

PAULI REZEPTBUCH DER KÜCHE

Für Theorie und Praxis
der modernen Koch- und Küchentechnik



641.80

1 GRUNDLAGEN FÜR DIE WARME UND DIE KALTE KÜCHE

32 Produktions-Mise-en-place

SCHNITTARTEN

- 32 Gemüsebündel für Bouillon
- 32 Gemüsebündel für weiße Fonds
- 32 Buntes Matignon
- 32 Weißes Matignon
- 33 Buntes Mirepoix
- 33 Weißes Mirepoix

AROMATEN

- 33 Bärlauchpesto
- 33 Basilikumpesto
- 34 Currymischung Sri Lanka
- 34 Gewürzsäcklein
- 35 Gewürzsalzmischung für Fisch
- 35 Gewürzsalzmischung für Fleisch
- 35 Gewürzsalzmischung für Geflügel
- 35 Gewürzsalzmischung für Lamm
- 36 Gewürzsalzmischung für Wild
- 36 Kräuterbündel
- 36 Pesto Genueser Art

MARINADEN

- 36 Marinade für Geflügel
- 38 Marinade für Gravad Lax
- 38 Marinade für Lammfleisch
- 38 Marinade für Rindfleisch
- 38 Marinade für sautierte oder frittierte Fische
- 39 Marinade für sautierte oder grillierte Krustentiere
- 39 Marinade für Schweinefleisch
- 40 Marinade/Beize für Schlachtfleisch und Wildbret

HILFSMITTEL

- 40 Gesalzene Löffelbiskuits
- 41 Laugenbrötchenmasse mit Rohschinken und Mascarpone
- 41 Semmelmasse mit getrockneten Tomaten, Oliven und Basilikum
- 41 Semmelmasse mit Philadelphia-Frischkäse und Kräutern

42 Fonds

- 42 Bouillon
- 43 Brauner Geflügelfond
- 43 Heller Geflügelfond
- 44 Fischfond

- 44 Gemüsefond
- 46 Gewöhnlicher Fichsud
- 46 Hummerfond
- 47 Krustentierfond
- 48 Brauner Kalbsfond
- 48 Heller Kalbsfond
- 50 Weißer Fichsud
- 50 Wildfond

51 Buttermischungen

- 51 Café de Paris-Butter
- 51 Currybutter mit schwarzem Sesam
- 52 Danieli-Butter
- 52 Dreifarbige Pfefferbutter mit Rotweinschalotten
- 53 Haselnussbutter
- 53 Kräuterbutter
- 54 Krustentierbutter
- 54 Meaux-Senf-Butter
- 55 Morchelbutter
- 55 Quarkbutter mit Margarine, getrockneten Tomaten und Basilikum
- 56 Rotweinbutter
- 56 Schneckenbutter
- 57 Thai-Limonen-Gewürzbutter
- 57 Zuger Kräuterbutter (für Fischgerichte Zuger Art)

58 Farcen

- 58 Raviolifüllung mit Auberginen
- 58 Raviolifüllung mit Quark
- 59 Raviolifüllung mit Rindfleisch
- 59 Raviolifüllung mit Steinpilzen
- 59 Raviolifüllung mit Zander
- 60 Raviolifüllung mit Ziegenkäse
- 60 Rohe Fisch-Mousseline-Farce
- 61 Rohe Fisch-Mousseline-Farce (Pacojet)
- 61 Rohe Kalbfleisch-Mousseline-Farce (Pacojet)
- 62 Rohe Kalbfleisch-Mousseline-Farce
- 64 Wildfarce
- 65 Wildfarce (Pacojet)

66 Saucen

BECHAMEL-SAUCE, CREMESAUCE, GEMÜSERAHMSAUCE UND ABLEITUNGEN

- 66 Bechamel-Sauce
- 66 Cremesauce
- 66 Gemüserahmsauce
- 67 Gemüserahmsauce mit Gemüsewürfelchen und Safran

- 67 Kerbelrahmsauce
- 67 Mornay-Sauce

FISCHRAHMSAUCE UND ABLEITUNGEN

- 68 Fischrahmsauce
- 68 Fischrahmsauce mit Fenchel und Safranfäden
- 69 Fischrahmsauce mit Trauben
- 69 Krevettensauce

GEFLÜGEL- UND KALBSRAHMSAUCE UND ABLEITUNGEN

- 69 Albufera-Sauce
- 70 Geflügelrahmsauce
- 70 Geflügelrahmsauce mit Champignons
- 71 Kalbsrahmsauce
- 71 Kalbsrahmsauce mit Senf
- 71 Kräutersauce
- 72 Paprikasauce

BRAUNE KALBS-, GEFLÜGEL- UND WILDSAUCE UND ABLEITUNGEN

- 72 Balsamico-Sauce
- 73 Bordeleser Sauce (Rotweinsauce)
- 73 Braune Champignonsauce
- 74 Demi-glace
- 74 Gebundener Kalbsjus
- 75 Jägersauce
- 75 Knoblauchsauce
- 76 Madeira-Sauce
- 76 Morchelrahmsauce
- 77 Orangensauce mit Portwein
- 77 Pikante Sauce
- 78 Senfsauce
- 78 Steinpilzrahmsauce
- 78 Tamarindensauce
- 79 Trüffelsauce
- 79 Wild-Demi-glace
- 80 Wildpfeffersauce
- 80 Wildrahmsauce
- 80 Zwiebelsauce

TOMATENSAUCEN UND ABLEITUNGEN

- 81 Neapolitanische Sauce
- 81 Portugiesische Sauce
- 81 Provenzalische Sauce
- 82 Tomaten-Concassé
- 82 Tomaten-Coulis
- 83 Tomatensauce

BUTTERSaucen UND ABLEITUNGEN

- 83 Bearer Sauce
- 84 Choron-Sauce
- 84 Dijon-Sauce
- 84 Holländische Sauce
- 86 Foyot-Sauce
- 86 Malteser Sauce
- 86 Schaumsauce

VINAIGRETTE-SAUCE UND ABLEITUNGEN

- 87 Eier-Vinaigrette
- 87 Gemüse-Vinaigrette
- 88 Ravigote-Sauce
- 88 Tomaten-Vinaigrette

- 88 Vinaigrette-Sauce
- 90 Vinaigrette-Sauce mit gerösteten Kernen

MAYONNAISE-SAUCE UND ABLEITUNGEN

- 90 Cocktailsauce
- 90 Dill-Senf-Sauce
- 91 Grüne Sauce
- 91 Mayonnaise-Sauce
- 91 Mayonnaise-Sauce mit Gemüsewürfelchen
- 91 Mayonnaise-Sauce mit Oliven und Sardellen
- 92 Mayonnaise-Sauce mit Tomatenwürfeln
- 92 Quarkmayonnaise
- 92 Remouladensauce
- 93 Senfmayonnaise
- 93 Tatarensauce

DIVERSE KALTE SAUCEN UND CHUTNEYS

- 93 Aioli-Sauce
- 94 Cumberland-Sauce
- 94 Fenchel-Kräuter-Sauce
- 95 Hagebuttensauce
- 95 Holundersauce
- 95 Joghurt-Nuss-Sauce
- 96 Kürbis-Chutney
- 96 Kürbis-Ketchup
- 96 Meerrettichschaum
- 97 Melonen-Relish
- 97 Preiselbeersauce
- 98 Quitten-Chutney
- 98 Rhabarber-Papaya-Chutney
- 99 Rouille-Sauce
- 99 Senfsauce für Gravad Lax
- 100 Süßsaure Sauce

DIVERSE WARMER SAUCEN

- 100 Apfelcremesauce
- 101 Currysauce
- 101 Erdnussauce
- 102 Fisch-Sabayon
- 102 Hellbraune Rahmsauce
- 103 Hummersauce
- 103 Kakao-Lebkuchen-Sabayon
- 104 Krustentierbuttersauce
- 104 Krustentiersauce
- 105 Kürbisschaumsauce
- 105 Meerrettichsauce
- 106 Quittensauce
- 106 Rote Buttersauce
- 107 Rotes Peperoni-Coulis
- 107 Sauerrahmsauce
- 108 Schalotten-Confit
- 108 Weiße Buttersauce
- 109 Zwiebelpüreesauce zum Gratинieren

2 SUPPEN

- 112 Klare Suppen
- 112 Doppelte Kraftbrühe
- 112 Fischkraftbrühe
- 113 Fleischbouillon

- 113 Geflügelkraftbrühe
- 114 Kraftbrühe
- 114 Kraftbrühe (Herstellung im Drucksteamer)
- 116 Hummerkraftbrühe
- 117 Muschelessenz
- 118 Perlhuhnessenz
- 119 Spargelessenz mit Kaffir-Limonen-Blättern
- 120 Steinpilzessenz mit Blätterteighaube
- 121 Tomatenessenz mit Seeteufelmedaillons
- 122 Wildkraftbrühe

