



## PILZE: 40 LECKERE REZEPTE

### 1) Quiche mit Pfifferlingen, Speck und Petersilie

Herbstwetter bedeutet bei uns, wieder leckere Pilze und mehr kuschelige und warme Gerichte.

Also gibt es wieder mal eine Quiche! In Vorbereitung für den Winter gab es sogar im Boden ein klein bisschen Lebkuchengewürze. Es war eine leckere Kombination zwischen Gewürzen und einer aromatischen Pilzpfanne. Aber aufpassen: dafür habe ich eine richtig gute Portion an Pfeffer in die Füllung gegeben, sodass es nicht zu sehr wie eine Tarte geschmeckt hat!

[Zum Rezept: Quiche mit Pfifferlingen, Speck und Petersilie](#)

### 2) Tourte mit Wintergemüse (Tourte aux légumes d'hiver)

Weil es manchmal schwierig ist, sich für ein Beilagen-Rezept für Weihnachten zu entscheiden, gibt es hier eine einfache Gemüse-Tourte mit Waldpilzen und Rosenkohl.

Es ist nicht einfach, leckere Rezepte mit Rosenkohl zu kreieren, aber hier kann die Tourte allein als Speise serviert werden, genauso wie als Beilage.

[Zum Rezept: Tourte mit Wintergemüse \(Tourte aux légumes d'hiver\)](#)

### 3) Lasagne mit Enten-Confit & Pfifferlingen und das Basis-Rezept für Bechamel Sauce (FAQ)

Am Sonntag gibt es bei uns nicht immer einen Braten! Letztes mal gab es auch mal Lasagne, aber nicht die italienische Variante... sondern mit einem typischen Französischen Touch! Mit [Confit de Canard](#) (selbstgemacht) und Chanterelles (Pfifferlingen). Eine perfekte herbstliche Speise und noch eine Idee mehr für euch, wie man Enten Confit zubereiten kann. Denn oft wird mir gefragt: Welches Rezept kann ich bloß mit Enten Confit zubereiten??

[Zum Rezept: Lasagne mit Enten-Confit & Pfifferlingen und das Basis-Rezept für Bechamel Sauce \(FAQ\)](#)

### 4) Schweinefilet-Medaillons mit Feigen und Pfifferlingen

In den Läden findet man wieder Feigen „en Masse“. Jetzt sind sie schön reif und schmecken einfach so pur am Besten. Ich mag sie aber auch in meinen Rezepten einarbeiten. Tartes oder Tatin sind himmlisch mit kleinen Feigen.... aber für eine elegante Vorspeise oder eine kleine süsse Noten in einem Fleischgericht passen sie auch seh gut.

[Zum Rezept: Schweinefilet-Medaillons mit Feigen und Pfifferlingen](#)

## **5) Pithivier mit Kastanien und Pfifferlingen**

Bonjour! Ich bin mal wieder da! Diese letzten Monate waren sehr aufregend und ich habe quasi ununterbrochen gearbeitet. Jetzt habe ich endlich wieder Zeit zum Kochen und ich wollte euch mit einer typischen französischen Speise beköstlichen: der Pithivier. Meine Maman kommt aus dem Loiret und dort wird der Pithivier oft herzhafte gebacken. Ich weiss, dass es auch süsse Varianten davon gibt, aber zu Hause (in Lothringen) haben wir sie dann Galettes oder direkt Galette des rois genannt.

[Zum Rezept: Pithivier mit Kastanien und Pfifferlingen](#)

## **6) Winter Tartine oder wie kann ich Essensreste verwerten?**

Wie kompliziert ist es, mit Essensresten etwas leckeres zu zaubern? Sonntags gibt es oft bei uns einen Braten (meistens Hähnchen) und da wir nur zu dritt sind, gibt es oft Reste. Das reicht aber leider nicht wieder für eine komplette Mahlzeit zu dritt. Was kann man da tun? Improvisieren!

