

Grußwort	3
Die Autorin	4
Inhalt	5
Glossar	8
Grundsätzliches	11
Menü-Zusammenstellungen	17
Titelrezept	23

Gut Aufgelegt!

Canapés	S. 29
Nr. 001 Rinderrauchfleisch auf Senfbutter	S. 30
Nr. 002 Garnele mit Avocado-creme	S. 30
Nr. 003 Käseblüten	S. 31
Nr. 004 Kräuterquark mit Radieschen	S. 31
Nr. 005 Meerrettichfrischkäse mit Forellenkaviar	S. 32

Klassische Häppchen	S. 33
Nr. 006 Leberpastete	S. 34
Nr. 007 Trüffelsalami	S. 34
Nr. 008 Südtiroler Bergschinken	S. 34
Nr. 009 Kräutersaftschinken	S. 35
Nr. 010 Salamirose	S. 35
Nr. 011 Leberwurst-Frischkäse-Creme mit Apfel	S. 35
Nr. 012 Trüffelsalami mit Parmesan	S. 36
Nr. 013 Kalbfleischsülze	S. 36

Fischhäppchen	S. 37
Nr. 014 Graved-Lachs	S. 38
Nr. 015 Stremellachs mit Ei	S. 38
Nr. 016 Räucherlachs	S. 39
Nr. 017 Geräucherter Thunfisch	S. 39
Nr. 018 Garnele mit Forellenkaviar	S. 39
Nr. 019 Sahnemeerrettich	S. 39
Nr. 020 Geräuchertes Forellenfilet	S. 40

Tramezzini	S. 41
Nr. 021 Thunfisch-Rolle	S. 42
Nr. 022 Lachs mit Rucolacreme	S. 42
Nr. 023 Schinken-Käse-Rolle	S. 42

Vegetarische Häppchen	S. 43
Nr. 024 Kürbiskerntaler mit Avocado-creme	S. 44
Nr. 025 Wachtelspiegelei mit Sprossen	S. 44
Nr. 026 Glückskäfer aus Tomate	S. 44

Sandwiches	S. 45
Nr. 027 Backschinken-Avocado-Sandwiches	S. 46
Nr. 028 Süße Brötchen	S. 46
Nr. 029 Schinken-Chutney-Sandwiches	S. 46

Käsehäppchen	S. 47
Nr. 030 Käsenelken	S. 48
Nr. 031 Käsefächer	S. 48
Nr. 032 Frischkäserolle	S. 48
Nr. 033 Kressecreme	S. 49
Nr. 034 Schnittkäse mit Olive	S. 49
Nr. 035 Weichkäse mit Früchten	S. 49
Nr. 036 Mozzarella mit Tomate	S. 50
Nr. 037 Käseblume	S. 50

Crostini	S. 51
Nr. 038 Crostini mit Geflügelleberwurst	S. 52
Nr. 039 Crostini mit Papaya und Garnele	S. 52
Nr. 040 Crostini mit Schinkentatar	S. 53
Nr. 041 Crostini mit Quark und Tomate	S. 53

Rösti	S. 55
Nr. 042 Grundrezept für Rösti	S. 56
Nr. 043 Rösti mit Krabben und Trüffel	S. 56
Nr. 044 Rösti mit Feta und Kirschtomaten	S. 56
Nr. 045 Rösti mit Gorgonzola und Nüssen	S. 56

Eingewickelt!

Crêperöllchen	S. 59
Nr. 046 Kräuterrolle mit Putenschinken	S. 60
Nr. 047 Rote-Bete-Röllchen mit Kochschinken	S. 60
Nr. 048 Crêperöllchen mit Lachs	S. 60

Herzhaftes Gebäck	S. 61
Nr. 049 Pestoröllchen	S. 62
Nr. 050 Blätterteigschnecken mit Tomaten	S. 62
Nr. 051 Herzhafte Schweinsöhrchen	S. 62

Heiße Würstchen	S. 63
Nr. 052 Knusprige Würstchen	S. 64
Nr. 053 Würstchen im Schlafrock	S. 64

Kohlrouladen	S. 65
Nr. 054 Minzioghurt	S. 66
Nr. 055 Wirsingröllchen	S. 66
Nr. 056 Chinakohl mit Garnelen und Schweinefleisch	S. 67
Nr. 057 Rotkohlröllchen	S. 67

