

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 lauwärmer
Schokoladensauce**
Seite 64

**Mousse au
Chocolat**
Seite 66

Cheesecake
Seite 68

Eis-Schokolade
Seite 70