

Inhaltsverzeichnis

Tranchieren	6	Rehshlegel (Rehkeule)	45	Rezepte	115
Serviergegenstände	9	Hasenrücken	45	Bœuf Stroganoff	115
Tranchierbretter	9	Tranchieren von Geflügel	47	Pfeffersteak Madagaskar	117
Schinkenspanner	9	Gefülltes Kücken	48	Pfeffersteak auf Pariser Art	119
Tranchiermesser	9	Brathuhn	49	Kalbsmedaillons mit Marsala	119
Tranchiergabeln	10	Masthuhn (Poularde)	53	Flammierte Kalbsnieren mit Whiskey	119
Fleischwagen (Voiture)	11	Perlhuhn	53	Kalbsrückenschnitte	120
Spezialbestecke	11	Ente	54	mit Spitzmorcheln und Gin	120
Grundregeln des Tranchierens	12	Entenbrust	56	Rouen-Ente in der Presse	121
Tranchieren von Rindfleisch	14	Gans	57	Hühnerbrüstchen mit Wodka	122
Gekochtes und gedünstetes Rindfleisch	15	Truthahn (Pute)	57	und Tomaten	122
Gekochter Tafelspitz	15	Taube	59	Rehnüsschen mit Gin und Stopfleber	123
Gekochte Ochsen- oder Rindszunge	16	Tranchieren von Wildgeflügel	60	Kaninchenleber mit Calvados	124
Zwerchspitz	17	Fasan	60	Schweinsnüsschen mit Dörrpflaumen	125
Hüferscherzel	17	Rebhuhn	60	Geschnetzelte Truthahnbrust	125
Kavalierspitz	17	Wildente	60	mit Armagnac	125
Kruspelspitz	17	Wildgans	60	Rehmedaillons mit Eierschwammerln	125
Mageres Meisel	17	Tranchieren von Krustentieren	61	Garnelen Danieli	126
Beinflisch (Zwerchried)	17	Hummer	61	Flammierte Scampi auf indische Art	127
Schulterscherzel	17	Languste	65	Flammierte Forelle	127
Schwarzes Scherzel	17	Filetieren	66	Langustenmedaillons mit	128
Weißes Scherzel	17	Serviergegenstände	68	Avocado und Brunnenkresse	128
Gebratenes und gegrilltes Rindfleisch	18	Präsentationsgeschirr	68	Hummer Newburg	129
Doppeltes Rindskotelett	19	Bretter und Teller zum Filetieren	69	Flambieren von Süßspeisen und Obst	130
Clubsteak	20	Filetier- und Vorlegebestecke	69	Rezepte	130
Roastbeef mit Knochen (Hochrippe)	21	Filetieren von Fisch	70	Crêpes Suzette	130
Roastbeef ohne Knochen	21	Grundregeln für das Filetieren von Fisch	70	Crêpes Calvados	133
(Niedere Beiried)	23	Filetieren von Rundfischen	71	Crêpes Wachau	134
Doppeltes Rumpsteak	24	Forelle blau	71	Crêpes Cardinal	134
T-Bone-Steak und Porterhouse-Steak	25	Forelle nach Müllerinart	71	Crêpes Suchard	135
Lungenbraten, Lende	25	Lachsforelle (Meerforelle)	75	Crêpes Schönbrunn	135
(Rindsfilet im Ganzen)	26	in der Salzkruste	77	Flambierter Mohr im Hemd	135
Filet Colbert und Filet Wellington	27	Saibling en Papillote	80	Flammierte Weichseln mit Feigenkrapfen	136
Chateaubriand	27	Lachs Doria	81	Cherry Jubilée	137
Tranchieren von Kalbfleisch	28	Lachssteak	84	Flammierte Zwergerangen mit	137
Kalbsrücken (Kalbssattel)	28	Gebeizter Lachs	86	Chilifäden und Jogurtmousse	137
Gerollter Kalbsnierenbraten	29	Geräucherter Lachs	86	Flammierte Pfeffererdbeeren	138
Kalbskarree	30	Petersfisch	87	Flammierte Melone Kavalier	139
Kalbskrone	31	Weitere Süßwasserfische	87	Bananenflambee	139
Kalbsnuss	31	und wie sie filetiert werden	89	Flambierter Marzipanbratapfel	140
Gefüllte Kalbsbrust	31	Filetieren von Plattfischen	90	auf geeister Vanillesauce	141
Kalbsfrikandeau und Schlussbraten	31	Seezunge nach Müllerinart	90	Flammierte Birnen auf Schwarzwälder Art	141
Kalbsstelze (Kalbshaxe)	31	Gebratener Babysteintbutt	92	Flammierte Früchte auf orientalische Art	141
Tranchieren von Schweinefleisch	33	Filetieren von Obst	95	Flammierte Feigen und	141
Gekochter Beinschinken	33	Ananas	95	Armagnacpflaumen	141
Schweinsstelze (Schweinshaxe)	35	Melone	100	Flambieren von Heißgetränken	142
Schweinsfilet im Ganzen	35	Bananen zum Flambieren	102	Rezepte	142
(Lungenbraten, Lende)	35	Sliced Bananas with Cream	103	Flambierter Irish Coffee	142
Tranchieren von Lammfleisch	36	Apfel und Birne	104	Café Cappuccino	143
Lammrücken (Lammsattel)	36	Grapefruit	106	Kaffee Wachau	144
Lammkarree	39	Flambieren	108	Café diable	144
Lammkrone	39	Serviergegenstände	110	Café d'Amour	146
Lammschlegel (Lammkeule)	40	Grundregeln des Flambierens	111	Flambierter Grog Crillon	146
Tranchieren von Haarwild	43	Flambieren, richtig gemacht	112	Feuerzangenbowle	146
Rehrücken	43	Spirituosen	113	Marinieren	148
Hirschrücken	45	Flambieren von Fleisch	114	Was versteht man unter Marinieren?	150
		und Krustentieren		Marinieren von Salaten	150
				Grundregeln für das Marinieren	152
				von Salaten	152

