

Grußwort	3	<b>Rösti</b>	S. 55	<b>Leibgericht am Spieß</b>	S. 87
Die Autorin	4	Nr. 042 Grundrezept für Rösti	S. 56	Nr. 078 Frikadellen-Spieße	S. 88
Inhalt	5	Nr. 043 Rösti mit Krabben und Trüffel	S. 56	Nr. 079 Schnitzel Kartoffel-Spieße	S. 88
Glossar	8	Nr. 044 Rösti mit Feta und Kirschtomaten	S. 56	Nr. 080 Hausgemachte Remouladensoße	S. 88
Grundsätzliches	11	Nr. 045 Rösti mit Gorgonzola und Nüssen	S. 56		
Menü-Zusammenstellungen	17				
Titelrezept	23				
<b>Gut Aufgelegt!</b>					
<b>Canapés</b>	S. 29				
Nr. 001 Rinderrauchfleisch auf Senfbutter	S. 30	<b>Crêperöllchen</b>	S. 59	<b>Lachs- und Garnelenspieße</b>	S. 89
Nr. 002 Garnele mit Avocadocreme	S. 30	Nr. 046 Kräuterrolle mit Putenschinken	S. 60	Nr. 081 Garnelen-Spieße mit Gemüse	S. 90
Nr. 003 Käseblüten	S. 31	Nr. 047 Rote-Bete-Röllchen mit Kochschinken	S. 60	Nr. 082 Räucherlachswellen	S. 90
Nr. 004 Kräuterquark mit Radieschen	S. 31	Nr. 048 Crêperöllchen mit Lachs	S. 60	Nr. 083 Garnelenfond	S. 90
Nr. 005 Meerrettichfrischkäse mit Forellenkaviar	S. 32				
<b>Klassische Häppchen</b>	S. 33				
Nr. 006 Leberpastete	S. 34	<b>Herhaftes Gebäck</b>	S. 61	<b>Falsche Pommes</b>	S. 91
Nr. 007 Trüffelsalami	S. 34	Nr. 049 Pestoröllchen	S. 62	Nr. 084 Panierter Krauterstäbchen	S. 92
Nr. 008 Südtiroler Bergschinken	S. 34	Nr. 050 Blätterteigschnecken mit Tomaten	S. 62	Nr. 085 Fleischkäsesticks	S. 92
Nr. 009 Kräutersaftschinken	S. 35	Nr. 051 Herzhafte Schweinsöhrchen	S. 62	Nr. 086 Mozzarellastäbchen	S. 92
Nr. 010 Salamirose	S. 35				
Nr. 011 Leberwurst-Frischkäse-Creme mit Apfel	S. 35	<b>Heiße Würstchen</b>	S. 63	<b>Metzgerpralinen</b>	S. 93
Nr. 012 Trüffelsalami mit Parmesan	S. 36	Nr. 052 Knusprige Würstchen	S. 64	Nr. 087 Apfel mit Speck	S. 94
Nr. 013 Kalbfleischsülze	S. 36	Nr. 053 Würstchen im Schafrock	S. 64	Nr. 088 Gefüllte Aprikosen	S. 94
<b>Fischhäppchen</b>	S. 37			Nr. 089 Ananas mit Kasseler	S. 94
Nr. 014 Graved-Lachs	S. 38	<b>Kohlrouladen</b>	S. 65	Nr. 090 Backpflaumen mit Speck	S. 94
Nr. 015 Stremmellachs mit Ei	S. 38	Nr. 054 Minzjoghurt	S. 66	Nr. 091 Weinbergpfirsich mit Bündner Fleisch	S. 94
Nr. 016 Räucherlachs	S. 39	Nr. 055 Wirsingröllchen	S. 66		
Nr. 017 Geräucherter Thunfisch	S. 39	Nr. 056 Chinakohl mit Garnelen und Schweinefleisch	S. 67	<b>Gabelhappen</b>	S. 95
Nr. 018 Garnele mit Forellenkaviar	S. 39	Nr. 057 Rotkohlröllchen	S. 67	Nr. 092 Garnele mit Spargelspitzen	S. 96
Nr. 019 Sahnemeerrettich	S. 39			Nr. 093 Schinken mit Kräuterquark	S. 96
