

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.