

Inhalt

Vorwort

005

Suppen / Vorspeisen / Salate

Sauerampfersuppe	008
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

Bachsaibling 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
Kalbsnierenchen mit Dijonsenf-Estragon-Soße	109

Rinderhüftrouladen »Hausfrauenart«	110
Bracciola von marinierten Rinderhüftscheiben	113
Entrecôte mit Rucolabutter	114
Wirsingwickel mit Preiselbeerrahm	117
Wildschweinragout mit Schoko-Chili-Sauce	119
Coq au Apfelwein	120
Gegrilltes Stubenküken mit Kräutersaitlingen	123
Zitronenhähnchen	125
Hühnerbrust mit Rosmarin und Kirschtomaten	127
Thymianente	128
Saltimbocca vom Kaninchenrücken	131
Kaninchen mit Grappa und Pinienkernen	132
Hasenkeule in Rieslingsektrahm	135

Beilagen / Gemüse

Pommes Gratin	138
Kartoffelpüree	140
Italienisches Kartoffelpüree	143
Spätzle	144
Serviettenknödel	147
Gratinierte Polenta mit Rosmarin	148
Pistazienreis	151
Bohngengemüse	153
Möhrchengemüse	153
Wirsinggemüse	154
Fenchelgemüse	156
Blattspinatgemüse	157

Süßes/ Gebäck

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

Quarkmousse	162
Mohnmousse	165
Mousse au chocolat	166
Beerenterrine mit Vanillesauce	169
Sauerrahm-Crème Brûlée	170
Passionsfrucht-Joghurt-Crème	173
Mirabellenkompott	174
Birnenkompott	177
Kumquatkompott	178
Rhabarber-Tarte	180
Erdbeerboden mit Mascarponecreme	183
Tränchenkuchen	184
Heidesand mit Rosmarin	186
Pistazienplätzchen	189

Dressings / Aioli / Butter

Balsamico-Dressing	192
Sauerrahm-Dressing	192
Tomaten-Basilikum-Vinaigrette	192
Zitronen-Estragon-Aioli	195
Curry-Aioli	195
Rucolabutter	114
Basilikum-Orangenbutter	196
Tomaten-Oreganobutter	196

Anhang

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