[Zum Rezept: Winter Tartine oder wie kann ich Essensreste verwerten?](#)

## **7) Gratin Dauphinois mit Morcheln & Pfeffersteak mit Sahne, Äpfeln und Morcheln Sauce**

Kartoffelgratin kennt jeder. Bei uns wird ihm einen besonderen Edelnamen gegeben: Gratin Dauphinois, weil er aus dem Dauphiné kommt (also die Gegend um Grenoble, Gap, Montélimar oder Valence). Diese leckere Beilage ist sehr einfach zuzubereiten und hat nur ein Grundprinzip: keine Käse obendrauf! Nein nein...

[Zum Rezept: Gratin Dauphinois mit Morcheln & Pfeffersteak mit Sahne, Äpfeln und Morcheln Sauce](#)

## **8) Steinpilz-Suppe mit Persillade**

Wenn das Wetter so stürmisch und kalt ist, lieben wir cremige Pilzsuppen mit Croûtons und Crème fraîche. Die Suppe ist sehr lecker an sich, keine Frage, aber...der Toppings ist genauso wichtig.

[Zum Rezept: Steinpilz-Suppe mit Persillade](#)

## **9) Tourte mit Feigen und Confit de canard**

Feigen sind wieder fast in jedem Obstladen zu finden. Ich habe direkt eine ganze Kiste genommen! Ich liebe sie, weil sie einfach mit allem passen: Käse, Schokolade, Vanille oder noch Fleisch.

[Zum Rezept: Tourte mit Feigen und Confit de canard](#)

## **10) Blanquette de veau (Kalbsfrikassée französischer Art)**

Diese Woche haben wir deutsche Freunde zum französischen Dinner eingeladen. Zum Essen habe ich an etwas typisch französisch gedacht : „La blanquette de veau“. Diese Hauptspeise kann bei uns jede Mama kochen, und wird auch sehr oft in Pariser Cafés angeboten. Das Kalbsfleisch wird langsam und sehr lange in einer Brühe gegart. Dann kommt noch eine „Roux“ und etwas Crème fraîche, die das Ganze eine unvergessliche cremige Konsistenz gibt.

Zum Rezept: Blanquette de veau (Kalbsfrikassée französischer Art)

## **11) Pâte fraîches à la farine de châtaigne, sauce Armagnac, figues et Girolles ( Hausgemachte Kastaniennudeln mit Armagnac-Feigen-Pfifferlig-Sauce)**

Bonjour, hier bin ich mal wieder ! Ich hatte viel viel zu tun diese letzten Wochen. Zwischen Buch, Online Shop und Kochkurse war es der absolute Wahnsinn !

Ich hatte trotzdem etwas Zeit, um für meine Familie zu kochen und ich wollte mit euch einen schönen Moment teilen. Wir hatten (eigentlich schon letzte Woche) zusammen mit meinem Kind „Nudelselbegemacht“.

Zum Rezept: Pâte fraîches à la farine de châtaigne, sauce Armagnac, figues et Girolles ( Hausgemachte Kastaniennudeln mit Armagnac-Feigen-Pfifferlig-Sauce)

## **12) Médallions de veau aux girolles et sauce au Calvados – Kalbsmedaillons mit Pfifferlinge und Calvados-Sauce**

Bonjour, ich bin wieder mal da ! Und noch ein herzhaftes Rezept. Es sollte doch auch mal Fleisch sein. Aber dann nur das Feinste : Kalb. Es war wieder gaaaanz schwierig gutes Fleisch zu bekommen aber die Suche hat sich gelohnt!

Zum Rezept: Médallions de veau aux girolles et sauce au Calvados – Kalbsmedaillons mit Pfifferlinge und Calvados-Sauce

## **13) Poularde mit Trüffeln ( Poularde truffée!)**

Eine Poularde mit Trüffeln wollte ich immer mal machen. Aber so einfach ist es doch nicht. Man sollte zuerst eine schöne Poularde finden. Dann kommt die Frage: WO bekommt man gute Trüffel? Schmeckt es so gut wie man es denkt? Wie viel Geld muss man einplanen? Wie bereite ich am bestens meine Poularde mit Trüffeln vor?

