

# **INHALTS- VERZEICHNIS**

## **GRUNDLAGEN**

## **SNACKS UND CANAPÉS**

**Tipps für  
Schaumschläger**  
Seite 4

**Mousses  
und Schäume**  
Seite 6

**Schaumig-luftige  
Dips**  
Seite 10

**Hummus aus  
weißen Bohnen**  
Seite 12

**Gänselebermousse  
mit Kräckern**  
Seite 14

**Sardinenmousse**  
Seite 16

**Bresaola-Canapés  
mit Mayonnaise**  
Seite 18

**Hähnchen-Wraps  
mit Bohnenschaum**  
Seite 20

**Gurkenröllchen mit  
Ziegenkäsemousse**  
Seite 22

**Spargel mit  
Parmesanschaum**  
Seite 24

**Kürbissuppe mit  
Frischkäsemousse**  
Seite 26

**Kaisergranate mit  
Rucolaschaum**  
Seite 28

**Speckmousse mit  
Rübchenchips**  
Seite 30

**Panierte Garnelen  
mit Paprikamousse**  
Seite 32

**Blinis mit  
Räucherlachs**  
Seite 34

**Artischocken mit  
Käseschaum**  
Seite 36

HAUPT-  
GERICHTE

**Pot-au-Feu mit  
Gemüsemousse**  
Seite 38

**Rinderhackbällchen  
mit Minzesahne**  
Seite 38

**Sellerie mit  
Fetamousse**  
Seite 42

**Garnelenravioli  
mit Kokos-Zitro-  
nengras-Schaum**  
Seite 44

DESSERTS

**Luftige Hummer-  
suppe mit Nudeln**  
Seite 46

**Entenbrust mit  
Süßkartoffelpüree**  
Seite 48

**Lamm mit Blumen-  
kohlschaum**  
Seite 50

**Kartoffelpüree mit  
Esskastanien**  
Seite 52

**Pancakes**  
Seite 54

**Nuss-Brownies**  
Seite 56

**Milchreismousse**  
Seite 58

**Windbeutel**  
Seite 60

**Luftige Rum-  
Küchlein**  
Seite 62

**Birnenröllchen  
mit lauwarmer  
Schokoladensauce**  
Seite 64

**Mousse au  
Chocolat**  
Seite 66

**Cheesecake**  
Seite 68

**Eis-Schokolade**  
Seite 70