SUPPENEINLAGEN

- 122 Backerbsen
- 123 Eierstich
- 123 Grießklößchen
- 124 Käseschnittchen
- 124 Kleine Windbeutel
- 124 Mille fanti
- 125 Pfannkuchenstreifen/Flädli
- 125 Quarkklößchen mit Speck
- 126 Steinpilzklößchen

128 Gemüsesuppen

- 128 Asiatische Gemüsesuppe mit geräuchertem Tofu
- 128 Gemüsesuppe dörfliche Art
- 129 Suppe Bauernart
- 129 Suppe flämische Art
- 130 Suppe Hausfrauenart
- 130 Suppe Pflanzertart

131 Fleisch- und Fischcremesuppen

- 131 Fischcremesuppe
- 131 Fischcremesuppe mit Muscheln
- 132 Geflügelcremesuppe
- 132 Geflügelcremesuppe mit Curry
- 133 Kalbfleischcremesuppe
- 133 Kaninchencremesuppe mit Rosmarin
- 134 Weincremesuppe mit Auvernier
- 134 Wildcremesuppe mit Herbsttrompeten

135 Gemüsecremesuppen

- 135 Artischockencremesuppe
- 136 Austernpilzcremesuppe mit Steinpilz-Cornet
- 137 Bärlauchcremesuppe mit Morcheln
- 138 Blumenkohlcremesuppe
- 138 Brennesselsuppe mit Blätterteigstreifen
- 139 Broccolicremesuppe
- 140 Champignoncremesuppe
- 141 Fenchelcremesuppe
- 142 Eierschwämmchensuppe/Pfifferlingsuppe mit Brandteigdekor
- 144 Frühlingszwiebel-suppe mit sautierter Entenbrust
- 145 Gratinierte Schwarzwurzelcremesuppe mit Äpfeln und Speck
- 146 Ingwercremesuppe
- 147 Karottencremesuppe
- 147 Karottencremesuppe (Herstellung im Drucksteamer)
- 148 Kartoffelcremesuppe

- 148 Kressecremesuppe (Pacojet)
- 149 Kürbiscremesuppe mit Orangenrahm
- 149 Maiscremesuppe mit Seeteufelfiletwürfeln
- 150 Nüsslisalatcremesuppe/Feldsalatcremesuppe mit geräuchertem Wildschweinschinken
- 151 Ratatouille-Cremesuppe (Pacojet)
- 152 Ratatouillesuppe mit geräucherten Riesenkrevetten
- 153 Rucola-Cremesuppe
- 154 Sauerampfercremesuppe mit Lachs und kandierten Orangen
- 155 Sauerkrautcremesuppe
- 155 Spargelcremesuppe
- 156 Spinatcremesuppe
- 156 Topinambur-Cremesuppe mit Haselnüssen
- 157 Tomatencremesuppe
- 158 Zweifarbige Karottencremesuppe mit Kaninchenfilet

159 Hülsenfrüchtesuppen

- 159 Gelberbsensuppe
- 160 Grünerbsensuppe
- 160 Grünerbsensuppe (Pacojet)
- 161 Linsensuppe
- 161 Rote-Bohnen-Suppe
- 162 Weiße-Bohnen-Suppe

163 Getreidesuppen

- 163 Gerstensuppe
- 163 Grießsuppe mit Gemüsewürfelchen
- 164 Grünkernsuppe mit Passionsfrucht
- 164 Haferflockensuppe
- 165 Hafer-Lauch-Suppe mit Croûtons
- 165 Maisgrießsuppe mit Oliven und Knoblauch-Croûtons
- 166 Reiscremesuppe mit Kokosmilch

167 Spezialsuppen

- 167 Apfel-Ingwer-Suppe
- 167 Germiny-Suppe
- 168 Hummer-Bisque
- 169 Klare Ochsenchwanzsuppe
- 170 Kokosmilchsuppe mit Shitake-Pilzen und Meerbrassenstreifen
- 171 Kokoschaumsuppe
- 172 Mais-Cappuccino mit Kaninchen und getrockneten Aprikosen
- 173 Miesmuschel-Germiny mit frischem Koriander
- 174 Parmesan-Schaumsuppe
- 174 Petersiliensuppe mit Spinat und Gemüse
- 175 Petersilienwurzelsuppe mit frittierten Krevetten
- 176 Rahmsuppe mit gelben Peperoni, Ingwer und Zitronengras
- 176 Rhabarbercremesuppe mit Ingwer
- 177 Senfschaumsuppe mit Zitronenmelisse
- 178 Zitronengrassuppe mit Jakobsmuscheln

179 Nationalsuppen

- 179 Basler Mehlsuppe (Schweiz)
- 179 Berner Märitsuppe (Schweiz)
- 180 Borschtsch (Russland)
- 180 Bündner Gerstensuppe (Schweiz)
- 181 Caldo verde (Portugal)
- 182 Gemüsesuppe mit Muscheln (Spanien)
- 183 Gratinierte Zwiebelsuppe (Frankreich)
- 183 Griechische Bohnensuppe
- 184 Gulaschsuppe (Ungarn)
- 184 Harira (Marokko)
- 185 Minestrone (Italien)
- 186 Mulligatawny-Suppe (Indien)
- 187 New England Clam Chowder (USA)
- 187 Sopa de almendras (Spanien)
- 188 Zitronensuppe (Griechenland)

3 KALTE KÜCHE

192 Kalte Suppen

- 192 Gazpacho
- 193 Kalte Karotten-Rhabarber-Suppe
- 193 Kalte Kartoffelsuppe
- 194 Kalte Tomatensuppe mit Ananas und Gin

195 Kaltschalen

- 195 Apfelkalterschale mit Champagner
- 196 Birnenkalterschale mit Williamine
- 196 Holunderblütenkalterschale mit Champagner
- 197 Melonen-Mango-Kalterschale mit Zitronenmelisse
- 197 Nektarinenkalterschale mit Prosecco
- 198 Zwetschgenkalterschale mit Joghurt

199 Salate

BLATTSALAT-KOMBINATIONEN (SALADES TIÉDES)

- 199 Blattsalat mit Frühlingsrollen
- 199 Brüsseler Endivien mit Krevetten und rosa Grapefruit
- 200 Cäsar-Salat mit Pouletbrüstchen
- 200 Eisbergsalat mit Pouletbruststreifen und exotischen Früchten
- 201 Gemüsesalat mit Poulet-Satay-Spießchen
- 201 Grüner Papaya-Salat
- 202 Nüsslisalat/Feldsalat mit Ziegenfrischkäse
- 202 Roter Chicorée-Salat mit Falafel
- 204 Rucola-Salat mit panierten, sautierten Mozzarellascheiben
- 204 Salatbukett mit sautierten Jakobsmuscheln
- 205 Sommerlicher Salat mit Honigmelonen und sautierten Pouletbruststreifen

ROHE GEMÜSESALATE

- 206 Gurkensalat
- 206 Rettichsalat mit kandierter Papaya
- 206 Roher Karottensalat

- 207 Roher Fenchelsalat
- 207 Roher Randensalat/Rote-Bete-Salat
- 207 Roher Zucchettisalat
- 208 Rotkohlsalat/Rotkabissalat
- 208 Sauerkrautsalat
- 208 Selleriesalat
- 210 Tomatensalat mit Basilikum
- 210 Waldorf-Salat
- 210 Weißkohlsalat/Weißkabissalat

GEGARTE GEMÜSESALATE

- 211 Blumenkohlsalat
- 211 Gegarter Karottensalat
- 211 Gekochter Randensalat/Rote-Bete-Salat
- 212 Gemischter Spargelsalat mit Scampi
- 212 Kartoffelsalat mit Speck
- 213 Kartoffelsalat mit Mayonnaise
- 213 Russischer Salat
- 214 Salat von grünen Bohnen
- 214 Süßmaissalat
- 214 Zweifarbigter Zucchettisalat

HÜLSENFRÜCHTESALATE

- 215 Kichererbsensalat mit Pfefferminze
- 215 Salat aus gemischten Bohnenkernen
- 215 Salat aus grünen Linsen
- 216 Salat aus weißen Bohnen

DIVERSE SALATE

- 217 Andalusischer Salat
- 217 Asiatischer Thunfischsalat
- 218 Avocadosalat mit Krevetten
- 218 Früchte-Curry-Salat
- 220 Griechischer Salat
- 220 Griechischer Salat mit Safran
- 221 Meeresfrüchtesalat mit Balsamessig
- 221 Mexikanischer Salat
- 222 Nizza-Salat
- 222 Peperonisalat mit Omelettenwürfeln
- 223 Pikanter Bananen-Mais-Salat
- 223 Pilzsalat
- 224 Rustikaler Siedfleischsalat
- 224 Siedfleischsalat
- 225 Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