Zum Rezept: Poularde mit Trüffeln ( Poularde truffée!)

## **14) Schweinefilet mit Spekulatius Crumble**

Unser Sonntagsbraten dieses Wochenende war wieder mal ein veredeltes Schweinefilet. Ich mag es, weil man es wie man bei uns sagt „à toutes les sauces“ zubereiten kann (also, an allen Saucen kochen). Es funktioniert einfach mit soooo vielen Zutaten, Geschmácken und Techniken, dass es richtig Spaß macht, damit etwas zu zaubern.

Zum Rezept: Schweinefilet mit Spekulatius Crumble

## **15) Quiche mit Pfifferlingen und Walnüssen**

Bonjour, ich wollte wieder mal ein paar Quiche Rezepte posten ... wir haben alle sehr viel zu tun zu Hause im Moment und ein „Fertiggericht“ ist immer so praktisch. Ich backe sie alle auf einmal oder manchmal nur die Böden und dann stelle ich sie fertig gebacken in den Kühlschrank. Wenn ich noch welche für das Wochenende brauche, friere ich sie ein.

Zum Rezept: Quiche mit Pfifferlingen und Walnüssen

## 16) Frische Erbsen-Terrine auf Steinpilz-Plätzchen

Ich brauche Frühling!!!! Die Sonne scheint zwar aber es ist total kalt und gestern gab es sogar Schnee bei uns! Da der Frühling noch ein bisschen schüchtern ist, habe ich ihn erstmal in meiner Küche eingeladen.

Die Idee war, etwas frisches mit viiiiiel Erbsen und Spinat zu zaubern. Erbsen habe ich immer tiefgekühlt zu Hause und somit musste ich nur noch im Garten ein bisschen Spinat pflücken.

Zum Rezept: Frische Erbsen-Terrine auf Steinpilz-Plätzchen

## 17) Croustade mit Steinpilzen und Äpfeln (Croustade aux cèpes et pommes)

Ich habe wieder vergessen einzukaufen! Es ist heute Feiertag in S-A bei uns und der Kühlschrank sieht leider sehr leer aus ? Da muss wieder mal kreativ sein.

Filo oder Strudelteig habe ich noch da .... tiefgekühlte Steinpilze... ein paar Äpfel.... Reste von Käse oder Speck .... soooo viel kann man damit nicht zaubern, oder?

Zum Rezept: Croustade mit Steinpilzen und Äpfeln (Croustade aux cèpes et pommes)

## 18) Tarte fine aux bolets et noisettes (Tarte mit Steinpilze und Haselnüsse)

Ich habe bei ein Freundin einen schönen Pilzkorb gesehen, und habe Lust bekommen auch mal mit Waldpilze zu kochen. Bei meinem Gemüseladen bin ich auf sehr schöne Steinpilze gestoßen. Da ich einen kleinen Abend zu Zweit vorbereiten wollte, habe ich eine leckere Tarte fine aux bolets gebacken. Dazu noch einen guten gekühlten Weißwein und ein Paar Kerzen. Ich liebe kleine Quiche oder Tarte schnell zu zaubern. Es passt immer mit gute geröstete Nüsse oder Birnen. ( hier auch mit Kräuter-Seitling)

Zum Rezept: Tarte fine aux bolets et noisettes (Tarte mit Steinpilze und Haselnüsse)

## 19) Cappuccino de Cèpes et Bolets (Cappuccino von Waldpilzen)

Ein Abend unter der Woche zu Hause, gemütlich auf der Couch gegen 19 Uhr, klingelt es an der Tür. „Hallo!“, ein Paar Freunde kommen zu Besuch, unerwartet. Und natürlich, ist es der Tag an dem unser Kühlschrank fast leer ist.

