

# INHALT

<i>Schaumkunst: Die Grundlagen von Espuma .....</i>	1
<i>Utensilien: Das brauchen Sie für die Espuma-Zubereitung .....</i>	2
<i>Die häufigsten Fehler bei der Zubereitung von Espuma .....</i>	3
<i>So gelingt der Espuma: Tipps und Tricks für den perfekten Schaum.....</i>	4
<i>Espuma herstellen: Eine einfache Schritt-für-Schritt-Anleitung .....</i>	5
<i>So können Sie den Schaum verwenden .....</i>	6
<i>Ihre Espuma-Einkaufsliste .....</i>	6
<i>Herzhafter Schaum.....</i>	7
<i>Parmesan-Espuma.....</i>	8
<i>Safran-Espuma.....</i>	9
<i>Mousse à la Gorgonzola .....</i>	10
<i>Pommes-Dip.....</i>	11
<i>Senf-Schaum.....</i>	12
<i>Espuma mit Tomate-Basilikum.....</i>	13
<i>Schaum auf Eierbasis.....</i>	14
<i>Luftiges Schokoeis .....</i>	15
<i>Schoko-Zimt-Espuma.....</i>	16
<i>Holunder-Espuma mit Maronenmousse.....</i>	17
<i>Rührei-Espuma .....</i>	18
<i>Schaumiger Vanillepudding .....</i>	19
<i>Suppen mit Espuma.....</i>	20
<i>Spargelschaumsuppe.....</i>	21
<i>Kürbis-Suppe.....</i>	22
<i>Kalte Gurkensuppe .....</i>	23
<i>Tomatensuppe im Glas .....</i>	24

<b>Salate mit Espuma .....</b>	<b>25</b>
<i>Feldsalat auf Frischkäse-Espuma.....</i>	<i>26</i>
<i>Wintersalat mit Pistazien-Mousse.....</i>	<i>27</i>
<i>Spargelsalat mit frischem Espuma .....</i>	<i>28</i>
<i>Thunfischsalat mit Wasabi-Espuma .....</i>	<i>29</i>
<b>Hauptgerichte mit Fleisch &amp; Geflügel.....</b>	<b>30</b>
<i>Hirschmedaillons auf Zaziki-Espuma.....</i>	<i>31</i>
<i>Pfeffer-Steak vom Rind mit Balsamico-Espuma .....</i>	<i>32</i>
<i>Hähnchen-Spieß mit Erdnusscreme und Gurkensalat .....</i>	<i>33</i>
<i>Chateaubriand mit cremigem Estragon-Espuma.....</i>	<i>34</i>
<b>Hauptgerichte mit Fisch &amp; Meeresfrüchten .....</b>	<b>35</b>
<i>Lachs-Salat mit Rote-Bete-Espuma.....</i>	<i>36</i>
<i>Lachs mit Miso-Espuma .....</i>	<i>37</i>
<i>Gurken-Espuma mit Garnelen-Spießen.....</i>	<i>38</i>
<i>Forelle auf Kürbis-Espuma.....</i>	<i>39</i>
<b>Vegetarische Hauptgerichte.....</b>	<b>40</b>
<i>Panierte Schwarzwurzeln mit Espuma-Hollandaise .....</i>	<i>41</i>
<i>Ziegenkäse auf Feldsalat mit Mango-Espuma .....</i>	<i>42</i>
<i>Pasta mit Basilikum-Pesto und Espuma.....</i>	<i>43</i>
<i>Kartoffelsalat mit Trüffel-Espuma .....</i>	<i>44</i>
<i>Mozzarella mit Basilikum-Espuma.....</i>	<i>45</i>
<b>Chantilly: Schaum auf Sahnebasis .....</b>	<b>46</b>
<i>Vanille-Chantilly.....</i>	<i>47</i>
<i>Pistazien-Chantilly .....</i>	<i>48</i>
<i>Nutella-Chantilly.....</i>	<i>49</i>
<i>Chantilly mit Grenadine.....</i>	<i>50</i>
<i>Knoblauch-Chantilly .....</i>	<i>51</i>
<i>Chantilly mit Curry .....</i>	<i>52</i>

<b>Süßer Schaum .....</b>	<b>53</b>
<i>Beeren-Creme .....</i>	<i>54</i>
<i>Mango-Kokos-Espuma.....</i>	<i>55</i>
<i>Bananen-Schaum .....</i>	<i>56</i>
<i>Erdbeer-Schaum mit Kardamom .....</i>	<i>57</i>
<i>Vanille-Espuma .....</i>	<i>58</i>
<i>Mascarpone-Espuma .....</i>	<i>59</i>
 <b>Desserts .....</b>	 <b>60</b>
<i>Milchreis mit Obsstsalat.....</i>	<i>61</i>
<i>Pannacotta-Creme .....</i>	<i>62</i>
<i>Mohntarte mit Brombeer-Espuma .....</i>	<i>63</i>
<i>Mangocreme-Dessert .....</i>	<i>64</i>
<i>Götterquark mit Waldmeister.....</i>	<i>65</i>
<i>Frisches Sommerdessert .....</i>	<i>66</i>
<i>Zitronenmousse.....</i>	<i>67</i>
 <b>Getränke und Shakes mit Espuma.....</b>	 <b>68</b>
<i>Erdbeer-Milchshake.....</i>	<i>69</i>
<i>Schaumiger Kirschsaft .....</i>	<i>70</i>
<i>Apfel-Mango-Mocktail .....</i>	<i>71</i>
<i>Schokoladen-Shake.....</i>	<i>72</i>
 <b>Cocktails und alkoholischer Espuma .....</b>	 <b>73</b>
<i>Baileys-Espuma .....</i>	<i>74</i>
<i>Bellini-Espuma.....</i>	<i>75</i>
<i>Kaffee-Likör.....</i>	<i>76</i>
<i>Waldmeister-Schaum .....</i>	<i>77</i>
<i>Piña Colada.....</i>	<i>78</i>
<i>Eierlikör-Mousse .....</i>	<i>79</i>

Dips und Soßen .....	80
<i>Warmes Aioli</i> .....	81
<i>Polentaschaum</i> .....	82
<i>Ingwer-Espuma</i> .....	83
<i>Pecorino-Espuma</i> .....	84
<i>Kartoffel-Espuma</i> .....	85