226 Salatsaucen und Dressings

- 226 Amerikanische Salatsauce (French Dressing)
- 226 Apfeldressing
- 226 Avocado-Dressing
- 227 Baumnussdressing mit Orangensaft
- 227 Blanc-battu-Salatsauce
- 227 Cäsar-Salatsauce
- 228 Curry-Apfel-Dressing
- 228 Einfache Salatsauce
- 228 Französische Salatsauce
- 229 Himbeerdressing mit Haselnussöl
- 229 Italienische Salatsauce
- 229 Rahmsalatsauce mit Orangen
- 230 Roquefort-Salatsauce
- 230 Salatsauce mit Speckstreifen
- 231 Sauerrahmsalatsauce

- 231 Thai-Dressing
- 232 Tomatensalatsauce

233 Kalte Gerichte aus Fischen, Krustentieren und Weichtieren

GERÄUCHERTE UND MARINIERTER FISCHE UND MEERESFRÜCHTE

- 233 Eingerolltes Carpaccio von Steinbutt und Lachsforelle mit Salatbukett
- 234 Geräucherter Stör mit Pilzklößchen und Blinis
- 234 Heringssalat nach isländischer Art
- 236 Kreation von Lachs- und Zanderfilet im Pfannkuchenmantel
- 237 Lachs-Zander-Tatar mit Gemüsesalat und Radieschen-Vinaigrette
- 238 Lasagne von Saibling und Kohlrabi mit Macadamia-Papaya-Dressing
- 239 Räucherforellenfilet auf Saisonsalat mit Tomaten-Vinaigrette
- 240 Räucherlachs mit Maisflocken, Apfel-Stangensellerie-Salat mit Baumnüssen
- 240 Räucherlachsrosen mit Sauerrahm im Nudelnest
- 241 Roh marinierter Lachs mit Linsensalat und Salatbukett
- 242 Royale von Eierschwämmen/Pfifferlingen und Romanesco mit Lachs-Carpaccio
- 243 Tuna-Tataki mit Gurken-Rettich-Spaghetti

POCHIERTE FISCHE UND MEERESFRÜCHTE

- 244 Marinierter Calamares mit Peperoni-Basilikum-Vinaigrette
- 245 Seezungenfiletrolle mit roten Bohnen

DIVERSE FISCHE UND KRUSTENTIERE

- 246 Asiatischer Glasnudelsalat mit grillierten Riesenkrevetten
- 247 Felchenfilets in Rotweinsteinmarinade
- 247 Gepfeffertes Heilbutt auf roh mariniertem Gemüse
- 248 Krevetten-Cocktail mit Avocado
- 248 Lauwarmer Forellensalat mit Sprossen und Zucchini
- 249 Lauwarmer Meeresfrüchtesalat Talvo
- 250 Marmor von Seeforelle und Seezunge im grünen Kleid mit Fisch-Tatar und Salatbukett
- 251 Riesenkrevetten mit exotischen Früchten und Limonenjoghurt
- 251 Riesenkrevetten-Cocktail
- 252 Rocklobster-Salat mit grillierten Jakobsmuscheln und feinen Bohnen
- 253 Sautierte Rocklobster mit Rosmarin und Speck mit Frühlingskarotten-Pickles
- 254 Seeteufelsalat mit grünen Spargeln

255 Pasteten, Terrinen, Galantinen

PASTETEN

- 255 Fischpastete asiatische Art
- 256 Damhirschpastete
- 258 Kalbfleischpastete mit getrockneten Früchten
- 260 Rehpastete
- 262 Schweinsfiletpastete mit Dörripflaumen

TERRINEN

- 264 Fasanenterrine mit Waldpilzen
- 266 Forellenmosaik mit frischem Basilikum

- 267 Gämsterrine mit Rot- und Weißweibirnen
- 268 Gemüseterrinen
- 269 Hausterrine im Lauchmantel
- 270 Kalbfleischterrinen mit Apfelsalat
- 271 Kaninchenterrinen mit Melonen-Kürbis-Chutney
- 272 Linsen-Lauch-Terrine
- 274 Mediterrane Gemüseterrinen mit Senfpüreesauce
- 275 Mozzarella-Terrine
- 276 Pilzterrinen im Pfälzer-Rüben-Mantel
- 277 Wachtelterrinen mit Morcheln
- 278 Seeteufelterrinen mit Jakobsmuscheln und Riesenkrevetten im Seetangleid
- 280 Zander-Lachs-Terrine im Karottenkleid
- 281 Zanderterrinen mit Ratatouille und Miesmuscheln im Pfälzer-Rüben-Mantel

GALANTINEN

- 282 Geflügelgalantine mit getrockneten Früchten
- 284 Hechtgalantine
- 286 Taubengalantine mit Gänseleber und Weinbeeren
- 287 Zandergalantine nach moderner Art

288 Mousses und Aspik

MOUSSES

- 288 Artischockenparfait mit Trutenbrustrollen und Gemüsesalat
- 290 Dreifarbiges Frühlingsgemüsemousse mit Forellenfilet auf Roggenbrot
- 291 Karottenmousse
- 291 Kartoffelmousse mit Kaviar
- 292 Karottenmousse mit geräuchertem Kaninchenfilet, Salatbukett und Kürbis-Datteln-Pickles
- 293 Kürbismousse mit roh marinierten Randen/Roten Beten und Sprossen
- 293 Schabzigermousse mit Mostbröckli
- 294 Schinkenmousse mit Linsen- und Stangensellerie Salat
- 296 Spargelmousse mit geräuchertem Stör
- 297 Tilsitermousse
- 298 Tomatenmousse mit Kaninchenfiletrollchen
- 300 Weißes Spargelmousse mit Schillerlocken

ASPIKE

- 301 Artischocken-Räucherlachs-Aspik mit Flusskrebse und Pernod
- 302 Aspiktorte mit Seezungenröllchen und Rauchlachs mousse
- 303 Meerfische in Champagnersulze

304 Kalte Fleischgerichte

RINDFLEISCH

- 304 Carpaccio mit frischen Steinpilzen
- 305 Kaltes Siedfleisch mit Linsensalat und Meerrettich-Senf-Sauce
- 306 Kaltes Siedfleisch mit marinierten Gemüsen
- 307 Siedfleischterrinen mit Sauerkraut
- 308 Tatar-Beefsteak

KALBFLEISCH

- 309 *Kalter Kalbsbraten mit Haselnüssen*
- 310 *Salat mit Kalbsmilken/Kalbsbries und Eierschwämmchen/Pfifferlingen*
- 312 *Vitello tonnato*

SCHWEINEFLEISCH

- 313 *Mariniertes kaltes Rippchen mit Kichererbsensalat*
- 314 *Rohschinken mit Zigerschaum und Nüssen mit frittiertem Basilikum*
- 314 *Wollschweinspeck mit lauwarmem Kartoffelsalat*

LAMMFLEISCH

- 315 *Blätterteigschnitte mit Hüttenkäse und Lamm-Carpaccio*
- 316 *Gebatene Lammhuft mit Hummus*
- 316 *Geräuchertes Lammrückenfilet mit Kürbis-Chutney*
- 317 *Lauwarmes Lammrückenfilet mit Tomaten und Oliven auf Eisbergsalat*
- 317 *Tempura von Lammhuft auf Mango-Avocado-Salat*

GEFLÜGEL

- 318 *Geräucherte Entenbrust mit Zwergorangen*
- 318 *Lauwarme Entenbrust mit mediterranen Gemüsen*
- 319 *Perlhuhncreation (Tiramisu)*
- 320 *Pouletbrustrolle mit Ananasfächer*
- 321 *Poulet-Melonen-Cocktail*

WILD

- 321 *Hirschmostbröckli-Salat mit Eierschwämmen/Pfifferlingen und Makkaroni*
- 322 *Rehfiletrollade mit Pilzsalat und Cumberland-Sauce*
- 324 *Sautierte Wildentenbrust mit Orangen-Himbeer-Vinaigrette*
- 324 *Sommerreh-Sashimi mit Wasabi-Creme*
- 325 *Wildhasen-Kaninchen-Geflügel-Marmor*

326 Kalte Gerichte aus Gemüse, Obst und diverse

- 326 *Avocadoschaum mit Blutorange*
- 326 *Crostini mit Olivenpaste*
- 327 *Frische Steinpilze in Olivenöl*
- 327 *Gefüllte Feigen mit Ziegenfrischkäse*
- 328 *Gemüse-Cocktail mit Sesam*
- 328 *Getrocknete-Tomaten-Tatar auf Pariser Brot*
- 329 *Grillierte Steinpilze mit Basilikumpesto und Parma-Schinken*
- 329 *Hummus (arabisches Kichererbsenpüree)*
- 330 *Marinierte Gemüsescheiben mit geräuchertem Tempeh*
- 330 *Marinierter Tofu mit Gemüsetatar*
- 331 *Melonentrio mit Zander und Papaya-Chutney*
- 332 *Parmesan-Espuma*
- 332 *Pilzcocktail*
- 333 *Tzaziki*