Wraps	S. 69
Nr. 058 Wrapröllchen „Mexicana“	S. 70
Nr. 059 Wrapröllchen mit Wildwasserlachs	S. 70
Nr. 060 Putenröllchen	S. 70

Knusprige Hörnchen	S. 71
Nr. 061 Körnige Schinkenhörnchen	S. 72
Nr. 062 Champignon-Halbmonde	S. 72
Nr. 063 Quarkhörnchen	S. 72

Genießerbällchen	S. 73
Nr. 064 Tofubällchen auf Senfcreme	S. 74
Nr. 065 Garnelenbällchen auf Seegrassalat	S. 74
Nr. 066 Linsenbällchen auf Paprikasalat	S. 75
Nr. 067 Gefüllte Hackbällchen auf Wasabi-Gurkensalat	S. 76

Glücksrollen	S. 77
Nr. 068 Glücksrollen mit Hühnchen	S. 78
Nr. 069 Glücksrollen mit Gemüse	S. 78
Nr. 070 Frühlingsrollen mit Lachs	S. 78

Sushi	S. 79
Nr. 071 Makirollen	S. 80
Nr. 072 Lachskugeln	S. 80

Barbecue-Spieße	S. 83
Nr. 073 Schinken-Pilz-Spieße	S. 84
Nr. 074 Bunte Gemüse-Spieße	S. 84
Nr. 075 Hähnchen-Gemüse-Spieße	S. 84

Aufgespießt!

Bella-Italia-Spieße	S. 85
Nr. 076 Tortellini-Gemüse-Spieße	S. 86
Nr. 077 Marinierte Tomaten-Spieße	S. 86

Leibgericht am Spieß	S. 87
Nr. 078 Frikadellen-Spieße	S. 88
Nr. 079 Schnitzel-Kartoffel-Spieße	S. 88
Nr. 080 Hausgemachte Remouladensoße	S. 88

Lachs- und Garnelenspieße	S. 89
Nr. 081 Garnelen-Spieße mit Gemüse	S. 90
Nr. 082 Räucherlachsellen	S. 90
Nr. 083 Garnelenfond	S. 90

Falsche Pommes	S. 91
Nr. 084 Panierte Kräuterstäbchen	S. 92
Nr. 085 Fleischkäsesticks	S. 92
Nr. 086 Mozzarellastäbchen	S. 92

Metzgerpralinen	S. 93
Nr. 087 Apfel mit Speck	S. 94
Nr. 088 Gefüllte Aprikosen	S. 94
Nr. 089 Ananas mit Kasseler	S. 94
Nr. 090 Backpflaumen mit Speck	S. 94
Nr. 091 Weinbergpfirsich mit Bündner Fleisch	S. 94

Gabelhappen	S. 95
Nr. 092 Garnele mit Spargelspitzen	S. 96
Nr. 093 Schinken mit Kräuterquark	S. 96
Nr. 094 Käsevariation mit Kracker	S. 96

Spießige Vielfalt	S. 97
Nr. 095 Flusskrebs auf Pumpernickel	S. 98
Nr. 096 Hähnchensticks mit Früchten	S. 98
Nr. 097 Antipasti-Spieße	S. 98
Nr. 098 Trüffelsalami mit Parmesan	S. 98
Nr. 099 Pralinenspieß	S. 98

Fruchtlolli	S. 99
Nr. 100 Schoko- und Basilikumsahne mit Fruchtlolli	S. 100

Fischpackchen	S. 103
Nr. 101 Lachs im Reispapier	S. 104
Nr. 102 Gebackene Lachsbonbons	S. 104
Nr. 103 Knusprige Fische-Säckchen	S. 105

Mee(h)r genießen!

