



Die süße Seite von Paris (und ein bisschen Baguette mit Ziegenkäse)

Description

Paris ist eine wunderschöne Stadt und soooo groß. Man muss viel laufen, um zu all den herrlichen Sehenswürdigkeiten zu kommen. Wer glaubt, dass es mit der U-Bahn schneller geht: Das stimmt, wenn man einmal drinsitzt. Aber unterirdisch legt man gefühlt auch den ein oder anderen Kilometer zurück, bis der richtige Einstieg erreicht ist ;-). Zwischen Notre-Dame und Centre Pompidou, zwischen Eiffelturm und Invalidendom, nach der Besichtigung von Sacré-Cœur, dem Aufstieg auf den Arc de Triomphe, einem Abstecher in den Jardin du Luxembourg, einem Bummel durch die Galeries Lafayette und über den Champs-Élysées braucht die müde Touristin also immer mal wieder eine kleine Stärkung (vor allem, nachdem sie den Eiffelturm natürlich über die Treppe und nicht über den Aufzug erklommen hat :-P). Gut also, dass Frankreich, Land der hochwertigen Schokolade, viele süße Sachen im Angebot hat, an denen man sich laben kann :-D. Am auffälligsten sind in sämtlichen Pariser Cafés, Konditoreien, Pâtisseries [...] die [Macarons](#), bei denen es sich um Baisergebäck handelt. Überall leuchten sie einem je nach Geschmacksrichtung in den absurdesten Farben entgegen. Macarons sind allerdings ziemlich süß und nicht so sehr mein Fall. Ich halte mich lieber an leckere Schokolade und bin durchaus fündig geworden :-). Beim [Maison du Chocolat](#) gab's ein himmlisches Schokoladen-Éclair (ein Gebäck aus Brandteig, das glasiert und gefüllt ist), das ich unbedingt kosten musste. Diese Schokocreame-Füllung: ein Traum! Außerdem bekam ich von der netten Bedienung noch eine leckere Praline mit dunkler Ganache zum Probieren. Wahrscheinlich habe ich schon so schokosüchtig geguckt, wer weiß :-D. Mmmhhhhh...



... mit traumhafter Füllung

default watermark



Füllung, die zweite

Und auch wenn es draußen winterlich kalt war: Das angeblich beste Eis von Paris habe ich mir natürlich nicht entgehen lassen. Bei [Berthillon](#) wählte ich die Sorten „caramel au beurre salé“ (Karamelleis mit salziger Note) und – natürlich – „chocolat noir“. Ich liebe dunkles Schokoladeneis, es ist immer so schön moussig :-). Beide Sorten waren sehr geschmacksintensiv. Das hat sich gelohnt! Tja, und wenn es so winterlich ist: Was liegt da näher, als eine große Tasse heiße Schokolade zu trinken? Im Café [Angelina](#) gönnte ich mir also ein Kännchen chocolat chaud. Sehr sämig im Mund, aber fast ein bisschen zu milchig. Fazit: Eine schöne Auszeit in tollem Ambiente, aber heiße Schokolade gibt's in Düsseldorfer Chocolaterien oder auch [Zuhause](#) mindestens genauso gut.



Dunkles Schoko- und
gesalzenes Karamelleis bei
Berthillon



Ein Kännchen „chocolat chaud“

Naja, Ihr ahnt es schon: Allein mit Éclairs, Eis und heißer Schokolade kommt man in Paris nicht über den Tag. Als Imbiss bietet sich das obligatorische Baguette mit einem leckeren Käse an. Da ich sehr gerne würzigen Käse esse, fiel die Wahl auf Ziegenkäse. Lecker, lecker, lecker – und jeden Tag aufs Neue. Am besten kauft man Brot und Fromage natürlich auf einem der lebhaften Wochenmärkte, z.B. im Viertel Belleville oder auf dem Marché de la Bastille. Da gibt's dann auch herrliches Obst und Gemüse, Fisch und Fleisch, Honig und Gewürze... Paris ist wirklich eine Reise wert – kulturell wie kulinarisch!



Der perfekte Imbiss: Baguette und viel würziger Ziegenkäse



Anderer Tag, anderes Baguette, anderer Ziegenkäse, wieder LECKER



Fromage

default watermark



Das berühmte Stangenbrot

Category

1. Schokolade
2. Uncategorized
3. Unterwegs

Tags

1. Käse
2. Schokolade

Date Created

12. Februar 2013

Author

schokohimmel