Nr. 020 Geräuchertes Forellensfilet	S. 40	<b>Wraps</b>	S. 69	Nr. 094 Käsevariation mit Kräcker	S. 96
<b>Tramezzini</b>	S. 41	Nr. 058 Wrapröllchen „Mexicana“	S. 70		
Nr. 021 Thunfisch-Rolle	S. 42	Nr. 059 Wrapröllchen mit Wildwasseralachs	S. 70	<b>Spießige Vielfalt</b>	S. 97
Nr. 022 Lachs mit Rucolacreme	S. 42	Nr. 060 Putenröllchen	S. 70	Nr. 095 Flusskrebs auf Pumpernickel	S. 98
Nr. 023 Schinken-Käse-Rolle	S. 42			Nr. 096 Hähnchensticks mit Früchten	S. 98
<b>Vegetarische Häppchen</b>	S. 43	<b>Knusprige Hörnchen</b>	S. 71	Nr. 097 Antipasti-Spieße	S. 98
Nr. 024 Kürbiskertaler mit Avocadocreme	S. 44	Nr. 061 Körnige Schinkenhörnchen	S. 72	Nr. 098 Trüffelsalami mit Parmesan	S. 98
Nr. 025 Wachtelspiegelei mit Sprossen	S. 44	Nr. 062 Champignon-Halbmonde	S. 72	Nr. 099 Pralinen-Spieß	S. 98
Nr. 026 Glückskäfer aus Tomate	S. 44	Nr. 063 Quarkhörnchen	S. 72		
<b>Sandwiches</b>	S. 45			<b>Fischpäckchen</b>	S. 103
Nr. 027 Backschinken-Avocado-Sandwiches	S. 46	<b>Genießerbällchen</b>	S. 73	Nr. 101 Lachs im Reispapier	S. 104
Nr. 028 Süße Brötchen	S. 46	Nr. 064 Tofubällchen auf Senfcreme	S. 74	Nr. 102 Gebackene Lachsbonbons	S. 104
Nr. 029 Schinken-Chutney-Sandwiches	S. 46	Nr. 065 Garnelenbällchen auf Seegrasalat	S. 74	Nr. 103 Knusprige Fischsackchen	S. 105
<b>Käsehäppchen</b>	S. 47	Nr. 066 Linsenbällchen auf Paprikasalat	S. 75		
Nr. 030 Käsenelken	S. 48	Nr. 067 Gefüllte Hackbällchen auf Wasabi-Gurkensalat	S. 76	<b>Mee(h)r genießen!</b>	
Nr. 031 Käsefächer	S. 48			<b>Dreierlei von der Garnele</b>	S. 107
Nr. 032 Frischkäserolle	S. 48	<b>Glückrollen</b>	S. 77	Nr. 104 Garnelen im Backteig	S. 108
Nr. 033 Kresscreme	S. 49	Nr. 068 Glückrollen mit Hühnchen	S. 78	Nr. 105 Kräutergarnelen	S. 108
Nr. 034 Schnittkäse mit Olive	S. 49	Nr. 069 Glückrollen mit Gemüse	S. 78	Nr. 106 Garnelen im Kartoffelmantel	S. 108
Nr. 035 Weichkäse mit Früchten	S. 49	Nr. 070 Frühlingsrollen mit Lachs	S. 78	Nr. 107 Trüffelremoulade	S. 108
Nr. 036 Mozzarella mit Tomate	S. 50			<b>Muscheln</b>	S. 109
Nr. 037 Käseblume	S. 50	<b>Sushi</b>	S. 79	Nr. 108 Muscheln mit Tomatensalsa	S. 110
<b>Crostini</b>	S. 51	Nr. 071 Makirollen	S. 80	Nr. 109 Überbackene Grünschalenmuscheln	S. 110
Nr. 038 Crostini mit Geflügelleberwurst	S. 52	Nr. 072 Lachskugeln	S. 80		
Nr. 039 Crostini mit Papaya und Garnele	S. 52			<b>Jakobsmuscheln</b>	S. 111
Nr. 040 Crostini mit Schinkentatar	S. 53	<b>Barbecue-Spieße</b>	S. 83	Nr. 110 Jakobsmuscheln mit Vanille und Chili	S. 112