4 WARME KÜCHE

336 Warme Snacks

GEBACKENE SNACKS AUS TEIG

- 336 *Blätterteigkissen mit Spargelfüllung*
- 337 *Blätterteigkrapfen mit Meeresfrüchten*
- 338 *Blätterteigkrapfen mit Pilzfüllung*
- 338 *Blätterteigkrapfen mit Wildfüllung*
- 340 *Flammkuchen mit Gemüsestreifen und Fetakäse*
- 341 *Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck*
- 342 *Focaccini mit Kartoffeln und Thymian*
- 343 *Knusprige Pilzrolle*
- 344 *Meeresfrüchtekuchen mit Safran*
- 346 *Lothringer Speckkuchen*
- 347 *Pastetchen mit feinen Gemüsen*
- 348 *Pizza mit Schinken und Champignons*
- 349 *Pizza mit Spinat, Lachs und Riesenkrevetten*
- 350 *Pizza mit Tomaten und Büffelmozzarella*

FRITTIERTE SNACKS

- 351 *Frittierte malaysische Fleisch-Kartoffel-Taschen*
- 352 *Frühlingsrollen mit Schweinefleischfüllung*
- 354 *Frittierte Pouletflügel amerikanische Art*
- 354 *Gemüse-Samosas*
- 355 *Geflügelkroketten*
- 356 *Gemüsekroketten*
- 357 *Gemüse-Tempura*
- 358 *Kichererbsen-Spinat-Kugeln*
- 359 *Mexikanische Empanadas mit Rindfleischfüllung*
- 360 *Mexikanische Maismehlkrapfen mit Käse und Chili*
- 360 *Riesenkrevetten im Tempura-Teig*
- 361 *Scampi im Backteig*
- 362 *Vegetarische Frühlingsrollen*
- 363 *Wontons mit Schweinefleisch und Krevettenfüllung*

DIVERSE SNACKS

- 363 *Cevapcici*
- 364 *Couscous mit Gemüse und Kräutern*
- 365 *Eierschwämme/Pfifferlinge-Tofu-Gulasch mit Serviettenknödeln*
- 366 *Fünfkornpfannkuchen mit Spinatfüllung*
- 366 *Gedämpfte Reisbällchen mit Schweinefleischfüllung*
- 367 *Gedämpfte Teigtaschen mit Krevettenfüllung*
- 368 *Gedämpfte Teigtaschen mit Rind- und Schweinefleischfüllung*
- 369 *Indischer Hülsenfrüchteintopf*
- 369 *Kichererbsencurry*
- 370 *Kichererbsenschnitten*
- 370 *Kleine Fleischburger*
- 371 *Kleine marinierte Geflügelspießchen vom Grill*
- 371 *Marinierte Pouletflügel nach asiatischer Art*
- 372 *Puy-Linsen-Küchlein*
- 372 *Satay-Spießchen mit Rindfleisch*
- 373 *Schinkenauflauf*
- 374 *Spinatauflauf*
- 374 *Warmes Kartoffel-Trüffel-Espuma*
- 375 *Zander-Krevetten-Küchlein*

376 Eiergerichte

- 376 Eier im Töpfchen mit Pilzen und Kräutern
- 377 Omelette
- 378 Pochierte und gratinierte Eier auf Blattspinat
- 378 Rührei
- 379 Spanische Tortilla

380 Käsegerichte

- 380 Basler Zwiebelwähe
- 380 Fondue mit Gruyère und Emmentaler
- 382 Fondue mit Gruyère, Tilsiter und Appenzeller
- 382 Fondue moitié-moitié
- 383 Frittierter Camembert
- 383 Gebackene Käsebuchteln
- 384 Käsekroketten mit Peperonata
- 386 Käseauflauf
- 386 Käsekuchen mit Birnen
- 387 Käseschnitte mit Tomaten und Rohschinken
- 387 Käse-Speck-Kuchen
- 388 Pfannkuchen mit Käsefüllung
- 388 Pfannkuchen mit Spinat-Quark-Füllung

389 Gemüse- und Pilzgerichte

GARMETHODE SIEDEN

- 389 Krautstiele an Rahmsauce
- 389 Maiskolben
- 389 Pikante Kichererbsen
- 390 Schwarzwurzeln mit Rahmsauce
- 390 Spargeln Mailänder Art
- 390 Topinambur mit Kräutern

GARMETHODE DÄMPFEN/GAREN IM VAKUUM

- 392 Artischockenböden (vakuumgegart)
- 392 Brüsseler Endivien (vakuumgegart)
- 393 Fenchel (vakuumgegart)
- 393 Gedämpfter Broccoli mit Parmesan
- 393 Karamellisierte Kastanien (vakuumgegart)
- 394 Karottenflan
- 394 Kohlrabi mit Butter

GARMETHODE SCHMOREN

- 395 *Geschmorte* Brüsseler Endivien
- 395 *Geschmorte* Dörrbohnen mit getrockneten Birnen
- 396 *Geschmorter* Fenchel
- 396 *Geschmorter* Lattich mit Gemüsen
- 397 *Geschmorter* Rotkohl
- 398 *Geschmorter* Stangensellerie mit Tomatenwürfeln
- 398 *Geschmorter* Weißkohl
- 399 Sauerkraut

GARMETHODE DÜNSTEN/GLASIEREN

- 399 Artischockenragout
- 400 *Gedünstete* Kefen
- 400 *Gedünstete* Morcheln
- 400 *Gedünsteter* Blattspinat mit Pinienkernen
- 401 *Gedünsteter* Kürbis mit Kokosmilch
- 401 *Gedünsteter* Blattmangold mit Lauch
- 401 Glasierte Gurken
- 402 Glasierte Karotten

- 402 Glasierte Kastanien
- 402 Glasierte Perlzwiebeln
- 404 Glasierte Randen/Rote Bete
- 405 Glasierter Kürbis
- 405 Gurken mit Dillrahmsauce
- 405 Junge Erbsen französische Art
- 406 Kastanien-Kürbis-Curry
- 406 Ratatouille
- 407 *Spinat mit Rahmsauce*
- 407 Süßsaure Pilze
- 408 Vichy-Karotten
- 408 Zucchetti provenzialische Art

GARMETHODE GRATINIEREN

- 409 Gefüllte Tomaten provenzialische Art
- 409 Gratiniertes Blattspinat mit Champignons
- 410 Gratiniertes Blumenkohl
- 410 Gratiniertes Lauch

GARMETHODE FRITTIEREN

- 411 Frittierte Auberginen mit Haselnüssen mit rotem Peperoni-Coulis
- 411 Frittierte Champignons
- 412 Frittierte Schwarzwurzeln
- 412 Frittierter Blumenkohl
- 413 Frittierter Knollensellerie
- 413 Gemüse-Fritto-Misto im Tempura-Teig
- 414 *Im Backteig frittierte Auberginen*
- 414 *Im Ei frittierter Blumenkohl*
- 415 Pakoras (frittierte Kartoffel-Gemüse-Nocken)

GARMETHODE SAUTIEREN

- 416 Kürbis-Mais-Galetten
- 416 Sauerkrautküchlein
- 416 Sautierte Auberginen im Ei mit Kräutern
- 417 Sautierte Randen/Rote Bete mit Baumnüssen
- 417 Sautierte Steinpilze mit Knoblauch und Kräutern
- 417 Sautierte Zucchetti mit Rucolapesto
- 418 Sautierte, panierte Zucchettischeiben
- 418 Sautierter Broccoli mit Austernsauce
- 418 Sautierter Fenchel in der Sesamkruste
- 419 Sautierter Rosenkohl
- 419 Sellerie-Piccata
- 420 Süßsaure Gemüse mit Tofu
- 420 Süßmaisgaletten
- 421 Wok-Gemüse

GARMETHODE GRILLIEREN

- 421 *Gemüsespieß vom Grill*
- 422 Grillierte Auberginenscheiben
- 422 Grillierte Steinpilze

GEFÜLLTE GEMÜSE

- 424 Gefüllte Auberginen
- 425 Gefüllte Champignons
- 426 Gefüllte Kohlrabi
- 427 Gefüllte Peperoni
- 428 Gefüllte Wirz-/Wirsingrouladen
- 429 Gefüllte Zucchetti
- 430 Lattichroulade
- 433 Kohlköpfchen

434 Kartoffelgerichte

GARMETHODE SIEDEN/DÄMPFEN

- 434 Gratiniertes Kartoffelpüree
- 434 Kartoffelpüree
- 436 Salzkartoffeln
- 436 Schneekartoffeln

GARMETHODE SCHMOREN

- 436 Schmelzkartoffeln
- 438 Bouillonkartoffeln
- 438 Gratinierte Kartoffelscheiben
- 439 Lauchkartoffeln

GARMETHODE BACKEN IM OFEN

- 439 Gebackene Kartoffeln (Baked potatoes)
- 440 Duchesse-Kartoffeln
- 440 Gebackene Kartoffelrosetten mit Tomaten
- 442 Gestürzte Kartoffeln
- 442 Kartoffelgratin
- 443 Mit Gemüse gefüllte Kartoffeln
- 443 Rosmarinkartoffeln