Dreierlei von der Garnele	S. 107
Nr. 104 Garnelen im Backteig	S. 108
Nr. 105 Kräutergarnelen	S. 108
Nr. 106 Garnelen im Kartoffelmantel	S. 108
Nr. 107 Trüffelfremoulade	S. 108

Muscheln	S. 109
Nr. 108 Muscheln mit Tomatensalsa	S. 110
Nr. 109 Überbackene Grünschalenschnecken	S. 110

Jakobsmuscheln	S. 111
Nr. 110 Jakobsmuscheln mit Vanille und Chili	S. 112
Nr. 111 Jakobsmuscheln mit Selleriepüree	S. 112
Nr. 112 Jakobsmuscheln im Brotteig	S. 113

Forelle und Matjes	S. 115
Nr. 113 Roter Matjessalat	S. 116
Nr. 114 Forellencreme	S. 116
Nr. 115 Knusperfische	S. 116

Gegrillte Austern		S. 117
Nr. 116	Gegrillte Austern mit Forellenkaviar	S. 118
Nr. 117	Austern mit Knoblauch- Mayonnaise	S. 118
Nr. 118	überbackene Austern	S. 118
Nr. 119	Gefüllte Pumpernickelwürfel	S. 118

Fischsuppen		S. 119
Nr. 120	Kokos-Suppe mit Lachsspieß	S. 120
Nr. 121	Rucolasuppe mit Scampi	S. 120

Tatar von Lachs und Thunfisch		S. 121
Nr. 122	Lachs-Meerrettich-Türmchen	S. 122
Nr. 123	Thunfischtatar mit Fenchel und Paprika	S. 122

Fischgerichte		S. 123
Nr. 124	Garnelen auf Vanillespaghetti	S. 124
Nr. 125	Fischröllchen mit Pestofüllung auf Safranrisotto	S. 125
Nr. 126	Lachs mit Pinienkernkruste auf Gemüsesalat	S. 126

Glasklar!		
------------------	--	--

Eingelegtes Gemüse		S. 129
Nr. 127	Mixed Pickles	S. 130
Nr. 128	Kürbis mit Zitronengras	S. 130
Nr. 129	Marinierte Pilze	S. 130

Germüsesuppen		S. 131
Nr. 130	Karotten-Capuccino	S. 132
Nr. 131	Grüne Gazpacho	S. 132

Gemüsesülze		S. 133
Nr. 132	Gemüsesülze	S. 134

Feinschmeckersalate		S. 135
Nr. 133	Mozzarella-Erdbeer-Salat	S. 136
Nr. 134	Apfelsalat mit Roastbeef	S. 136
Nr. 135	Salat aus Melonenbällchen mit luftgetrocknetem Schinken	S. 137
Nr. 136	Entenbrust mit Orangen-Aprikosensalat	S. 137

Terrine		S. 139
Nr. 137	Preiselbeer-Meerrettich-Terrine mit Schweinefilet	S. 140

Variation von der Gans		S. 141
Nr. 138	Winterlicher Salat mit Gänsebrust	S. 142
Nr. 139	Gegrillte Gänsebrust auf Schwarzwurzelsalat	S. 142
Nr. 140	Gänserillette auf Toast	S. 142

Tomatenvielfalt		S. 143
Nr. 141	Tomaten-Chutney mit Mozzarellaspießchen	S. 144
Nr. 142	Eingelegte Cocktailtomaten	S. 144
Nr. 143	Tomatenmarmelade	S. 145
Nr. 144	Ziegenkäsecreme mit Tomatenpüree	S. 146

Leberwurstpralinen		S. 147
Nr. 145	Leberwurst-Bällchen im Sesammantel	S. 148
Nr. 146	Pumpernickel-Trüffel-Kugeln	S. 148
Nr. 147	Schnittlauch-Kugeln	S. 148
Nr. 148	Friskkäse-Leberwurst-Creme mit Cognac	S. 148

Herzhaftes Eis		S. 149
Nr. 149	Tomateneis	S. 150
Nr. 150	Tomantesorbet	S. 150
Nr. 151	Campari-Sorbet	S. 151

Fein in Schale!		
------------------------	--	--

Mini-Quiches		S. 155
Nr. 152	Quiche mit Birne und Käse	S. 156
Nr. 153	Lachs-Gemüse-Quiche	S. 156
Nr. 154	Quiche mit Käse und Speck	S. 157
Nr. 155	Gemüsequiche	S. 157
Nr. 156	Quiche mit Thunfisch	S. 158
Nr. 157	Spinatquiche	S. 158
Nr. 158	Grundrezept für Mini-Torteletts	S. 158