Marinieren, richtig gemacht	153	Wie man Krebse isst	177	Espressomethode	215
Rezepte	154	Passende Beilagen und Getränke	177	Kaffeevollendung und Service	216
Essig-Öl-Marinade	154	Hummer, Langusten und Krabben	178	Kaffeegeschirr	216
Essig-Öl-Knoblauch-Marinade	154	Serviergegenstände	178	Zucker und andere Süßungsmittel	216
Zitronenmarinade	154	Service	178	Milchschaum	216
Majonäsedressing	154	Wie man Hummer und Langusten isst	179	Kaffee Rezepte	216
Kräuterdressing	154	Passende Beilagen und Getränke	179	Caffè Coretto con Zabaione	216
Italian Dressing	154	Kaviar	180	Kaffee Alpengletscher	217
French Dressing	155	Kaviarsorten	180	Gewürzkaffee	217
Jogurtdressing	155	Qualitätsmerkmale	181	Caffè Moscato	218
Rahmdressing	155	Verpackung	181	Persischer Kaffee	219
Cäsardressing	155	Serviergegenstände	181	Kaffee grog	220
Plazadressing	155	Service	182	Caffè Kahlúa	220
Thousand-Islands-Dressing	156	Wie man Kaviar isst	182	Marokkaner	220
Avocado-Flusskrebs-Salat	156	Passende Beilagen und Getränke	183	Mokkapunsch	221
Roquefortdressing 1	157	Fondue	183	Kaffee Leopold	221
Roquefortdressing 2	157	Serviergegenstände	183	After Eight	221
Tomatendressing	157	Service	184		
Vorspeisencocktails	157	Fonduearten	184	Service mit Esprit	222
Cocktailsaucen	157	Käsefondue	184	Der Gast ist König	224
Cocktailsauce 1	157	Fondue aus Fleisch, Fischen		Der wahre Kern der Dienstleistung	224
Cocktailsauce 2	158	und Krustentieren	185	Der Umgang mit Menschen	224
Cocktailsauce 3	158	Schokoladenfondue	185	Menschen sind verschieden	224
Cocktailsauce 4	158			Die Kunst, mit Menschen besser	
Rezepte	158	Käseservice	186	umzugehen	224
Shrimpscocktail	158	Von der Milch zum Käse	188	Berührungspunkte	225
Hummercocktail	159	Käseherstellung mit Milchsäurebakterien	188	Der Mensch macht den Unterschied	225
Marinieren von Fleisch,		Käseherstellung mit Lab	188	Worum geht es?	226
Fisch und Krustentieren	160	Fettgehalt und Trockenmasse	189	Augenblicke der Erkenntnis	226
Rezepte	160	Käsearten	190	Es herrscht eine Art Schizophrenie	226
Beefsteak tatar	160	Affinieren von Käse	190	Nonverbale Signale	227
Lachs tatar	162	Serviergegenstände	191	Das Gesicht – ein Stimmungsbarometer?	228
Lachscarpaccio	164	Grundregeln im Umgang mit Käse	192	Das Nicken als Verkaufsschlager	228
Langustenmedaillons		Portionieren von Käse	194	Die richtigen Worte – Eingebung gesucht	229
auf Jungzwiebelvinaigrette	165	Schneiden von Frischkäserollen	195	Was die Sprache aussagt	230
		Schneiden von Weichkäsetorten	195	Zuhören – die Grundlage für	
Spezialgedecke	166	Schneiden einer Schnittkäsetorte		ein gutes Verkaufsgespräch	231
Schnecken	168	mit essbarer Rinde	196	Was man durch gutes Zuhören	
Gängige Zubereitungsarten	168	Schneiden von Käseblöcken	199	erreichen kann	231
Serviergegenstände	169	Schneiden von großen Käselaiben	200	Hilfestellungen für	
Service	169	Schneiden von Weichkäse in Ringform	202	aufmerksames Zuhören	231
Wie man Schnecken isst	170	Schneiden von Käsezy lindern	203	Stolpersteine für gutes Zuhören	231
Passende Beilagen und Getränke	170	Stechen von Parmesan	204	Danke	232
Muscheln	170	Schaben von Käse	205	Ein Dankeschön für den Gast	232
Gängige Zubereitungsarten	170	Partnersuche – Käse sucht		Oft vergessenes Dankeschön	233
Serviergegenstand	170	Getränk für harmonische Stunden	205	Antistresstechniken	234
Service	171	Käse und Wein	205		
Wie man Muscheln isst	171	Käse und Bier	207		
Passende Beilagen und Getränke	171	Käse und Fruchtsäfte	207	Anhang	236
Austern	172	Käse und Wasser	207	Das österreichisch-deutsche	
Gängige Zubereitungsarten	173	Käse und Tee	207	Sprachengewirr	236
Serviergegenstände	173			Stichwortverzeichnis	239
Service	173	Zubereitung und Service von Kaffee	208	Bildnachweis	246
Öffnen von Austern	174	Grundregeln der Kaffeezubereitung	210	Literaturnachweis	246
Wie man Austern isst	175	Methoden der Zubereitung	212	Ein herzliches Dankeschön	247
Passende Beilagen und Getränke	175	Filteraufguss	212	Die Autoren	248
Krebse	175	Karlsbader Methode	212		
Krebsarten	175	Türkische Methode			
Serviergegenstände	176	(orientalische Methode)	213		
Service	176				