

INHALTSVERZEICHNIS

Adolph Kolping	10
Tipps in der Küche	12
Wie man Kekse richtig aufbewahrt	13
 Kapitel 1: Antipasti	 15
Marinierter schottischer Lachs mit Salatgarnitur	16
Frühstückssaft für die Kraft am Morgen	17
Bruschette mit Bresaola und frischem Ziegenkäse	18
Gebackener Ziegenkäse mit Feigen	19
Röllchen von Rindscarpaccio mit Pfifferlingen und Parmesan	20
Krustenbrot mit hausgemachtem Ricotta, karamellisierten Pfirsichen, Kürbiskernen und Honig	22
Oktopus auf Kartoffeln mit Chilipulver	24
Dattelmelasse für Käse	25
Röllchen von Crêpes mit Räucherlachs, Gurke und Crème Fraîche	26
Garnelencocktail mit Chinakohl	27
Gefüllte Riesenchampignons	28
Gefüllte Melanzane mit Trockentomaten, Feta und Korianderkernen	30
Süßkartoffel mit Frischkäse und Kräutern	31
Artischocken – Was macht man eigentlich mit ihnen?	32
Ofenbirne mit Gorgonzola und Orangenmarmelade	34
 Kapitel 2: Suppen & Eintöpfe	 35
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	36
Klare Gerstensuppe mit schwarzen Bohnen und gerösteten Pignoli-Nüssen	37
Mexikanischer Bohneneintopf	38
Fischsuppe Bouillabaisse à la Kolping	39
Brokkolicremesuppe mit Brotcroutons	40
Erbsen-Miesmuschelcremesuppe	42
Paprikacremesuppe mit Tofuwürfeln	43
Tomatencremesuppe mit Hühnerfleischnocken	44
Kastaniencremesuppe	46
Griessknödelsuppe mit Kräutern	47

Kapitel 3: Vorspeisen	48
Spinatspätzle	49
Spinatknödel	50
Speckknödel	51
Pasta alle Vongole	52
Salat mit Bresaola und Zitronen- oder Trüffeldressing	53
Risotto mit Safran, Basilikum und Tomaten	54
Risotto mit Spargel	55
Pizza a là Joachim	56
Spaghetti mit Schüttelbrotsauce und Walnüssen	57
Spaghetti al Pesto	58
Spaghetti mit Sardinen und Trockentomaten	59
Rigatoni alla Carbonara	60
Nudeln mit Ragù-Bolognese	61
Pasta Mediterranea	62
Lasagne Bolognese	63
Risotto mit Kürbis, Szechuanpfeffer und Selchfleisch	64
Käsekroketten	65
Gnocchi alla Piemontese mit Speck	66
Gnocchi mit Spinat und Schmelzkäse	67
Pasta mit Hirschragù	68
Fitness-Salat mit Proteinen und Kohlenhydraten	69
Gratinierte Crêpes mit Spinat und Topfen	70
Mit Parmesan überbackene Cannelloni mit Fleischfülle	72
Kürbis gefüllt mit Couscous und Feta	73
Lachsravioli mit grünem Spargel und leichter Weißweinsauce	74
Pasta mit Brokkoli und Käsesauce	76
Tagliatelle mit Pulled Hirsch	77
Pizzastrudel mit Schinken, Mozzarella, Tomaten und Paprika Lombardi	78
Spaghetti mit Acciughe, Brotbröseln und Bottarga	79
Quiche mit Kürbis, Brokkoli und Speck	80
Kapitel 4: Hauptspeisen	82
Saltimbocca alla Romana	83
Spanferkelfilet mit Pfefferrahmsauce	84
Ossobuco alla Tridentina	85
Rosa gebratener Lammrücken	86

Huhn Vögelchen	87
Geschmorte Kalbswange mit Lagrein.....	88
Fleischbällchen mit Tomatensauce.....	90
Ente im ganzen gebraten.....	91
Perlhuhn mit reduzierter Jus.....	92
Trocken gebratener Truthahnbraten	93
Knusprig gebratene Spareribs.....	94
Trippa alla Parmigiana	95
Gebackene Hühnerfilets mit Sesampanade	96
Rehpfeffer mit Kartoffelpüree.....	97
Rindsgulasch mit Blaukraut	98
Kapitel 5: Fisch.....	100
Lachsfilet vom Grill mit frittierten Frühlingszwiebeln.....	101
Gebratenes Goldbrassenfilet (Orata) auf Salat mit Chili	102
Wolfsbarschfilets auf Thymianrisotto mit Basilikumöl	103
Seeteufel im Speckmantel mit in Portwein glasierten Linsen.....	104
Rotbarbenfilet mit Selleriepüree und glasierter Selleriestaupe.....	105
Oktopus mit Crème Fraîche und Bratkartoffeln	106
Fischsalat mit Mango und Chili	107
Bruschetta mit Paprika und Acciughe.....	108
Gedämpfter Heilbutt mit Safransauce und Spinat mit Kapern	109
Gebratene Jakobsmuschel mit gedünsteten Bohnen und Radieschen.....	110
Garnelen Frittiert mit Tempurateig.....	111
Makrele in der Folie gegart	112
Schwertfisch mit Tomaten.....	113
Kapitel 6: Asia-Gerichte	114
Kartoffeln mit grünen Bohnen und Tamarinde.....	115
Asia Sichuan Hot Pot.....	116
Hühnercurry mit Erdnüssen	118
Euroasiatische Reismnudeln mit Kürbis und Blumenkohl.....	119
Frischer Thunfisch mit Papaya und Kresse	120
Malaysian Calamari mit Krabbenfüllung (sehr scharf).....	122
Gebratenes Schweinsfilet mit Ananas und Glasnudeln.....	124
Garnelen mit Krabbenpaste und Kokosflocken	125
Soja-Nudeln mit marinierter Entenbrust.....	126

