

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 Fischsud
- 46 Hummerfond
- 47 Krustentierfond
- 48 Brauner Kalbsfond
- 48 Heller Kalbsfond
- 50 Weißer Fischsud
- 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 WARME 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 Rotweinmarinade
- 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-Terrinen 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 Gebratene 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 Mariniertes 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 Käsebucheln
- 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 Kartoffelmaultaschen
- 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 Hirseklobbchen 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 Bearner 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 Gratinierte Austern
- 735 Hummer amerikanische Art
- 736 Hummer Armoricaïne
- 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 Gleichschwerecake
- 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