Zum Rezept: Cappuccino de Cèpes et Bolets (Cappuccino von Waldpilzen)

## 20) Tourte au confit de canard et giroles ou champignons des bois (Pastete von Entenconfit und Pfifferlinge oder Waldpilze)

Seit letzten Sommer, wo wir in Périgord Urlaub gemacht haben, stehen in unserem Schrank 4 Dosen von „confit de canard“ aus dieser Region.

„Le Périgord“ ist kulinarisch gesehen eine heilige Region. In diesem gesegneten Terroir wachsen Trüffel in Sorges, Erdbeeren in der Dordogne, Walnüsse, Kastanien... und Trauben .... Ich meine genauer die Vignobles von „Monbazillac“ und „Saint Emilion“, „Bergerac“ ... . Es gibt auch unzählige Käsesorten. Es ist auch das Land der Enten. Man kann sie dort in allen möglichen Arten und Weisen essen: als Confit, im Salat, als „Gesiers“, oder „Foie gras“, „Pâté“ und noch „Rillette“.

Zum Rezept: Tourte au confit de canard et girolles ou champignons des bois (Pastete von Entenconfit und Pfifferlinge oder Waldpilze)

## **21) Presque Dinde aux marrons (Weihnachtsgans mit Maronen, naja fast...)**

Es ist noch nicht Weihnachten, aber bei uns schmeckt es schon ziemlich weihnachtlich. Ich freue mich besonders auf die Dinde oder Poularde aux marrons, und auf meine Freunde und Familie auch.

Zum Rezept: Presque Dinde aux marrons (Weihnachtsgans mit Maronen, naja fast...)

## **22) Rinderfilet mit Knoblauch (Filet de boeuf aillé)**

Sonntags einen schönen leckeren Braten zu zaubern ist immer eine gute Idee. Ich mag ihn mit Blätterteig einwickeln oder mit Senf und Pilzen ... Dieses Mal habe ich mich für ein gute Dose Knoblauch und Steinpilzen entschieden. Ich habe unsere Gewürzmischung aus „Sarlat“ (Périgord) genommen, aber die Kombination kann sehr einfach nachgemacht werden: Knoblauch und getrocknete Steinpilze. Dazu noch ein bisschen Petersille, und nichts mehr außer Salz und Pfeffer!

Zum Rezept: Rinderfilet mit Knoblauch (Filet de boeuf aillé)

## **23) Quiche mit Kräuter-Seitlingen**

Beim Einkaufen bin ich auf diese Schönheit gestoßen! Ein Traum diese Kräuterseitlinge ... da musste ich sie nehmen und nur ein Rezept kam in meinen Gedanken: Eine Quiche! Hooooo wie lecker! Dazu noch gebratene Feigen und Serrano Schinken! Perfekt! Bei uns heißen sie „Pleurotes de Panicaut“ und nicht einfach „Pleurotes“, das sind ganz anderer Pilze.

Zum Rezept: Quiche mit Kräuter-Seitlingen

## **24) Poulet aux morilles**

Am Sonntag gab bei uns wieder mal den traditionellen Sonntags-Hühnerbraten. Wir lieben dieses Gericht zum Familientag oder wenn Freunde spontan kommen. Mein Mann mag es schneiden und dann sich die Finger ablecken.

Zum Rezept: Poulet aux morilles

## **25) Poularde aux pommes et au cidre ( Poularde mit Äpfeln und Cidre )**

Dieses Jahr wollen wir etwas leichter feiern. Es wird eine kleine Poularde geben mit Cidre oder Calvados und Äpfeln.

Zum Weihnachten gibt es sonst immer gebratenes Hähnchen mit schönen Pilzen und einem guten Likör. Dazu Äpfel und Kastanien als Beilage. Also Ihr könnt doch mal diese einfache Variante probieren. Es ist mit den Äpfeln und dem Cidre sehr frisch und fruchtig.

Zum Rezept: Poularde aux pommes et au cidre ( Poularde mit Äpfeln und Cidre )

## **26) Veau aux fruits du Mendant et pommes (Weihnachtlicher Kalbsbraten)**

Bald kommt Weihnachten und ich wollte euch eine Alternative zu traditionelle Hähnchen und Gans anbieten. Etwas Feines und auch außergewöhnlich, also warum nicht Kalbfleisch.