Herzhafte Kuchen		S. 159
Nr. 159	Kerniger Kuchen im Tontopf	S. 160
Nr. 160	Fleischkäse im Tontopf	S. 160
Nr. 161	Mediterraner Kuchen im Tontopf	S. 160

Auflaufvarianten		S. 161
Nr. 162	Nudelauf mit Lachs und Spargel	S. 162
Nr. 163	Kartoffel-Gemüse-Gratin	S. 162
Nr. 164	Lamm-töpfchen	S. 162

Pellkartoffeln		S. 163
Nr. 165	Avocado-Paprika-Salsa	S. 164
Nr. 166	Sour Cream mit Kaviar	S. 164
Nr. 167	Gorgonzola-Apfel-Dip	S. 164
Nr. 168	Wasabi-Dip	S. 164

Kürbis		S. 165
Nr. 169	Gefüllter Kürbis	S. 166
Nr. 170	Süße Kürbishappen	S. 167
Nr. 171	Kürbiscremesuppe	S. 167

Pasta		S. 169
Nr. 172	Käsecannelloni mit Sprossen	S. 170
Nr. 173	Pasta mit Wurstsalat	S. 170
Nr. 174	Pasta im Pergament	S. 170

Cornets		S. 171
Nr. 175	Blätterteigcornets mit Entenbrust	S. 172

Regionale Küche		S. 173
Nr. 176	„Rote Zipfel“	S. 174
Nr. 177	Rahmpilze mit Mehlklößen	S. 174

Variationen vom Ei		S. 175
Nr. 178	Eicreme mit Kaviar	S. 176
Nr. 179	Frühlingssalat mit Wachtelei	S. 176
Nr. 180	Würzige Eier im Glas	S. 176

Welttoffen!		
--------------------	--	--

Variationen mit Glasnudeln		S. 179
Nr. 181	Asiatischer Gemüsetopf	S. 180
Nr. 182	Glasnudelsalat mit Huhn und Garnelen	S. 181

Mediterrane Leckereien		S. 183
Nr. 183	Antipastisalat	S. 184
Nr. 184	Kalbfleisch mit Thunfischsoße auf Gemüsespaghetti	S. 185
Nr. 185	Parmesanchips	S. 185

Feta-Käse		S. 187
Nr. 186	Tomaten-Käse-Röllchen	S. 188
Nr. 187	Fetakäse mit Minzedressing	S. 188

Tortillas		S. 189
Nr. 188	Kartoffeltortilla	S. 190
Nr. 189	Schinkentortilla	S. 190
Nr. 190	Tortilla mit Gambas	S. 190

Reisigel		S. 191
Nr. 191	Reisigel mit Hack	S. 192
Nr. 192	Chili-Dip	S. 192

Blinis und mehr		S. 193
Nr. 193	Gemüseblinis mit Lachs	S. 194
Nr. 194	Gefüllte Eier	S. 194
Nr. 195	Blinis mit Creme und Kaviar	S. 195

Carpaccio		S. 197
Nr. 196	Carpaccio von Salami und Parmesan	S. 198
Nr. 197	Carpaccio vom Semmelknödel mit Pilzsalat	S. 198
Nr. 198	Carpaccio von der Sülze mit Gemüsevinaigrette	S. 199
Nr. 199	Gemüsecarpaccio mit zweierlei Pesto	S. 200

Tabouleh		S. 201
Nr. 200	Tabouleh mit Rinderschinken	S. 202

Variationen vom Reh		S. 203
Nr. 201	Salat vom Apfel mit Rehschinken	S. 204
Nr. 202	Rehmedaillons auf Polentataler	S. 204
Nr. 203	Preiselbeersahne	S. 204

Fleischlos glücklich!		
------------------------------	--	--

Kräuterwaffeln		S. 207
Nr. 204	Pikante Nussecken	S. 208
Nr. 205	Tomaten-Mozzarella-Waffeln	S. 208
Nr. 206	Gemüswaffeln	S. 209
Nr. 207	Basilikum-Dip	S. 209