Kapitel 7: Vegetarisch	128
Roter Linseneintopf mit Kokosmilch und Curry	129
Bauernbrot leicht gemacht	130
Kichererbsenhummus mit Fladen- oder Krustenbrot	131
Fladenbrot	132
Falafel	133
Kürbis, Kichererbsen und wilder Reis	134
Lauwarmer Gerstensalat mit Gemüse	135
Veggie-Burger mit Bohnen, Veggie-Burger mit Kartoffeln	136
Melanzane alla Parmigiana	138
Sellerieschnitzel auf Cremespinat	139
Bowl mit Allerlei	140
Nudelsalat mit Champignons, Tomaten, Paprika, Balsamicozwiebeln und Sesamsamen	141
Käsesticks mit Dip	142
Arancini mit Frühlingszwiebeln und Parmesan	143
Hirseauflauf mit Rhabarber und Erdbeeren	144
Gemüsestrudel mit Oliven und Kirschtomaten	145
Indisch gebratener Reis Tandoori	146
Frittierte Teigblätter mit Tomaten, Kichererbsen Oliven und Melanzane	148
Laktosefreies Topfensoufflé mit Zwetschgenrösti	149
Zwetschgenrösti	150
Kapitel 8: Beilagen	151
Ratatouille klassisch französisch	152
Polentasoufflé	153
Kartoffelkuchen mit Oliven und Rosmarin	154
Dauphinekartoffeln	155
Gebratene Kartoffelnocken	156
Mandelbällchen	157
Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck	158
Hefekrapferl mit Cumberland sauce	159
Ofenkartoffeln mit Dip von der Paprika und Minze	160
Kartoffelrösti mit griechischem Joghurt	161
Weißer gekochter Spargel	162
Kartoffelgratin	163
Fluffiges Knoblauchbrot	164
Gratinierter Blumenkohl	165

Kapitel 9: Desserts	166
Schokoladensalami	167
Pannacotta mit Vanille und Granatapfelsauce	168
Hausgemachte Nuss-Nougat-Creme	169
Zitronen-Passionsfrucht-Dessert	170
Bayrische Creme mit Holunderblüten und weißer Kirschsauce	171
Frische Erdbeeren mit Krokant und Schlagsahne	172
Birnentarte	173
Schokoladenmoussetorte	174
Tiramisu	175
Windbeutel mit Vanillecreme	176
Mille-Feuille mit Mascarpone und Fruchtsauce	177
Polsterzipfel	178
Lebkuchenmousse mit Amarenakirschen und Cognac	179
Schokoladentarte	180
Himbeertarte	181
Apfelhalbgefrorenes mit Zimt	182
Kastanienmousse mit Schokoladen-Karamellsauce	183
Hippen mit Haselnussfüllung	184
Heidelbeerhalbgefrorenes mit weißer Schokolade	185
Gewürzter Eierlikör mit Mango	186
Feuerzangenbowle	187
Pfirsichbellini	188
Apfel-Pisco-Sour	189
Kapitel 10: Kuchen & Kekse	190
Sahneroulade	191
Schwarzwälder Kirschtorte	192
Vollkornnusskuchen mit Nougatcreme	193
Topfenkuchen	194
Schoko-Joghurt-Kuchen mit Waldfrüchten	195
Rotweingugelhupf	196
Schwarzpolentakuchen mit Preiselbeeren	197
Mohnstrudel	198
Faschingskrapfen	199
Kirschtorte	200
Butterkeks-Philadelphia-Karamellkuchen	201

Gedeckter Apfelkuchen	202
Buchtein mit Marmelade	203
Zwetschkenkuchen	204
Schneespitzen	205
Englische Buttertaler	206
Französische Macarons	207
Macadamia-Kekse	208
Lebkuchen mit Mandeln	209
Schokoladekekse mit Dolomitensalz	210
Vanilleküsse	211
Spitzherzen mit Hagebuttenkonfitüre	212
Kolpings Weihnachts-Gewürzpraline	213
Energiebällchen von Getrockneten Früchten und Nüssen	214
Kapitel 11: Teige & Saucen	215
Nudelteig	216
Pizzateig	217
Spinatspätzle	218
Tomatensauce	219
Paprikapesto	220
Mayonnaise	221
Auslegeteig	222
Teig für Crepes	223
Weißweinsauce	224
Jus (von allen Fleischsorten)	225
Béchamel	226
Cumberlandsauce	227