GARMETHODE BRATEN

- 444 Bäckerinkartoffeln
- 444 Bratkartoffeln
- 445 Gebratene Kartoffelkugeln
- 445 Gebratene Kartoffelwürfel
- 445 Haselnusskartoffeln
- 446 Maxime-Kartoffeln
- 446 Schlosskartoffeln

GARMETHODE SAUTIEREN

- 446 Kartoffelgaletten
- 447 Berner Rösti
- 447 Lyoner Kartoffeln
- 448 Rösti aus rohen Kartoffeln
- 448 Röstkartoffeln

GARMETHODE FRITTIEREN

- 449 Birnenkartoffeln
- 449 Chips-Kartoffeln
- 450 Dauphine-Kartoffeln
- 450 Frittierte Kartoffelkrapfen mit Käse
- 452 Frittierte Kartoffelkugeln mit Schinken
- 452 Frittierte Kartoffelstäbe
- 453 Frittierte Kartoffelwürfel
- 453 Frittierte Mandelkartoffelkugeln
- 454 Kartoffelecken mit Nüssen und Thymian
- 454 Kartoffelkroketten
- 455 Kartoffelstangen mit Ingwer
- 455 Strohkartoffeln
- 456 Waffelkartoffeln
- 456 Zündholzkartoffeln

DIVERSE GERICHTE VON KARTOFFELN UND SÜSSKARTOFFELN

- 457 Gefüllte neue Kartoffeln
- 458 Kartoffelauflauf
- 458 Kartoffelklöße
- 459 Kartoffel-Kräuter-Waffeln
- 459 Kartoffelkuchlein im Knusperteig
- 460 Kartoffelnocken
- 460 Kartoffelpfannkuchen

- 462 Kartoffelmautaschen
- 462 Kartoffel-Sellerie-Schiffchen mit Baumnüssen
- 463 Kartoffel-Pizokel
- 464 Kartoffelstangen mit Marroni/Esskastanien
- 464 Kartoffel-Timbales
- 465 Kartoffeltorte mit Artischocken
- 465 Süßkartoffelkreation im Röstimantel
- 466 Schupfnudeln
- 466 Süßkartoffelcurry
- 467 Süßkartoffelkuchlein mit Kräutern
- 467 Tarte Tatin von neuen Kartoffeln

468 Gerichte aus Getreide

TEIGWAREN

- 468 Basilikumnudeln
- 469 Buchweizennudeln
- 470 Kakaonudeln
- 471 Marroninudeln/Kastaniennudeln
- 472 Nudeln
- 474 Pilznudeln
- 475 Safrannudeln
- 476 Spinatnudeln
- 477 Tintennudeln
- 478 Spaghetti Bologneser Art
- 478 Spaghetti Mailänder Art
- 480 Spaghetti mit Gorgonzola-Sauce
- 480 Spaghetti mit Miesmuscheln
- 481 Spaghetti mit Tomatensauce

TEIGGERICHTE

- 481 Brandteignocken
- 482 Cannelloni mit Rindfleischfüllung
- 483 Capuns
- 484 Dinkelspätzli
- 484 Glarner Spätzli
- 486 Halbmonde mit Ziegenkäsefüllung und rotem Peperoni-Coulis
- 488 Lasagne verdi mit Fleischfüllung
- 488 Marroni/Kastanien-Spätzli
- 489 Marroni/Kastanien-Teigtaschen mit Kürbisfüllung und Tamarindensauce
- 490 Pfannengerührtes Nudelgericht
- 491 Pizokel Puschlaver Art
- 492 Quarkpizokel
- 492 Quarkspätzli
- 493 Ravioli mit Quarkfüllung und Salbeibutter
- 494 Ravioli mit Rindfleischfüllung
- 495 Ravioli mit Steinpilzen
- 496 Ravioli mit Zanderfüllung und weißer Buttersauce
- 497 Ravioliteig
- 497 Spätzli
- 498 Schlutzkrapfen
- 499 Tomatenspätzli
- 500 Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung und Pesto

REIS-, MAIS- UND WEIZENGERICHTE

- 501 Bulgur-Pilaw mit Gemüse
- 501 Camargue-Reis
- 502 Ebly mit Kokosmilch und Gewürzen
- 502 Gedämpfter Parfümreis
- 503 Grieß-Dinkel-Ecken
- 503 Grießnocken

- 504 Grieß-Timbale mit Champignons
- 505 Indischer Gewürzreis
- 505 Kokosreis
- 506 Mais-Auberginen-Lasagne
- 507 Maisroulade mit Spinatfüllung
- 507 Mais-Timbale
- 508 Merlot-Risotto
- 508 Pilaw-Reis
- 509 Polenta
- 509 Polenta mit Mascarpone
- 510 Randenrisotto/Rote-Bete-Risotto mit Gorgonzola
- 510 Rheintaler Ribelmaisschnitten
- 511 Rheintaler Ribelmaisstangen
- 511 Risotto
- 512 Süßmaiskroketten
- 512 Trockenreis/Kreolenreis
- 513 Weizen-Hirse-Schnitten mit getrockneten Tomaten und Oliven

VOLLWERT-GETREIDEGERICHTE UND DIVERSE

- 514 Dinkelpizokel
- 514 Grünkernbratlinge
- 515 Haferküchlein
- 515 Hirseklößchen mit Tomaten-Coulis
- 516 Hirse-Pilz-Kreation
- 516 Hirsotto
- 517 Röllgerstenküchlein
- 518 Siebenkornküchlein
- 518 Vollkornspätzli
- 519 Vollreis-Risotto
- 519 Wildreischnitten

520 Gerichte aus Schlachtfleisch

GARMETHODE SAUTIEREN

- 520 Fohlenfiletgulasch Nowgorod
- 521 Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art
- 522 Geschnetzeltes Kaninchenrückenfilet mit Rosmarinrahmsauce und Sauerkirschen
- 523 Im Ei sautiertes gefülltes Kalbsschnitzel mit Spinat und Gorgonzola
- 524 Im Wok sautierte Kalbsfiletstreifen asiatische Art
- 524 Piccata alla milanese
- 525 Rindsfiletgulasch Stroganow
- 525 Saltimbocca alla romana
- 526 Sautierte Engadiner Kalbfleischröllchen
- 526 Sautierte Kalbsfilet-Mignons mit Steinpilzrahmsauce
- 527 Sautierte Kalbsleberstreifen mit Lauch und Schalotten
- 527 Sautierte Kalbslebertranchen auf gedünsteten Äpfeln und Rosinen
- 528 Sautierte Kalbsmilken/Kalbsbries mit saurem Rahmgemüse
- 528 Sautierte Kalbsnientranchen mit Rotweinschalotten und knusprigen Knoblauchscheiben
- 529 Sautierte Kalbsschnitzel mit Rahmsauce
- 529 Sautierte Kalbsschnitzel mit Zitronensauce
- 530 Sautierter Kaninchenschenkel mit Sauternes
- 530 Sautierte Lamm-Chops provenzalische Art
- 531 Sautierte Lammhufte mit Pommery-Senf-Jus und Origan
- 532 Sautierte Lammrückenfilets auf Fenchelpüree
- 533 Sautierte Rindsfilet-Mignons mit jungem Knoblauch und Majoran
- 534 Sautierte Rindsfilet-Mignons mit Rotweinsauce

- 534 Sautierte Tournedos mit dreifarbigem Pfefferbutter mit Rotweinschalotten
- 535 Sautierte Schweinsfilet-Medaillons mit Äpfeln und Calvados-Sauce
- 535 Sautiertes Entrecôte Café de Paris
- 536 Sautiertes Kalbsschnitzel Cordon bleu
- 536 Sautiertes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce
- 537 Sautiertes Pfeffersteak vom Pferd
- 537 Sautiertes Schweinskotelett mit Senfsauce
- 538 Sautiertes Schweinskotelett Walliser Art
- 538 Sautiertes Schweinssteak mit Paprikarahmsauce
- 539 Wiener Schnitzel

GARMETHODE GRILLIEREN

- 540 Grilliertes Chateaubriand mit Bearer Sauce
- 540 Grilliertes doppeltes Kalbskotelett mit Tomatenquarkbutter mit Basilikum
- 542 Grilliertes doppeltes Entrecôte Contadino
- 542 Grilliertes Kalbspaillard mit Zitrone
- 543 Grilliertes Rumpsteak mit Tomaten und Zwiebeln

GARMETHODE BRATEN

- 544 Gebratene Kaninchenrolle mit Eierschwämmchen/Pfifferlingen und Salbei
- 545 Gebratener Lammgigot mit rotem Zwiebel-Ingwer-Confit
- 546 Gebratene Spareribs
- 546 Gebratenes Kalbskarree mit Portweinsauce und getrockneten Tomaten
- 547 Gebratenes Lammkarree in der Kräuterkruste
- 548 Gebratenes Rindsfilet am Stück auf mediterranem Bratgemüse
- 549 Roastbeef englische Art (nach traditioneller Methode zubereitet)
- 550 Schweinsbraten mit Dörrfrüchten