Herzhafte Mousse & Cremes		S. 211
Nr. 208	Kräutercreme	S. 212
Nr. 209	Rucolamousse	S. 212
Nr. 210	Wasabi-Buttermilch-Terrine	S. 212

Würzige Muffins		S. 213
Nr. 211	Tomatenmuffins	S. 214
Nr. 212	Parmesangugelhupf	S. 214
Nr. 213	Zucchini-kuchen	S. 214

Strudelblüten		S. 215
Nr. 214	Strudelblüten mit Gemüsesalat	S. 216

Blätterteiggebäck		S. 217
Nr. 215	Pistazienstangen	S. 218
Nr. 216	Parmesanstangen	S. 218
Nr. 217	feurige Tomatenzöpfe	S. 218
Nr. 218	Feuriges Knuspergebäck	S. 219
Nr. 219	Körnige Blüten	S. 219
Nr. 220	Paprika-Chili-Dip	S. 220
Nr. 221	Senfcreme	S. 220
Nr. 222	Dip mit Blauschimmelkäse	S. 220

Knuspriges im Backteig		S. 221
Nr. 223	Gemüse und Blüten im Temprateig	S. 222

Vegetarische Karrees		S. 223
Nr. 224	Walnuss-Schmand	S. 224
Nr. 225	vegetarische Pizzatorteletts	S. 224
Nr. 226	Sauerkraut-Karrees	S. 224

Tofu	S. 225
Nr. 227 Tofucreme auf Artischockenböden	S. 226
Nr. 228 Gegrillter Tofu mit Gemüse	S. 226
Gemüsechips mit Dips	S. 227
Nr. 229 Schnittlauch-Mascarpone	S. 228
Nr. 230 Paprikadip	S. 228
Nr. 231 Avocado-Chili-Dip	S. 228
Nr. 232 Gemüsechips	S. 228

Alles Käse!

Variationen mit Ziegenkäse	S. 231
Nr. 233 Ziegenkäse mit marinierten Erdbeeren	S. 232
Nr. 234 Paprikamarmelade mit Ziegenkäse	S. 232

Käseroulade	S. 233
Nr. 235 Käseroulade	S. 234

Käsepralinen	S. 235
Nr. 236 Pumpernickelkugeln	S. 236
Nr. 237 Frischkäserosetten	S. 236
Nr. 238 Sesam-Käse-Trüffel	S. 236
Nr. 239 Käsenüsse	S. 237
Nr. 240 Pistazien-Käse-Kugeln	S. 237

Gefüllter Käse	S. 239
Nr. 241 Gefüllte Rotschmierkäse	S. 240
Nr. 242 Gebackener Kräuterkäse	S. 240

Frischkäsevariationen	S. 241
Nr. 243 Torteletts mit Tomatencreme	S. 242
Nr. 244 Torteletts mit Lachscreme	S. 242
Nr. 245 Torteletts mit Lebercreme	S. 242

Käse mit frischen Feigen	S. 243
Nr. 246 Gratinierte Feigen	S. 244
Nr. 247 Mönchskopfkäse mit marinierten Feigen	S. 244

Gefülltes Minigemüse	S. 245
Nr. 248 Gemüse mit Pestoschmand	S. 246
Nr. 249 Gemüse mit Olivenquark	S. 246

Parmesanvariationen	S. 247
Nr. 250 Parmesanmousse	S. 248
Nr. 251 Parmesan mit Nüssen	S. 248
Nr. 252 Parmesangebäck	S. 248

Käseküchlein	S. 249
Nr. 253 Ziegenkäse-Tartes mit Cranberries	S. 250
Nr. 254 Tartes mit Passionsfrucht und Quarkcreme	S. 250

Süßer Genuss!