Zum Rezept: Veau aux fruits du Mendant et pommes (Weihnachtlicher Kalbsbraten)

## **27) Bretonischer Galettes-Kuchen mit Champignons**

Morgen ist wieder die Chandeleur! Unsere französische „Crêpes“ Feier! Es wird (mit den Kindern) viel Crêpes gebacken und selbstverständlich auch Crêpes geworfen. Mal sehen, wie viel auf dem Boden landen ... da freut sich immer der Hund sehr drauf ?

Zum Rezept: Bretonischer Galettes-Kuchen mit Champignons

## **28) Canard au vin (Entenbrust in Rotwein Sauce)**

Geschmortes Fleisch in Rotwein gehört zu unseren klassischen Rezepten. Die bekanntesten sind Boeuf Bourguignon, Coq au vin oder noch die Daube provencale.... Gib mir einen großen Topf, Fleisch und Rotwein, und dann kann man anfangen zu kochen! ?

Zum Rezept: Canard au vin (Entenbrust in Rotwein Sauce)

## **29) Boeuf mode**

Zum Mittagessen hat meine Maman öfter ihr „boeuf mode“ vorbereitet. Es ist eine sehr typische französische Speise, die man auch manchmal „Boeuf carottes“ nennt. Jede Französin hat ihr eigenes Rezept, mit Champignons, verschiedene Kräuter oder Gewürze. Man serviert es üblicherweise mit Kartoffeln ( jede Art) oder auch Nudeln.

Zum Rezept: Boeuf mode

## **30) Boeuf Bourguignon (Rindfleisch burgunder Art)**

Ich habe überlegt, was wird mein erstes herzhaftes Gericht : ich habe an meine Mama gedacht und natürlich ! ein Boeuf Bourguignon , ihre Spezialität (und die vielen französischen Müttern). Es ist eines der traditionellsten Familiengerichte in Frankreich.

Zum Rezept: Boeuf Bourguignon (Rindfleisch burgunder Art)

## **31) Klassisches Coq au vin (Geschmortes Huhn in Rotweinsauce)**

Das Rezept kannte ich, aber ob es so Ultimativ war, war ich mir nicht so sicher, aber typisch Französisch schon. Ich wollte es richtig außergewöhnlich machen, also habe ich auf die Zutaten geachtet. Das Rezept ist und bleibt immer dasselbe.

Zum Rezept: Klassisches Coq au vin (Geschmortes Huhn in Rotweinsauce)

## **32) Herzhafter Strudel für kleine und große Kinder ( Strudel salé pour petits et grands )**

Was kann man mit Filoteig zaubern?

Ich hatte ihn bis jetzt immer nur für süße Speisen verwendet, wie meine Croustade. Heute habe ich die Idee gehabt, einen salzigen Gericht damit zu zaubern. Ein bisschen wie ein Strudel aber mit Gemüse und Fleisch.

[Zum Rezept: Herzhafter Strudel für kleine und große Kinder \( Strudel salé pour petits et grands \)](#)

### **33) Hachis Parmentier mit Rotkohl**

Wenn Kinder einen Riesen Hunger haben, muss etwas deftiges auf den Tisch kommen. In Frankreich ist ein Hachis Parmentier immer eine gute Idee als Hauptspeise für Kinder. Es ist auch das perfekte Rezept, um Gemüse zu verstecken. Diesmal habe ich es mit Rotkohl probiert, also so etwas wie eine Deutsch-Französische Speise! ?

[Zum Rezept: Hachis Parmentier mit Rotkohl](#)

### **34) Blanquette de veau mit eingelegten Zitronen**

Ich koche und backe so viel im Moment, dass ich manchmal nicht so viele Ideen habe, wenn es um unser Mittagessen geht. Wenn man meinen Mann fragt, sagt er immer, „ho eine kleine Blanquette wäre auch OK!“ . Ja schön und gut, aber Kalb findet man nicht überall und die traditionelle Variation mit langem Köcheln und viel Sahne spricht mich gerade nicht so an.