Nr. 041 Crostini mit Quark und Tomate	S. 53	Nr. 073 Schinken-Pilz-Spieße	S. 84	Nr. 111 Jakobsmuscheln mit Selleriepüree	S. 112
		Nr. 074 Bunte Gemüse-Spieße	S. 84	Nr. 112 Jakobsmuscheln im Brotteig	S. 113
		Nr. 075 Hähnchen-Gemüse-Spieße	S. 84		
				<b>Forelle und Matjes</b>	S. 115
				Nr. 113 Roter Matjes-Salat	S. 116
				Nr. 114 Forellencreme	S. 116
				Nr. 115 Knusperfische	S. 116

<b>Gegrillte Austern</b>	<b>s. 117</b>	<b>Herhaftes Eis</b>	<b>s. 149</b>	<b>Tortillas</b>	<b>s. 189</b>
Nr. 116 Gegrillte Austern mit Forellenkaviar	S. 118	Nr. 149 Tomaten-eis	S. 150	Nr. 188 Kartoffeltortilla	S. 190
Nr. 117 Austern mit Knoblauch-Mayonnaise	S. 118	Nr. 150 Tomatesorbet	S. 150	Nr. 189 Schinkentortilla	S. 190
Nr. 118 überbackene Austern	S. 118	Nr. 151 Campari-Sorbet	S. 151	Nr. 190 Tortilla mit Gambas	S. 190
Nr. 119 Gefüllte Pumpernickelwürfel	S. 118	<b>Fein in Schale!</b>		<b>Reisigel</b>	<b>s. 191</b>
<b>Fischsuppen</b>	<b>s. 119</b>	<b>Mini-Quiches</b>	<b>s. 155</b>	Nr. 191 Reisigel mit Hack	S. 192
Nr. 120 Kokos-Suppe mit Lachsspieß	S. 120	Nr. 152 Quiche mit Birne und Käse	S. 156	Nr. 192 Chili-Dip	S. 192
Nr. 121 Rucolasuppe mit Scampi	S. 120	Nr. 153 Lachs-Gemüse-Quiche	S. 156		
<b>Tatar von Lachs und Thunfisch</b>	<b>s. 121</b>	Nr. 154 Quiche mit Käse und Speck	S. 157	<b>Blinis und mehr</b>	<b>s. 193</b>
Nr. 122 Lachs-Meerrettich-Türmchen	S. 122	Nr. 155 Gemüsequiche	S. 157	Nr. 193 Gemüseblinis mit Lachs	S. 194
Nr. 123 Thunfischtatar mit Fenchel und Paprika	S. 122	Nr. 156 Quiche mit Thunfisch	S. 158	Nr. 194 Gefüllte Eier	S. 194
<b>Fischgerichte</b>	<b>s. 123</b>	Nr. 157 Spinatquiche	S. 158	Nr. 195 Blinis mit Creme und Kaviar	S. 195
Nr. 124 Garnelen auf Vanillespaghetti	S. 124	Nr. 158 Grundrezept für Mini-Tortelets	S. 158		
Nr. 125 Fischröllchen mit Pestofüllung auf Safranrisotto	S. 125	<b>Herzhafte Kuchen</b>	<b>s. 159</b>	<b>Carpaccio</b>	<b>s. 197</b>
Nr. 126 Lachs mit Pinienkernkruste auf Gemüsesalat	S. 126	Nr. 159 Kerniger Kuchen im Tontopf	S. 160	Nr. 196 Carpaccio von Salami und Parmesan	S. 198
<b>Glasklar!</b>		Nr. 160 Fleischkäse im Tontopf	S. 160	Nr. 197 Carpaccio vom Semmelknödel mit Pilzsalat	S. 198
<b>Eingelegtes Gemüse</b>	<b>s. 129</b>	Nr. 161 Mediteraner Kuchen im Tontopf	S. 160	Nr. 198 Carpaccio von der Sülze mit Gemüsevinäigrette	S. 199
Nr. 127 Mixed Pickles	S. 130	<b>Auflaufvarianten</b>	<b>s. 161</b>	Nr. 199 Gemüsecarpaccio mit zweierlei Pesto	S. 200