Früchtekreationen	S. 253
Nr. 255 Fruchtsalat mit Chili und Kokos	S. 254
Nr. 256 Beerensalat mit Espressosirup	S. 254

Kleine Sünden	S. 255
Nr. 257 Omas Knusperstücke	S. 256
Nr. 258 Marzipankonfekt	S. 256
Nr. 259 Florentiner	S. 257
Nr. 260 Pistazienmarzipan	S. 258

Roter Traum	S. 259
Nr. 261 Erdbeer- oder Himbeermark	S. 260

Sahniges	S. 261
Nr. 262 Preiselbeer-Mascarpone-Creme	S. 262
Nr. 263 Brombeer-Trifle	S. 262
Nr. 264 Kokos-Sahne mit Cranberries und Pesto	S. 263

Winterdesserts	S. 265
Nr. 265 Birnen unter der Haube	S. 266
Nr. 266 Cranberry-Pie	S. 267
Nr. 267 Lebkuchenknödel mit VanilleschaumS. 268	

Eiskaltes	S. 269
Nr. 268 Johannisbeereis	S. 270
Nr. 269 Champagner-Sorbet	S. 270
Nr. 270 Joghurt-Mascarpone-Eis	S. 271
Nr. 271 Aprikosen-Frischkäse-Eis	S. 272

Pralinen	S. 273
Nr. 272 Aprikosenkonfekt	S. 274
Nr. 273 Espresso-Creme-Trüffel	S. 274
Nr. 274 Schokoladentraum mit Physalis	S. 275
Nr. 275 Safranherzen	S. 275

Glasdesserts	S. 277
Nr. 276 Blaubeer-Sahnecreme mit Espressoschaum	S. 278
Nr. 277 Rosmarin Panna Cotta	S. 279
Nr. 278 Proseccogelee mit Johannisbeeren	S. 280

Schokoladendesserts	S. 281
Nr. 280 Bananenkuchen mit Kardamom und Baiser	S. 282
Nr. 279 Joghurt-Quark-Creme	S. 283
Nr. 281 Kaffeeccreme mit Espressogelee	S. 284

Dekotipps	S. 285
Tontopf	S. 287
Suppe in Reagenzgläsern	S. 287
Muscheln	S. 287
Fonduekörbchen	S. 287
Konservendosen	S. 287
Muffinförmchen	S. 287
Butterbrotpapier	S. 288
Eisgläser	S. 288
Pommesschalen	S. 288
Blumengestell	S. 288
Bambuskorb	S. 288
Spitztüten	S. 288
Scherbeneis	S. 289
Essbare Platte	S. 289
Packpapier	S. 289
Geschenkbbox	S. 289
Schachteln	S. 289
Alles in einer Hand	S. 289
Asiatisches	S. 290
Bilderrahmen	S. 290
Aufgespießtes	S. 290
Eisplatten	S. 290
Kieselsteine	S. 290
Standfest	S. 290
Konservendosen	S. 291
Serviettenhalter	S. 291
Serviettentaschen	S. 291
Figuren	S. 291
Tüten	S. 291
Lasagneblätter	S. 291
Brotteigfische	S. 292
Essbare Blüten	S. 292
Zuckerwatte	S. 292

Tassenkekse	S. 292
Werbung anbringen	S. 292
Logo-Werbung	S. 292

Arbeitsanleitungen	S. 293
Spritztüllen	S. 296
Arbeiten mit dem Spritzbeutel	S. 297
Brandteig	S. 298
Grundrezept für Brandteig	S. 298
Die Herstellung von Strudelteigblüten	S. 300
Die Herstellung von Blätterteigcornets	S. 301
Bindemittel	S. 302
Die Verarbeitung von Gelatine	S. 303
Fächer und Sterne aus Gemüse oder Obst	S. 304
Mini-Tomatenrosen	S. 305
Die Herstellung von gefüllten Canapés	S. 306
Die Herstellung einer Käseroulade	S. 307
Auslösen von Granatapfelkernen	S. 307
Die Herstellung von Glücksrollen	S. 308
Die Verarbeitung von Glasnudeln	S. 309
Die Herstellung von Makirollen	S. 310
Die Herstellung von Lachskugeln	S. 311
Die Herstellung von „schrägen Füllungen“	S. 312
Die Herstellung von Soßenspiegeln	S. 313
Das Temperieren von Kuvertüre	S. 314
Die Herstellung von Schokoladengarnituren	S. 315
Die Herstellung von Pralinen	S. 316
Pralinen verzieren oder „igeln“	S. 317
Transferfolien einsetzen	S. 317
Die Herstellung von Karamell	S. 318
Die Herstellung von Bonbonkaramell	S. 319
Die Herstellung von Zuckerwatte	S. 319
Stichwortverzeichnis	S. 320