[Zum Rezept: Blanquette de veau mit eingelegten Zitronen](#)

### **35) Hähnchenbrust-Rouladen – Paupiettes de poulet**

Manchmal hat man einfach Lust auf etwas Cremiges, Warmes und Altmodisches.

Ich habe gemerkt, dass ich noch kein Paupiettes-Rezept auf dem Blog hatte, auch wenn wir sie öfters zu Hause zubereiten. Als ich gestern diese gekocht habe, musste ich also Fotos machen und heute das Rezept ganz schnell posten.

[Zum Rezept: Hähnchenbrust-Rouladen – Paupiettes de poulet](#)

### **36) Boeuf Bourguignon mit Pflaumen**

Da es nicht mehr so heiß ist, freuen wir uns auf schöne warme Speisen. Boeuf Bourguignon ist bei uns selbstverständlich ein Klassiker. Wir variieren es mit allem möglichen: Orangen, getrocknetem Obst, Mit oder ohne Wein .....

[Zum Rezept: Boeuf Bourguignon mit Pflaumen](#)

### **37) Königinpasteten mit Fisch – Bouchées à la reine de la mer**

Ich habe zu Hause viel zu viel Blätterteig nach meiner ganzen Galette des rois Backaktion am Wochenende. Da kam die Idee, mal wieder „Bouchées à la Reine“ zu zaubern. Normalerweise werden sie mit Hähnchen gemacht.... aber gestern hatten wir einfach Lust auf Fisch.

[Zum Rezept: Königinpasteten mit Fisch – Bouchées à la reine de la mer](#)

### **38) Bouchées à la reine (Königin-Pasteten mit Geflügel-Ragout)**

Ein Paar gute Freunde oder jemand aus der Familie zum Mittag eingeladen aber was kochen, was sie noch nicht kennen ? Ein Gericht, das schön aussieht und außergewöhnlich ist.....

„Des Bouchées à la reine“

[Zum Rezept: Bouchées à la reine \(Königin-Pasteten mit Geflügel-Ragout\)](#)

## 39) Tourte crémeuse

Letzte Woche haben wir den Ostern Hahn gegessen... und die Eier im Garten gesammelt. Es war ein sehr schöner und gemütlicher Tag. Es gab genug Schokolade und Süßigkeiten, so dass ich als Hauptspeise etwas Leichtigkeit gebraucht habe. Und jetzt sagt ihr euch bestimmt, ja aber ! es gibt doch Blätterteig und Crème Fraiche. Ja aber, es ist auch schon alles und es sollte für 5 Personen reichen. Dazu kommt ein schöner frischer Salat mit Vinaigrette und ein kleines Glas Weißwein.

[Zum Rezept: Tourte crémeuse](#)

## 40) Lapin aux pruneaux et vin rouge (Kaninchen mit Rotwein und Pflaumen)

In dieser Jahreszeit ist ein schönes Fleisch oder Wild mit trockener Frucht absolut passend. Ein guter Bordeaux ist auch immer willkommen.

Ich habe also ein Rezept von meiner Mutter : „Le lapin aux pruneaux“ mit Wein verfeinert (Sie macht es ohne Wein). Dazu würden auch trockene Feigen oder Aprikose gut passen.

Es war Lecker, ein praktisches Gericht, das man im voraus vorbereiten kann.

[Zum Rezept: Lapin aux pruneaux et vin rouge \(Kaninchen mit Rotwein und Pflaumen\)](#)

---

**Folge mir auf Instagram für tagliche Rezeptideen, lustige französische Sprüche und Blicke hinter die Kulissen**



© Aurélie Bastian 2009-2025. Alle Rechte vorbehalten.

Quelle: <https://www.franzoesischkochen.de/40-leckere-pilz-rezepte/>