Nr. 128 Kürbis mit Zitronengras	S. 130	Nr. 162 Nudelauf mit Lachs und Spargel	S. 162	<b>Tabouleh</b>	<b>s. 201</b>
Nr. 129 Marinierte Pilze	S. 130	Nr. 163 Kartoffel-Gemüse-Gratin	S. 162	Nr. 200 Tabouleh mit Rinderschinken	S. 202
<b>Gemüsesuppen</b>	<b>s. 131</b>	Nr. 164 Lamttöpfchen	S. 162	<b>Variationen vom Reh</b>	<b>s. 203</b>
Nr. 130 Karotten-Cappuccino	S. 132	<b>Pellkartoffeln</b>	<b>s. 163</b>	Nr. 201 Salat vom Apfel mit Rehschinken	S. 204
Nr. 131 Grüne Gazpacho	S. 132	Nr. 165 Avocado-Paprika-Salsa	S. 164	Nr. 202 Rehmedallons auf Polentataler	S. 204
<b>Gemüsesülze</b>	<b>s. 133</b>	Nr. 166 Sour Cream mit Kaviar	S. 164	Nr. 203 Preiselbeersahne	S. 204
Nr. 132 Gemüsesülze	S. 134	Nr. 167 Gorgonzola-Apfel-Dip	S. 164		
<b>Feinschmeckersalate</b>	<b>s. 135</b>	Nr. 168 Wasabi-Dip	S. 164	<b>Kürbis</b>	<b>s. 165</b>
Nr. 133 Mozzarella-Erdbeer-Salat	S. 136	<b>Kürbis</b>	<b>s. 165</b>	Nr. 169 Gefüllter Kürbis	S. 166
Nr. 134 Apfelsalat mit Roastbeef	S. 136	Nr. 170 Süße Kürbishappen	S. 167		
Nr. 135 Salat aus Melonenbällchen mit luftgetrocknetem Schinken	S. 137	Nr. 171 Kürbiscremesuppe	S. 167		
Nr. 136 Entenbrust mit Orangen-Aprikosensalat	S. 137	<b>Pasta</b>	<b>s. 169</b>		
<b>Terrine</b>	<b>s. 139</b>	Nr. 172 Käsecannelloni mit Sprossen	S. 170		
Nr. 137 Preiselbeer-Meerrettich-Terrine mit Schweinefilet	S. 140	Nr. 173 Pasta mit Wurstsalat	S. 170		
<b>Variation von der Gans</b>	<b>s. 141</b>	Nr. 174 Pasta im Pergament	S. 170		
Nr. 138 Winterlicher Salat mit Gänsebrust	S. 142	<b>Cornets</b>	<b>s. 171</b>		
Nr. 139 Gegrillte Gänsebrust auf Schwarzwurzelsalat	S. 142	Nr. 175 Blätterteigcornets mit Entenbrust	S. 172		
Nr. 140 Gänserillette auf Toast	S. 142	<b>Regionale Küche</b>	<b>s. 173</b>		
<b>Tomatenvielfalt</b>	<b>s. 143</b>	Nr. 176 „Rote Zipfel“	S. 174		
Nr. 141 Tomaten-Chutney mit Mozzarellaspießen	S. 144	Nr. 177 Rahmpilze mit Mehliklößen	S. 174		
Nr. 142 Eingelegte Cocktailltomaten	S. 144	<b>Variationen vom Ei</b>	<b>s. 175</b>		
Nr. 143 Tomatenmarmelade	S. 145	Nr. 178 Eicreme mit Kaviar	S. 176		
Nr. 144 Ziegenkäsecreme mit Tomatenpüree	S. 146	Nr. 179 Frühlingssalat mit Wachtelei	S. 176		
<b>Leberwurstpralinen</b>	<b>s. 147</b>	Nr. 180 Würzige Eier im Glas	S. 176		
Nr. 145 Leberwurst-Bällchen im Sesammantel	S. 148	<b>Variationen mit Glasnudeln</b>	<b>s. 179</b>		
Nr. 146 Pumpernickel-Trüffel-Kugeln	S. 148	Nr. 181 Asiatischer Gemüsetopf	S. 180		
