

# Kochen wie Gott in Frankreich!

## Provence und Cote d'Azur Einkaufen, kochen und tafeln wie die Könige!

Wir befinden uns an einem der aller-  
schönsten Flecken Frankreichs, in Sicht-  
weite der traditionsreichen Parfümstadt  
Grasse. Keine 20 Minuten von Cannes, an  
der unvergleichlichen Cote d'Azur.

Das Anwesen liegt, umgeben von 8 ha  
Oliven- und Weinterrassen am Südhang  
von Opio, einem idyllischen Vorort von  
Grasse. Es wird seinem Namen „Castello  
San Peyre“ in jeder Hinsicht gerecht. Ein  
Schloss, das mit außergewöhnlichem Stil  
und perfekter Harmonie bis ins letzte Detail  
überzeugt.



Sechs Galadiners sind Programm und  
führen uns zu den besten Lieferanten  
und schönsten Märkten in der Region  
– begleitet und beraten von Miguel und  
Jürgen, die mit ihren Freunden und Gäs-  
ten einkaufen, kochen und tafeln – Bühne  
dazu ist die geräumige Küche und die Süd-  
Terrasse, mit einem Ausblick über die Pro-  
vence, der einem schier den Atem raubt.



Miguel Henz ist seit mehr als 15 Jahren  
Künstler, Koch und Restaurantexperte und  
Jürgen Schneider liebt das Kochen am of-  
fenen Feuer und die großen Bratenstücke  
(les grosses pieces). Beide üben sich schon  
seit Jahrzehnten mit viel Leidenschaft in den  
Traditionen der mediterranen Küche.

Jeder Tag verspricht eine Reise zu neuen  
kulinarischen Entdeckungen und Erfah-  
rungen durch die sagenhafte Provence,  
direkt vor der Tür. Wer Lust hat, fährt mit  
und wer sich faul am Pool räkeln will, war-  
tet auf die Heimkehr der Jäger, spielt ein  
wenig Boule, geht wandern oder blickt ein-  
fach übers Land. Die Küche im Castello  
ist der Schmelztiegel für all die köstlichen  
Viktualien, die bei den besten Produzenten  
der Region erworben werden, um in ein  
unvergleichliches Menü im Stil der Cuisine  
Nicoise verwandelt zu werden.



Wir fügen uns ein in das Team des Grand  
Restaurants San Peyre – wir sind Koch,  
Gast, Kellner und Tellerwäscher. Wir sind  
Diener und tafeln wie die Könige und jeden  
Abend eröffnen wir auf's Neue unser pri-  
vates „Sternelokal“ und genießen voll Lust  
jeden Augenblick.



Wenn Sie zu jenen Menschen gehören, die  
Partys und Feste am liebsten in der Kü-  
che verbringen, es lieben für andere kleine  
Snacks herzurichten und nichts so gerne  
tun, wie aus dem Topf zu probieren,...  
dann sind sie hier richtig.

### Kochen wie Gott in Frankreich

**22.05. bis 29.05.**  
**12.09. bis 19.09.**  
**19.09. bis 26.09.**

Castello de San Peyre / Opio,  
(30 Minuten von Nizza / Airport)

8 ha. Oliven- und Weingarten, Pool,  
Sauna, Badminton Platz  
5 Doppelzimmer, 4 Einzelzimmer  
4 Bäder, 2 Salons 1 Südterrasse,  
1 Ostterrasse

Maximal 14 Teilnehmer  
Tägliche Einkaufsfahrten  
Food & Getränke a.i.

**€ 960,- PP, excl. Flug, Mietwagen**

# Kochen wie Gott in Frankreich!

Die Woche,  
die Menues,  
ein Rezept...

## La Semaine culinaire

### Dimanche

Amuse Bouche  
Artichauts farcies  
Petite friture  
Lasagne au four  
Moules de Pecheurs  
Poulet farci aux figues  
Fromage  
Tarte au citron et amandes

### Lundi

Amuse Bouche  
Salade niçoise  
Pissaladiere  
Fondant de tomates  
Langoustes grillees  
Lapin saute aux oignons  
Fromage  
Semoule aux fruits

### Mardi

Amuse Bouche  
Aioli a la niçoise  
Tian de courgettes  
Spaghetti aux coquillages  
Congre a la niçoise  
Poch de veau farci  
Fromage  
Souffle au riz

### Mercredi

Amuse Bouche  
Epinards a la niçoise  
Macaronis au jus  
Celeri braise  
Loup au fenouil  
Langue de veau aux oignons  
Fromage  
Glace a la Lavande

### Jeudi

Amuse Bouche  
Tomates farcies  
Rataouille niçoise  
Soupe au pistou  
Sole a la niçoise  
Porc au capres  
Fromage  
Sorbet aux fruits

### Vendredi

Amuse Bouche  
Fevettes a lail  
Navets au gratin  
Sardines aux petit pois  
Rougets a la niçoise  
Roti de veau aux legumes  
Fromage  
Mousse au chocolat a la maison

## Sole à la niçoise

### Zutaten:

6 Seezungen, frisch vom Fischmarkt,  
30 dag geschälte Tomaten,  
15 dag feingeschnittene Champignons,  
3 Schalotten, 3 Chicoreé,  
1/2 Sellerieknolle, Schnittlauch,  
Lorbeerblatt,  
1 Glas Weisswein, Olivenöl,  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Seezungen häuten, leicht einschneiden,  
salzen, pfeffern. Schalotten andünsten mit  
dem Saft einer Zitrone und dem Weisswein  
reduzieren.

Champignons leicht anbraten, damit sie  
Flüssigkeit verlieren. Die Seezungen in  
eine Gratinform geben und mit der Cham-  
pignonflüssigkeit übergießen. Weichge-  
kochten Chicoreé und Sellerie und mit-  
gedünstete Schalotten mit Lorbeerblatt  
bereitstellen.

Diese Masse mit den Champignons und  
den Tomaten mischen und über die See-  
zungen gießen. Im vorgeheizten Backrohr  
bei mittlerer Hitze 30 min garen. Beim Ser-  
vieren mit Schnittlauch und Petersilie  
bestreuen.