GAREN BEI NIEDERTEMPERATUR

- 551 Gebratenes Kalbsnierstück mit Grapefruits
- 552 Gebratenes Schweinskotelettstück mit Estragon-Bier-Sauce
- 553 Roastbeef englische Art (Garen bei Niedertemperatur)

GARMETHODE POELIEREN

- 554 Poeliertes Kalbsfilet mit Steinpilzen
- 555 Poeliertes Kalbsnierstück mit Pilzen

GARMETHODE BACKEN IM OFEN

- 556 Berner Zungenwurst im Gewürzbrotteig
- 557 Lammrückenfilet mit Kartoffelkruste
- 558 Kalbsfilet mit Morcheln und Mascarpone im Sesam-Blätterteig
- 560 Rindsfilet Wellington
- 562 Rippchen im Brotteig
- 563 Schweinsfilet im Birnbrotteig Glarner Art
- 564 Waadtländer Saucisson im Brioche-Teig

GARMETHODE SCHMOREN/GLASIEREN

- 565 Fohlensauerbraten mit Luzerner Lebkuchensauce
- 566 Geschmorte Rindfleischröllchen Appenzeller Art
- 567 Glasierte gefüllte Kalbsbrust mit Laugenbrötchenmasse
- 568 Geschmorte Rindshufte mit Gemüse
- 570 Glasierte gefüllte Lammschulter
- 571 Glasierte Kalbsbrustschnitten mit Ratatouille
- 572 Glasierte Kalbshaxe bürgerliche Art

- 573 Glasierte Kalbskopfbäckchen in Barolo
- 574 Glasierte Kalbsmilken/Kalbsbries in weißem Portwein mit Äpfeln und Eierschwämmen/Pfifferlingen
- 575 Glasierter Bauernschinken mit süßer Kruste
- 576 Glasierter Kaninchenschenkel mit Cantadou-Basilikum-Sauce
- 578 Glasierter Münchner Bierbraten
- 579 Kalbsragout Großmutterart
- 580 Kalbsragout mit Gemüsen
- 581 Kaninchenragout Tessiner Art
- 582 Karbonade von Rindfleisch mit Peperonistreifen
- 583 Lammragout mit kleinen Gemüsen
- 584 Ossobuco cremolata
- 585 Rindsragout mit Balsamico-Sauce
- 586 Rindsschmorbraten Burgunder Art

GARMETHODE DÜNSTEN

- 587 Kalbsfrikassee mit Herbsttrompeten
- 588 Lammcurry mit Kichererbsen und roten Peperoni
- 589 Lammfrikassee mit Curry
- 590 Rindsdünstragout mit Sojasprossen und Gemüsestreifen
- 591 Rindsdünstragout mit Tomaten und Oliven
- 592 Szegediner Gulasch
- 593 Ungarisches Gulasch
- 593 Wiener Kalbsrahmgulasch

GARMETHODE POCHIEREN/GAREN IM DAMPF/ GAREN IM VAKUUM

- 594 Gedämpftes Schweinsfilet im Karottenmantel auf Sherry-Rahmsauce mit Ingwer
- 595 Geräuchertes Schweinsnierstück mit Grapparahmsauce
- 595 Im Rosmarindampf gegartes Lammrückenfilet auf Karotten-Sauerrahm-Sauce
- 596 Im Rotwein pochiertes Rindsfilet
- 597 Kalbfleischkugeln mit Champignonsauce
- 598 Königsberger Klopse
- 598 Kutteln mit Weißweinsauce (vakuumgegart)
- 599 Pochiertes Kalbsfilet mit Zitronenschaum
- 599 Schweinshaxe mit Gemüswürfeln (vakuumgegart)

GARMETHODE SIEDEN

- 600 Gesottene Lammkeule mit Kapernsauce
- 601 Irish Stew Gourmet Style
- 602 Kalbsblankett mit buntem Gemüse
- 603 Kalbsblankett mit Gemüsestroh
- 604 Kalbszunge mit Schnittlauchrahmsauce
- 605 Lammbankett mit Minze
- 606 Lammbankett mit Tomaten und Kräutern
- 607 Siedfleisch mit Gemüse-Vinaigrette
- 608 Überbackene Kutteln
- 609 Überbackenes Siedfleisch mit Zwiebelsauce

610 Geflügelgerichte

- 610 Challans-Ente in der Salzkruste
- 612 Frittierte Pouletbrüstchen japanische Art
- 613 Gebratene Ente asiatische Art
- 614 Gebratene marinierte Gänsebrust
- 615 Gedämpfte Poulardenbrust mit Gemüsestreifen
- 616 Geflügelblankett mit frittierten Glasnudeln
- 617 Geflügelfrikassee mit Estragon
- 618 Geflügelfrikassee mit sautiertem Gemüse
- 619 Gefüllte Maispoulardenbrust mit Roquefort

- 620 Geschmortes Masthuhn in Rotwein mit grünen Spargeln, Coco-Bohnen und Morcheln
- 622 Grilliertes Hähnchen amerikanische Art
- 623 Grillierte Pouletbrüstchen Teufelsart
- 624 Maispoulardenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten im Cornflakes-Kleid
- 625 Mit Sesam panierte Pouletbrustfilets mit asiatischem Gemüse
- 626 Pochiertes Pouletbrüstchen mit Gurken
- 627 Poelierte junge Trutenbrust mit Nussfüllung und Portweinsauce
- 628 Poeliertes junges Perlhuhn mit Gemüsen und Dörrfrüchten
- 631 Poeliertes Masthuhn mit Morcheln
- 632 Pouletbrüstchenroulade mit Riesenkrevetten
- 633 Pouletroulade mit Mandel-Zitronen-Füllung
- 634 Pouletbrüstcheneintopf
- 634 Poulet-Satay-Spießchen
- 635 Sautierte Entenbruststreifen mit Ingwer
- 636 Sautierte Poulardenbrust und grillierte Riesenkrevetten an Krustentiersauce
- 637 Sautierte Straußenmedaillons mit Rhabarber
- 638 Sautiertes Entenbrüstchen mit Cassis-Sauce
- 638 Straußenfiletwürfel mit Peperoni, Oliven und Tomaten
- 640 Straußenfilet im Brickteigmantel mit Kefen, Shitake-Pilzen und Maniok-Chips
- 641 Truthahncurry mit Riesenkrevetten und Gemüsebananen

642 Wildgerichte

- 642 Dombes-Wachtel-Crepinette mit Sommertrüffeln
- 645 Gebratene Dombes-Wachteln mit Steinpilzen und Tomaten
- 646 Gebratener Rehschlegel mit frischen Feigen
- 647 Gebratenes Damhirschrückenfilet provenzalische Art mit Lavendelblüten
- 648 Gebratenes Frischlingskarree mit Meerrettichkruste
- 649 Gebratenes Hirschkarree mit Eierschwämmen/Pfifferlingen
- 649 Geschnetzelte Wildentenbrust mit Wacholderrahmsauce
- 650 Gesottene Rehschulter auf grünen Linsen mit Champignons-Tomaten-Ragout
- 652 Glasiertes Frischlingseckstück gespickt mit Dörrbirnen und Glühweinsauce
- 653 Rehackbraten mit Waldhonigsauce
- 654 Rehpfeffer Jägerart
- 655 Rehpfeffer mit Speckpflaumen
- 656 Rehragout à la minute mit grünen Spargeln und Rosmarinsauce
- 656 Rehrücken mit frischen Steinpilzen und Preiselbeerbirne
- 657 Rehrückenfilet mit frischen Feigen und Muskattrauben
- 657 Rehrückenfilet mit Waldmeistersabayon, Pak-choi und Wildreisküchlein
- 658 Sautierte Fasanenbrust mit Rahmäpfeln
- 658 Sautierte gefüllte Fasanenbrust mit Blattspinat und schwarzen Trüffeln
- 659 Sautierte Hirschkoteletts mit Heidelbeeren
- 659 Sautierte Rebhuhnbrüstchen auf Portweinrisotto
- 660 Sautierte Reh-Mignons mit Senfkruste
- 660 Sautierte Rehnuss Mirza
- 662 Sautierte Rehschnitzel mit verschiedenen Pilzen

- 663 Sautierte Wildtaubenbrüstchen mit glasierten Marroni/
Kastanien und Pinienkernen
- 664 Sautierte Rebhuhnbrüstchen mit Rahmlauch und weißen
Trüffeln

665 Gerichte aus exotischen Tieren

- 665 Bison-Mignons mit Thymiankruste und Frühlings-
zwiebelpüree
- 666 Blesbockschnitzel auf Kenia-Bohnen und Ananas mit
Kokos-Sesam-Sabayon
- 666 Gebratene Springbocknuss mit Pfefferkruste auf
Tamarillos und Kakaosauce
- 667 Känguru-Geschnetzelttes mit Macadamia-Nüssen und
Frühlingszwiebeln
- 667 Kudu-Entrecôte mit Mohnkruste und Okra-Gemüse auf
Peperoni-Coullis
- 668 Sautierte Krokodilschwanzwürfel mit Gemüsestreifen,
Shitake-Pilzen und Kokosnussmilch