Nr. 147 Schnittlauch-Kugeln	S. 148	Nr. 182 Glasnudelsalat mit Huhn und Garnelen	S. 181		
Nr. 148 Frischkäse-Leberwurst-Creme mit Cognac	S. 148	<b>Mediterrane Leckereien</b>	<b>s. 183</b>		

<b>Tofu</b>	<b>S. 225</b>	<b>Sahnges</b>	<b>S. 261</b>	Tassenkekse	S. 292
Nr. 227 Tofucreme auf		Nr. 262 Preiselbeer-Mascarpone-		Werbung anbringen	S. 292
Artischockenböden	S. 226	Creme	S. 262	Logo-Werbung	S. 292
Nr. 228 Gegrillter Tofu mit Gemüse	S. 226	Nr. 263 Brombeer-Trifle	S. 262		
<b>Gemüsechips mit Dips</b>	<b>S. 227</b>	Nr. 264 Kokos-Sahne mit		<b>Arbeitsanleitungen</b>	<b>S. 293</b>
Nr. 229 Schnittlauch-Mascarpone	S. 228	Cranberries und Pesto	S. 263	Spritztüllen	S. 296
Nr. 230 Paprikadip	S. 228	Nr. 265 Birnen unter der Haube	S. 266	Arbeiten mit dem Spritzbeutel	S. 297
Nr. 231 Avocado-Chili-Dip	S. 228	Nr. 266 Cranberry-Pie	S. 267	Brandteig	S. 298
Nr. 232 Gemüsechips	S. 228	Nr. 267 Lebkuchenknödel mit Vanilleschaum	S. 268	Grundrezept für Brandteig	S. 298
<b>Alles Käse!</b>				Die Herstellung von Strudelteigblüten	S. 300
<b>Variationen mit Ziegenkäse</b>	<b>S. 231</b>	<b>Eiskaltes</b>	<b>S. 269</b>	Die Herstellung von Blätterteigcornets	S. 301
Nr. 233 Ziegenkäse mit marinierten		Nr. 268 Johannisbeereis	S. 270	Bindemittel	S. 302
Erdbeeren	S. 232	Nr. 269 Champagner-Sorbet	S. 270	Die Verarbeitung von Gelatine	S. 303
Nr. 234 Paprikamarmelade		Nr. 270 Joghurt-Mascarpone-Eis	S. 271	Fächer und Sterne aus	
mit Ziegenkäse	S. 232	Nr. 271 Aprikosen-Frischkäse-Eis	S. 272	Gemüse oder Obst	S. 304
<b>Käseroulade</b>	<b>S. 233</b>	<b>Pralinen</b>	<b>S. 273</b>	Mini-Tomatenrosen	S. 305
Nr. 235 Käseroulade	S. 234	Nr. 272 Aprikosenkonfekt	S. 274	Die Herstellung von gefüllten Canapés	S. 306
<b>Käsepralinen</b>	<b>S. 235</b>	Nr. 273 Espresso-Creme-Trüffel	S. 274	Die Herstellung einer Käseroulade	S. 307
Nr. 236 Pumpernickelkugeln	S. 236	Nr. 274 Schokoladentraum		Austößen von Granatapfelferkeln	S. 307
Nr. 237 Frischkäserosetten	S. 236	mit Physalis	S. 275	Die Herstellung von Glücksrollen	S. 308
Nr. 238 Sesam-Käse-Trüffel	S. 236	Nr. 275 Safranherzen	S. 275	Die Verarbeitung von Glasnudeln	S. 309
Nr. 239 Käsenüsse	S. 237	<b>Glasdesserts</b>	<b>S. 277</b>	Die Herstellung von Makirollen	S. 310
Nr. 240 Pistazien-Käse-Kugeln	S. 237	Nr. 276 Blaubeer-Sahnecreme		Die Herstellung von Lachskugeln	S. 311
<b>Gefüllter Käse</b>	<b>S. 239</b>	mit Espresso Schaum	S. 278	Die Herstellung von „schrägen Füllungen“	S. 312
