

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	5
Das Filetieren von Fischen	9
Süßwasserfische	10
Forelle blau	11
Forelle nach Müllerinart	15
Hecht	18
Karpfen	20
Spiegelkarpfen	21
Lachsforelle	24
Waller	28
Zander	30
Seefische	33
Baby-Steinbutt	34
Seezunge nach Müllerinart	37
Das Flambieren	41
Hauptgerichte	43
Filetspitzen Stroganoff	43
Kalbsnieren in Sherry-Rahmsoße	47
Krebse im Sud	51
Pfeffersteak Madagaskar	54
Riesengarnelenschwänze auf indische Art	58
Riesengarnelenschwänze auf provenzalische Art	62
Rinderfiletschnitte Arlésienne	66
Süßspeisen	70
Bananen, mit Escorial flambiert	70
Crêpes normandes	73
Crêpes Suzette	76
Erdbeeren Acapulco	80
Feigen, flambiert, mit grünem Pfeffer	83
Pfirsiche, mit Southern Comfort flambiert	86
Sauerkirschen, flambiert	89

Das Tranchieren	92
Grundsätzliche Tranchierregeln	93
Schlachtfleisch	94
Chateaubriand (doppeltes Rinderfiletsteak)	95
Entrecôte double (doppeltes Zwischenrippensteak)	98
Kalbshaxe	100
Lammkeule	103
Lammrücken	106
Porterhouse-Steak	109
T-bone-Steak	112
Haus- und Wildgeflügel	113
Babyputer	113
Brathähnchen	118
Ente	122
Fasan	127
Wildente	130
Haarwild	132
Hasenrücken	133
Rehrücken	136
Krustentiere	139
Hummer, warm	140
Hummer-Cocktail, am Tisch zubereitet	146
Sonstiges, am Tisch zubereitet	150
Beefsteak Tatar	150
Rüdesheimer Kaffee	154
Irish Coffee	156
Materialanforderungen	158