de 4 x 4 côtes ¼ l de bouillon de bœuf 3 c. à s. d'huile d'olive 4 c. à s. de beurre mou 100 g de mie de pain 4 gousses d'ail 4 c. à s. de moutarde (avec grains entiers) 80 g de persil finement haché sel et poivre du moulin</p>		<h3>Lammkarree</h3> <p>1 Lammkarree mit 8 Rippen ¼ l Fleischbrühe 3 EL Olivenöl 4 EL weiche Butter 100 g Weißbrot ohne Rinde 4 Knoblauchzehen 4 EL Senf (mit ganzen Körnern) 80 g fein gehackte Petersilie Salz und Pfeffer aus der Mühle</p>
<p>Préchauffez le four à 220°C. Enduisez un plat à rôtir de l'huile d'olive et faites brunir au four le carré d'agneau sur toutes ses faces pendant quelques minutes. Retirez du four, salez et poivrez. Pendant ce temps, mélangez dans un bol l'ail finement haché et le persil, la mie de pain et le beurre jusqu'à obtention d'un pâte onctueuse Badigeonnez le dessus de la viande avec de la moutarde puis d'une fine couche du mélange au persil. Mettez 20 min au four. La viande doit rester rosée à l'intérieur. Découpez le carré en côtelettes, disposez celles-ci sur un plat et maintenez-les au chaud. Chauffez le bouillon et jetez du plat à rôtir et déglacez le jus coagulé dans le fond du plat. Faites bouillir cette sauce environ 5 mn, puis nappez-en les côtelettes. Servez immédiatement accompagné d'une ratatouille niçoise ou des pommes de terre.</p>		<p>Heizen Sie den Backofen auf 220°C vor. Streichen Sie eine feuerfeste Bratform mit Olivenöl aus und braten Sie das Lammkarree einige Minuten von allen Seiten braun an. Nehmen Sie es aus dem Ofen, salzen und pfeffern Sie es. Inzwischen mischen Sie den gepressten Knoblauch mit der gehackten Petersilie und dem Weißbrot bis eine weiche Paste entsteht. Bestreichen Sie die Oberfläche des Fleisches mit Senf und anschließend mit der Petersilienpaste. Geben Sie es 20 Min. in den Backofen. Das Fleisch muss innen rosa bleiben. Schneiden Sie das Fleisch zu Koteletts auf und halten Sie es auf einem Teller warm. Erhitzen Sie die Brühe und geben sie in die Bratenform um den Bratensatz zu lösen. Kochen Sie die Flüssigkeit 5 Min. auf und bedecken Sie damit die Lammkoteletts. Servieren Sie sie begleitet von z.B. einem Ratatouille oder Kartoffeln.</p>

	<h3>Das Wörterbuch</h3> <p>Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!</p> <p>ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)</p>	<h3>Das Kochbuch</h3> <p>Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!</p> <p>ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)</p>	
---	---	--	---