Nr. 241 Gefüllte Rotschmierekäse	S. 240	Nr. 277 Rosmarin Panna Cotta	S. 279	Die Herstellung von Sofänspiegeln	S. 313
Nr. 242 Gebackener Kräuterkäse	S. 240	Nr. 278 Proseccogelee		Das Temperieren von Kuvertüre	S. 314
<b>Frischkäsevariationen</b>	<b>S. 241</b>	mit Johannisbeeren	S. 280	Die Herstellung von	
Nr. 243 Tortelets mit Tomatencreme	S. 242	<b>Schokoladendesserts</b>	<b>S. 281</b>	Schokoladengarnituren	S. 315
Nr. 244 Tortelets mit Lachscreme	S. 242	Nr. 280 Bananenkuchen		Die Herstellung von Pralinen	S. 316
Nr. 245 Tortelets mit Lebercreme	S. 242	mit Kardamom und Baiser	S. 282	Pralinen verzieren oder „igeln“	S. 317
<b>Käse mit frischen Feigen</b>	<b>S. 243</b>	Nr. 279 Joghurt-Quark-Creme	S. 283	Transferfolien einsetzen	S. 317
Nr. 246 Gratinierte Feigen	S. 244	Nr. 281 Kaffeecreme		Die Herstellung von Karamell	S. 318
Nr. 247 Mönchskopfkäse mit		mit Espresso Gelee	S. 284	Die Herstellung von Bonbonkaramell	S. 319
marinierten Feigen	S. 244	<b>Dekotipps</b>	<b>S. 285</b>	Die Herstellung von Zuckerwatte	S. 319
<b>Gefülltes Minigemüse</b>	<b>S. 245</b>	Tontopf	S. 287	Stichwortverzeichnis	S. 320
Nr. 248 Gemüse mit Pesto-Schmand	S. 246	Suppe in Reagenzgläsern	S. 287		
Nr. 249 Gemüse mit Olivenquark	S. 246	Muscheln	S. 287		
<b>Parmesanvariationen</b>	<b>S. 247</b>	Fonduekörbchen	S. 287		
Nr. 250 Parmesanmousse	S. 248	Konservendosen	S. 287		
Nr. 251 Parmesan mit Nüssen	S. 248	Muffinförmchen	S. 287		
Nr. 252 Parmesangebäck	S. 248	Butterbrotpapier	S. 288		
<b>Käseküchlein</b>	<b>S. 249</b>	Eisgläser	S. 288		
Nr. 253 Ziegenkäse-Tartes		Pommeschalen	S. 288		
mit Cranberries	S. 250	Blumengestell	S. 288		
Nr. 254 Tartes mit Passionsfrucht		Bambuskorb	S. 288		
und Quarkcreme	S. 250	Spitztüten	S. 288		
<b>Süßer Genuss!</b>		Scherbeneis	S. 289		
<b>Früchtekreationen</b>	<b>S. 253</b>	Essbare Platte	S. 289		
Nr. 255 Fruchtsalat		Packpapier	S. 289		
mit Chili und Kokos	S. 254	Geschenkbox	S. 289		
Nr. 256 Beerensalat		Schachteln	S. 289		
mit Espresso Sirup	S. 254	Alles in einer Hand	S. 289		
<b>Kleine Sünden</b>	<b>S. 255</b>	Asiatisches	S. 290		
Nr. 257 Omas Knusperstücke	S. 256	Bilderrahmen	S. 290		
Nr. 258 Marzipankonfekt	S. 256	Aufgesprießtes	S. 290		
Nr. 259 Florentiner	S. 257	Eisplatten	S. 290		
Nr. 260 Pistazienmarzipan	S. 258	Kieselsteine	S. 290		
<b>Roter Traum</b>	<b>S. 259</b>	Standfest	S. 290		
Nr. 261 Erdbeer- oder Himbeermark	S. 260	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		