

Inhalt

6 **Gemüse** von Aubergine bis Zwiebel

Salatsorten, Blattgemüse, wie wird Kohlgemüse richtig verwendet, Spargel gegart, Artischocken vorbereitet, eine Tomatenessenz zubereitet. Wichtiges über Hülsenfrüchte, Zwiebeln, Wurzeln und Knollen. Umgang mit Pilzen, so entsteht eine Trüffelsauce, Infos und Tipps zum Umgang mit Meeresgemüse. Wissenswertes zu Vorbereitung und Lagerung von Gemüse.

86 **Obst** von Apfel bis Zitrone

Beeren, Kern- und Steinobst, Umgang mit Nüssen, Garnieren mit Südfrüchten, Verwendung von Melonen in Gerichten und Getränken, Bildergalerien mit Exoten und Zitrusfrüchten. Wissenswertes zu Trockenfrüchten und zum Gesundheitswert von Obst.

144 **Eier, Milch, Käse** von Eischnee bis Ziegenkäse

Warenkunde und Verwendung von Eiern, Crêpes und Omeletts Schritt für Schritt. Milch, Joghurt, Sahne, Butter, Käsesorten und Grundrezepte für Käsesuppe, Sauce Mornay und mehr. Wissenswertes rund ums Thema.

206 **Fisch** von Aal bis Zander

Meeres- und Süßwasserfische, wie sie aussehen, wie sie verwendet werden. Fischfond und feine Einlagen, Buttersaucen, Hechtfarce. Der Umgang mit Lachs, Forelle, Kaviar. Rundfisch vorbereiten in 16 Step-fotos. Wissenswertes zu Einkauf, Lagerung, Nährwerten.

296 **Meeresfrüchte** von Auster bis Sepia

Garnelen und andere Krustentiere, Warenkunde, Verwendung, Grundrezepte. Alles über Zubereitung von Hummer, Scampi, Krebs. Weichtiere von Miesmuschel über Auster bis Tintenfisch, Vor- und Zubereitung Schritt für Schritt in Text und Bild. Informatives zu Zucht von Shrimps, Austern und Co. Wissenswertes zu Einkauf und Verwendung in der kalten Küche.

3 5 6 **Fleisch** von Kalb bis Ziege

Umfangreiche Warenkunde von Rind, Kalb, Schwein, Lamm. Zubereitung von Fleisch in vielen Steps. Infos zu Kamel, Lama, Pferd. Tipps zu Lagerung, Nährwerten, Fleischqualität und zum Garen.

4 1 6 **Geflügel** von Ente bis Strauß

Zahlreiche detaillierte Stepfotos zur Zubereitung: Zerlegen, Füllen, Garen. Infos und Profi-Tipps zu Exoten wie Strauß und Emu.

4 7 0 **Wild** von Hase bis Wildente

Alles über Wild und Wildgeflügel: Teilstücke, Vor- und Zubereitung, Filetieren, Garzeiten. Viele Verwendungsbeispiele und Infos zu Eigenheiten des Wildfleisches bezüglich Geschmack und Aroma.

5 1 8 **Reis, Teigwaren** von Basmatireis bis Spätzle

Reis in der nationalen wie internationalen Küche, Sushi zubereiten. Nudeln, Gnocchi, Nockerl und Klöße. Tipps zum Selbermachen und Färben von Pasta-Teigen. Nudelsaucen, Rezeptklassiker mit Nudeln und Co.

5 8 0 **Kräuter, Gewürze** von Basilikum bis Zimt

Warenkunde, Infos zu Geschmack und Aufbewahrung. Verwendung in Saucen, Pesto, Konservieren und Einlegen wie getrocknete Tomaten in Kräuteröl. Umgang mit Sprossen. Asiatische Gewürze und ihre Verwendung.

6 2 0 **Wichtige Küchengeräte**

6 2 2 **Glossar**

6 2 5 **Stichwort- und Sachregister/Rezeptregister**

6 4 0 **Impressum**