

Inhalt

Vorwort

Suppen / Vorspeisen / Salate

Sauerampfersuppe	005
Kerbelsuppe	011
Spargelminestrone	012
Kalte Joghurtsuppe mit Gurke und Garnelen	015
Kürbissuppe mit Estragon	016
Avocado mit Chili-Koriander-Vinaigrette	018
Marinierter Ziegenkäse	021
Artischocke mit Dip	022
Gratinierte Jakobsmuscheln	025
Entenleber-Paté	026
Quiche Lorraine	029
Tomaten-Mozzarella-Quiche	030
Zucchiniquiche mit Räucherlachs	032
Rote Bete-Salat mit Walnüssen und Rucola	035
Taboulé	036
Spargelsalat mit Erdbeeren	039
Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven	040
Feldsalat mit Pastinaken und Bacon	043
Rotkohlsalat mit gebratener Hühnerleber und Preiselbeeren	045

Pasta / Risotto

Linguine mit Rucolapesto und Walnüssen	049
Pappardelle mit Spargel und Paprika	050
Tortiglioni mit sizilianischem Pesto	053
Tagliatelle mit Pfifferlingen und grünen Bohnen	054
Spargelrisotto	057

Spinatrisotto mit Gorgonzola	058
Tomatenrisotto	061
Pfifferlingsrisotto	062

Vegetarisches

Mangoldgemüse »Römische Art«	066
Süßkartoffelgratin mit Ziegenkäse	069
Rotes Linsen-Gemüse-Curry	070
Cianfotta, Neapolitanischer Gemüsetopf	073
Wirsing-Pilz-Ragout	075
Spargel mit Frankfurter Grüner Soße und Kartoffeln	077

Fisch / Meeresfrüchte

Bachsibling mit Zitronenbutter	080
Maischolle mit Weißwein-Kapern-Butter	082
Kabeljau in der Folie »mediterran«	085
Zanderfilet auf Paprika-Rahm-Kraut	086
Matjesfilet mit Kräuter-Crème-Fraîche und Rote Bete-Salat	088
Mediterraner Muscheltopf	091
Calamari »sardische Art« mit Mirto	092

Fleisch/ Geflügel

Salbeischnitzelchen	097
Schweinebraten mit Apfelweinjus	098
Lammcurry mit Minze und Koriander	101
Lammhaxe mit Pastis und Rosmarin	102
Kalbsleber mit Weißweinzwiebeln und Salbei	105
Kalbstafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße	106
Kalbsnierchen mit Dijonsenf-Estragon-Soße	109

Rinderhüftrouladen »Hausfrauenart«	110	Quarkmousse	162
Bracciola von marinierten Rinderhüft scheiben	113	Mohnmousse	165
Entrecôte mit Rucolabutter	114	Mousse au chocolat	166
Wirsingwickel mit Preiselbeerrahm	117	Beerenterrine mit Vanillesauce	169
Wildschweinragout mit Schoko-Chili-Sauce	119	Sauerrahm-Crème Brûlée	170
Coq au Apfelwein	120	Passionsfrucht-Joghurt-Crème	173
Gegrilltes Stubenküken mit Kräutersaitlingen	123	Mirabellenkompott	174
Zitronenhähnchen	125	Birnenkompott	177
Hühnerbrust mit Rosmarin und Kirschtomaten	127	Kumquatkompott	178
Thymianente	128	Rhabarber-Tarte	180
Saltimbocca vom Kaninchenrücken	131	Erdbeerboden mit Mascarponecreme	183
Kaninchen mit Grappa und Pinienkernen	132	Tränchenkuchen	184
Hasenkeule in Rieslingsektrahm	135	Heidesand mit Rosmarin	186
		Pistazienplätzchen	189

Dressings / Aioli / Butter

Beilagen / Gemüse

Pommes Gratin	138	Balsamico-Dressing	192
Kartoffelpüree	140	Sauerrahm-Dressing	192
Italienisches Kartoffelpüree	143	Tomaten-Basilikum-Vinaigrette	192
Spätzle	144	Zitronen-Estragon-Aioli	195
Serviettenknödel	147	Curry-Aioli	195
Gratinierte Polenta mit Rosmarin	148	Rucolabutter	114
Pistazienreis	151	Basilikum-Orangenbutter	196
Bohnengemüse	153	Tomaten-Oreganobutter	196
Möhrgemüse	153		
Wirsinggemüse	154		
Fenchelgemüse	156		
Blattspinatgemüse	157		

Anhang

Süßes/ Gebäck

Mascarponecreme mit marinierten Erdbeeren	161
---	-----

Die Größenwahn-Küchen-Crew	199
Die Speisekarte	201
Gäste & Service	203
Register	205
Nachwort	206
Danksagung	207
Impressum	208