669 Nationalgerichte

- 669 Berner Platte
- 670 Bollito misto mit Salsa verde
- 671 Dolmades Avgolemono (gefüllte Weinblätter mit
Eier-Zitronen-Sauce)
- 672 Bouillabaisse marseillaise
- 674 Luzerner Chügelpastete
- 676 Moussaka (griechischer Auberginenaufauf)
- 677 Nasi Goreng
- 678 Paella valenciana
- 678 Wiener Backhendl
- 679 Pollo a la chilindrón
- 679 Stifado (griechisches Rindsragout mit kleinen Zwiebeln)

680 Fischgerichte

GARMETHODE POCHIEREN IM SUD

- 680 Mittelstück vom Lachs im Sud mit Schaumsauce
- 680 Pochierte Meerhechttranchen mit Kapern
- 681 Steinbuttschnitten im weißen Sud mit Kerbelsauce

GARMETHODE POCHIEREN IM FOND

- 682 Fluntern Zunft-Fischgericht
- 683 Hecht-Lachs-Capuns mit frischer Tomatensauce
- 684 In Rotwein pochierte Zanderfilets auf Blattspinat
- 685 Mit Hummersauce glasierte Hechtklößchen auf
Blattspinat
- 686 Pochierte Eglifilets/Barschfilets mit Limonensauce
- 687 Pochierte Forellenfilets Hausfrauenart
- 688 Pochierte Forellenfilets Zuger Art
- 689 Pochierte Hechtklößchen Lyoner Art
- 690 Pochierte Lachsrollchen mit Forellenmousse, Spargeln
und Fischrahmsauce
- 691 Pochierte Rotzungenfilets mit weißer Portweinsauce und
Melonenkugeln
- 692 Pochierte Rotzungenrollchen mit grünen Spargelspitzen
- 693 Pochierte Seeteufelmedaillons Matrosenart
- 694 Pochierte Seeteufelmedaillons mit Tomaten
- 696 Pochierte Seezungenfilets mit Hummermedaillons
in Champagner

- 697 Pochierte Seezungenfilets mit Krevetten und
Miesmuscheln
- 698 Pochierte Seezungenfilets mit Spargeln
- 700 Pochierte Steinbuttflets mit Safranfäden
- 701 Pochierte Zanderfilets mit Flusskrebse und
Champignons
- 702 Pochiertes Lachskotelett schottische Art

GARMETHODE SAUTIEREN

- 702 Panierte und sautierte Wittlingsfilets
- 703 Sautierte Rotzungenfilets mit Kartoffelkugeln und
grünen Spargeln
- 704 Sautierte Äschenfilets mit Thymiankruste auf Tomaten-
Peperoni-Glace
- 705 Sautierte Eglifilets/Barschfilets auf Avocadocreme
- 705 Sautierte Eglifilets/Barschfilets auf Melissensauce
mit Gemüsestreifen
- 706 Sautierte Eglifilets/Barschfilets mit Steinpilzen
- 706 Sautierte Felchenfilets mit Kapern und Tomaten
- 707 Panierte und sautierte Felchenfilets mit Kartoffelkugeln
und gefüllten Tomaten
- 707 Sautierte Junghechtschnitzel mit Meaux-Senf-Sauce und
Blattspinat
- 708 Sautiertes Lachskotelett mit Räucherlachs-Meerrettich-
Kruste
- 709 Sautierte Meerhechtfilets an zwei Senfsaucen
- 709 Sautierte Petersfischschnitzel mit Karottencreme
- 710 Sautierte Seezungenfilets mit Bananen und
Joghurtsauce
- 710 Sautiertes Pangasiusfilet mit Tomaten und Steinpilzen
- 711 Sautiertes Kabeljaurückenfilet mit Karottenkruste auf
Kerbelsauce
- 712 Sautiertes Welsfilet mit Zitronen und Kapern
- 712 Sautiertes Zanderfilet mit Kräuter-Sesam-Kruste
- 713 Seezungenstreifen Murat
- 714 Zander-Saltimbocca mit Eierschwämmchen/Pfifferlingen

GARMETHODE FRITTIEREN

- 715 Frittierte Eglifilets/Barschfilets im Backteig
- 716 Frittierte Felchenfilets im Bierteig
- 717 Frittierte Seezungenstreifen mit Currysauce und
Seeigelaroma
- 718 Seezunge Colbert

GARMETHODE GRILLIEREN

- 719 Fisch-Potpourri vom Grill mit Blattsalaten und
Gemüse-Vinaigrette
- 720 Grillierte Goldbrassenschnitzel mit Nudeln mit
Meerrettichsauce
- 721 Grillierte Rotbarben mit Ratatouille Nizzaer Art
- 722 Grillierte Seeteufelmedaillons im Zucchettimantel auf
Pestospaghetti
- 722 Grillierte Seeteufeltranche auf Lauchbett
- 723 Grillierte Lachsschnitzel mit Rotweinbutter
- 723 Red-Scanner-Filets vom Grill mit Mangosauce und
rosa Pfeffer
- 724 Steinbuttranchen vom Grill mit Choron-Sauce

GARMETHODE BACKEN IM OFEN/GAREN IM HEISSRAUCH/GAREN IM DAMPF/GAREN IN EINER HÜLLE

- 724 Heiß geräucherter Stör mit Kaviar auf Lauch
- 725 Petersfischfilets aus dem Dampf mit Kaviarsauce
- 725 Wolfsbarschfilet mit Kartoffelkruste

- 726 Wolfsbarsch in der Salzkruste mit frischen Kräutern
 727 Wolfsbarschfilet mit Lachsschaum im Blätterteig
- GARMETHODE SCHMOREN
- 728 Geschmorter kleiner Steinbutt mit Buttersauce
 729 Im Rotwein geschmortes Mittelstück vom Junghecht mit rotem Zwiebel-Confit

730 Gerichte aus Krustentieren und Weichtieren

- 730 Abalonen mit Mu-Err-Pilzen
 731 Bärenkrebse mit Ingwer, Frühlingszwiebeln und chinesischen Eiernudeln
 732 Flusskrebse Bordeleser Art
 733 Gefüllte Calamares mediterrane Art
 734 Gratinierter Austern
 735 Hummer amerikanische Art
 736 Hummer Armoricaine
 738 Hummer Thermidor
 739 Hummerfrikassee mit Noilly Prat
 740 Jakobsmuscheln auf Lauch mit Champagnersauce und Kaviar
 741 Miesmuscheln in Safransauce
 742 Miesmuscheln nach Seemannsart
 743 Miesmuschelkuchen
 744 Sautierte Scampi und Kalbsmilken/Kalbsbries auf Gemüsebett mit Morchelbutter
 745 Scampi auf Brüsseler Endivien mit schwarzen Trüffeln
 745 Scampi mit Kaviarrahsauce
 746 Scampi mit Erbsenravioli auf Krebsbutter
 747 Scampi mit Papaya-Sauce
 748 Scampi vom Grill in der Zucchettiblüte auf Kalbskopf mit Tomaten
 750 Scampi-Frikassee mit Morcheln und Ingwer
 750 Schwertmuscheln in weißer Schalottenbutter
 751 Spaghetti mit Venusmuscheln
 752 Teppichmuschelgratin mit Spinat
 752 Überbackene Miesmuscheln
 753 Warme Austern mit Sherry
 753 Weinbergschnecken mit Steinpilzen und Knoblauch

5 PATISSERIE, PRODUKTIONS-MISE-EN-PLACE

756 Teige

- 756 Backteig/Bierteig
 756 Berliner (Hefesüßteig)
 757 Blinis
 757 Blitzblätterteig/holländischer Blätterteig
 757 Brandteig (gesalzen)
 758 Brandteig (für Süßspeisen)
 758 Brioches
 759 Dänisch-Plunder-Teig
 760 Deutscher Blätterteig
 760 Geriebener Teig
 761 Halblätterteig
 761 Linzer Teig
 761 Pastetenteig

- 762 Pfannkuchenteig, gesalzen
 762 Pfannkuchenteig, süß
 762 Pizzateig
 763 Savarin-Teig (Hefesüßteig)
 763 Strudelteig
 764 Tourierter Hefeteig
 764 Zuckerteig

765 Massen

- 765 Genueser Biskuit
 765 Gratinmasse
 766 Hüppenmasse/Hippenmasse, Variante 1
 766 Hüppenmasse/Hippenmasse, Variante 2
 767 Japonais-Masse
 767 Kalte Schneemasse/Meringuemasse
 767 Löffelbiskuits
 768 Rouladenbiskuit
 768 Schokoladenbiskuit
 769 Tulipes-Masse
 769 Warme Schneemasse

