

# Inhaltsverzeichnis

Rehschlegel (Rehkeule)	45	Rezepte	115
Hasenrücken	45	Boeuf Stroganoff	115
<b>Tranchieren von Geflügel</b>	<b>47</b>	Pfeffersteak Madagaskar	117
Gefülltes Kücken	48	Pfeffersteak auf Pariser Art	119
Brathuhn	49	Kalbsmedaillons mit Marsala	119
Masthuhn (Poularde)	53	Flambierte Kalbsnieren mit Whiskey	119
Perlhuhn	53	Kalbsrückenschnitte	
Ente	54	mit Spitzmorcheln und Gin	120
Entenbrust	56	Rouen-Ente in der Presse	121
Gans	57	Hühnerbrüstchen mit Wodka	
Truthahn (Pute)	57	und Tomaten	122
Taube	59	Rehnüsschen mit Gin und Stopfleber	123
<b>Tranchieren von Wildgeflügel</b>	<b>60</b>	Kaninchenleber mit Calvados	124
Fasan	60	Schweinsnüsschen mit Dörrpflaumen	125
Rebhuhn	60	Geschnetzelte Truthahnbrust	
Wildente	60	mit Armagnac	125
Wildgans	60	Rehmedaillons mit Eierschwammerln	125
<b>Tranchieren von Krustentieren</b>	<b>61</b>	Garnelen Danieli	126
Hummer	61	Flambierte Scampi auf indische Art	127
Languste	65	Flambierte Forelle	127
<b>Filetieren</b>	<b>66</b>	Langustenmedaillons mit	
<b>Serviergegenstände</b>	<b>68</b>	Avocado und Brunnenkresse	128
Präsentationsgeschirr	68	Hummer Newburg	129
Bretter und Teller zum Filetieren	69	<b>Flambieren von Süßspeisen und Obst</b>	130
Filetier- und Vorlegebestecke	69	Rezepte	130
<b>Filetieren von Fisch</b>	<b>70</b>	Crêpes Suzette	130
Grundregeln für das Filetieren von Fisch	70	Crêpes Calvados	133
Filetieren von Rundfischen	71	Crêpes Wachau	134
Forelle blau	71	Crêpes Cardinal	134
Forelle nach Müllerinart	75	Crêpes Suchard	135
Lachsforelle (Meerforelle)	75	Crêpes Schönbrunn	135
in der Salzkruste	77	Flambierter Mohr im Hemd	135
Saibling en Papillote	80	Flambierte Weichseln mit Feigenkrapfen	136
Lachs Doria	81	Cherry Jubilée	137
Lachssteak	84	Flambierte Zwergorangen mit	
Gebeizter Lachs	86	Chilifäden und Jogurtmousse	137
Geräucherter Lachs	86	Flambierte Pfeffererdbeeren	138
Petersfisch	87	Flambierte Melone Kavalier	139
Weitere Süßwasserfische	87	Bananenflambee	139
und wie sie filetiert werden	89	Flambierter Marzipanbratapfel	
Filetieren von Plattfischen	89	auf geeister Vanillesauce	140
Seezunge nach Müllerinart	90	Flambierte Birnen auf Schwarzwälder Art	141
Gebratener Babysteinbutt	90	Flambierte Früchte auf orientalische Art	141
<b>Filetieren von Obst</b>	<b>92</b>	Flambierte Feigen und	
Ananas	95	Armagnacpflaumen	141
Melone	95	<b>Flambieren von Heißgetränken</b>	142
Bananen zum Flambieren	100	Rezepte	142
Sliced Bananas with Cream	102	Flambierter Irish Coffee	142
Apfel und Birne	103	Café Cappuccino	143
Grapefruit	104	Kaffee Wachau	144
<b>Flambieren</b>	<b>108</b>	Café diable	144
<b>Serviergegenstände</b>	<b>110</b>	Café d'Amour	146
<b>Grundregeln des Flambierens</b>	<b>111</b>	Flambierter Grog Crillon	146
Flambieren, richtig gemacht	112	Feuerzangenbowle	146
<b>Spirituosen</b>	<b>113</b>	<b>Marinieren</b>	148
<b>Flambieren von Fleisch</b>	<b>114</b>	Was versteht man unter Marinieren?	150
und Krustentieren		<b>Marinieren von Salaten</b>	150
		Grundregeln für das Marinieren	
		von Salaten	152

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