770 Cremen

- 770 Bayerische Creme
 770 Buttercreme mit Eiweiß
 771 Buttercreme mit Vollei
 771 Creme mit Marc de Champagne
 771 Diplomatencreme
 772 Englische Creme
 772 Gebrannte Creme
 772 Heidelbeer-Joghurtcreme
 773 Joghurtcreme
 773 Kaffeecreme
 774 Mandelcreme
 774 Quarkcreme
 775 Schaumcreme
 775 Vanillecreme
 775 Zitronencreme

776 Saucen

- 776 Aprikosensauce
 776 Cassis-Sauce
 776 Erdbeersauce
 776 Himbeersauce
 777 Johannisbeersauce
 777 Kalte Weinschaumsauce
 777 Orangensauce mit Honig
 777 Rotweinsauce
 778 Schokoladensauce
 778 Vanillesauce
 778 Weinschaumsauce

779 Hilfsmittel

- 779 Blätterteigkonfektfüllung mit Lachs
 779 Blätterteigkonfektfüllung mit Schinken
 779 Blätterteigkonfektfüllung mit Speck
 779 Exotischer Gewürzsud

- 780 Glühwein
- 780 Holunderblütensirup
- 780 Käse-Birnen-Kuchenguss
- 780 Kuchenguss, gesalzen
- 781 Kuchenguss, süß
- 781 Rahmkuchenguss
- 781 Savarin-Sirup
- 781 Schnee-Eier
- 782 Waldmeistersirup
- 782 Weißweingelee
- 782 Zitronenstrauchsirup

6 KALTE SÜSSSPEISEN

786 Pochierte Cremes

- 786 Creme französische Art
- 786 Gestürzte Karamellcreme

787 Gestürzte Getreidepuddinge

- 787 Flammeri mit Erdbeeren
- 788 Grieß Viktoria
- 789 Reis Kaiserinart

790 Mousses und Schäume

- 790 Apfelmousse
- 791 Dattelmousse
- 791 Dunkle Schokoladenmousse
- 792 Erdbeermousse
- 793 Himbeermousse
- 793 Mango-Joghurt-Espuma
- 794 Pina-Colada-Espuma
- 794 Rummousse
- 795 Weißes Schokolade-Joghurt-Espuma
- 795 Weiße Schokoladenmousse

796 Rahm- und Cremesüßspeisen

- 796 Charlotte königliche Art
- 798 Charlotte russische Art
- 800 Cremeschnitten
- 801 Eugenia-Torte Melba
- 802 St-Honoré-Torte
- 804 Windbeutel mit Rahm

805 Diverse kalte Süßspeisen

- 805 Birchermüesli
- 805 Creme katalanische Art
- 806 Dörripflaumenkompott
- 806 Erdbeerquarkschnitte
- 806 Frische Feigen in Cassis-Likör mit Vanilleglace
- 807 Fruchtsalat
- 807 Joghurtschnitte mit Birnen
- 808 Panna cotta

- 808 Pfirsichkompott
- 808 Portweibirnen
- 809 Rote Grütze
- 809 Rumtopf
- 810 Tiramisu
- 811 Trifle

7 WARME SÜSSSPEISEN

814 Warme Süßspeisen

- 814 Apfelaufwurf
- 814 Äpfel Basler Art
- 815 Apfelcharlotte
- 815 Apfelkrapfen
- 816 Apfelküchlein
- 816 Apfelstrudel
- 818 Apfel im Schlafrock
- 818 Auflaufomelette
- 819 Auflaufpudding
- 819 Auflauf Rothschild
- 820 Birnenjalousie
- 820 Blätterteigkrapfen mit Konfitüre
- 822 Brandteigkrapfen
- 822 Brot-und-Butter-Pudding
- 823 Chriesiprägel
- 823 Dörraprikosen-Ravioli
- 824 Englischer Grießpudding
- 824 Frankfurter Pudding
- 825 Grand-Marnier-Auflauf
- 825 Kaiserschmarrn
- 826 Grieß-Quark-Knödel mit Dörrzwetschgen
- 826 Omelette Stephanie
- 827 Orangegratin mit Vanilleglace
- 827 Pfannkuchen mit Äpfeln
- 828 Pfannkuchen Suzette
- 828 Pudding Diplomatenart
- 829 Quarkauflauf
- 829 Quarkauflaufpudding
- 830 Quarkknödel
- 830 Quarkkrapfen
- 831 Quarkstrudel
- 831 Reisaufwurfpudding
- 832 Salzburger Nockerln
- 832 Vanilleauflauf

8 GEFRORENE SÜSSSPEISEN

836 Gefrorene Süßspeisen

- 836 Apfelsorbet
- 836 Aprikosenglace
- 836 Bananen-Sauerrahmglace (Pacojet)
- 837 Basilikumglace (Pacojet)
- 837 Brombeerglace
- 837 Caipirinha-Sorbet
- 838 Cassata napoletana
- 838 Champagnersorbet

- 839 Eisauflauf Grand Marnier
- 839 Eisküchli Jamaika
- 840 Eiskugel Aida
- 840 Erdbeerglace/Erdbeereis
- 840 Himbeersorbet (Pacojet)
- 840 Joghurtglace (Pacojet)
- 841 Joghurtglace mit Cassis
- 841 Mangosorbet
- 841 Melonensorbet
- 841 Pfirsichglace
- 842 Quarkglace (Pacojet)
- 842 Rahmgefrorenes mit Eiercognac
- 842 Rahmgefrorenes mit Haselnüssen
- 843 Rahmgefrorenes mit Safran
- 843 Rahmgefrorenes mit Schokolade
- 844 Rahmgefrorenes mit Trüffeln
- 844 Rahmgefrorenes mit Zimt
- 844 Rhabarbersorbet (Pacojet)
- 845 Rosenglace
- 845 Rotwein-Granité
- 845 Sausersorbet
- 846 Schaumgefrorenes
- 846 Schaumgefrorenes mit Cassis
- 846 Schaumgefrorenes mit Joghurt und Zitrone
- 847 Schaumgefrorenes mit Mango
- 847 Schaumgefrorenes mit Rhabarber
- 848 Überraschungsomelette
- 848 Vanilleglace/Vanilleeis
- 849 Waldmeistersorbet
- 849 Zitronensorbet
- 849 Zitronenstrauchsorbet

9 KUCHEN UND TORTEN

852 Kuchen und Torten

- 852 Aargauer Rüeblitorte
- 852 Apfelkuchen
- 853 Apple Pie
- 853 Aprikosenkuchen mit Guss
- 854 Aprikosenquarktorte
- 854 Erdbeerkuchen
- 855 Gerührter Gugelhopf
- 855 Gleichschwer cake
- 856 Hefegugelhopf
- 857 Hefekranz
- 858 Königskuchen
- 859 Linzer Torte
- 859 Osterkuchen
- 860 Pfarrhaustorte
- 860 Plum-Cake
- 861 Sachertorte
- 862 Schokoladen-Birnentorte
- 863 Schwarzwälder Torte
- 863 Tarte Tatin
- 864 Tiroler Cake
- 864 Weihnachtsstollen
- 865 Zitronencake
- 865 Zuger Kirschtorte

10 KONFEKT UND PRALINEN

868 Konfekt

- 868 Amaretti
- 868 Badener Chräbeli
- 869 Brownies
- 869 Brunli
- 870 Butterplätzchen
- 870 Cornets und Rollen
- 871 Gianduja-Züngli
- 871 Haselnuss-Cantucci
- 872 Haselnussbögli
- 872 Haselnussmakronen
- 873 Heidelbeer-Muffins
- 873 Karamell-Tuiles
- 874 Katzenzüngli
- 874 Kokosmakronen
- 875 Kokos-Tuiles
- 875 Mailänderli
- 876 Mandelbiskuits
- 876 Mandel-Marmeladenplätzchen
- 877 Mit Cointreau-Ganache gefüllte Törtchen
- 877 Ochsenaugen
- 878 Preußen
- 878 Sablés
- 879 Schenkeli
- 879 Schokoladenrosetten
- 880 Spitzbuben
- 880 Spritzkonfekt
- 881 Vanillebrezeln
- 881 Vanillegipfel
- 882 Vanillemüschi
- 882 Zimtsterne

883 Pralinen

- 883 Duchesses
- 884 Framboises
- 885 Früchtegeleewürfel
- 886 Ganache-Rollen
- 887 Gianduja
- 888 Mandel-Rochers
- 889 Rahm-Truffes, dunkel
- 890 Rahm-Truffes, hell
- 891 Rahm-Truffes, weiß

11 BROTE

894 Brote

- 894 Baumnussbrot
- 895 Focaccia
- 895 Früchtebrot
- 896 Grissini
- 896 Haferflockenbrot
- 897 Mandelgupfbrot
- 898 Roggenbrot
- 899 Ruchbrot
- 900 Sesambrot
- 901 Sonnenblumenbrot
- 902 Zopf

ANHANG

- 904 Folgende Fachmitarbeiterin und folgende Fachmitarbeiter haben mitgewirkt
- 908 Glossar
- 915 Index