

# Kochen ist Genuss – und vor allem Kunst: Die in ihrer Vielfalt vorgestellte WARENKUNDE ist der Ausgangspunkt für die umfassende Präsentation der dazugehörigen KÜCHENPRAXIS. Mit den richtigen REZEPTEN lässt sich dann diese Kunst nicht nur erlernen, sondern zur Perfektion steigern.

## 8 GEMÜSE, KRÄUTER UND GEWÜRZE

Alles über den Einkauf, die Lagerung und die Verarbeitung von beliebten und ausgefallenen Gemüsesorten, die Handhabung von Kräutern und den Einsatz von Gewürzen. Schneiden, zerkleinern und dünsten. Rezepte von Avocado bis Zucchini und Anis bis Zitronengras.

## 130 OBST, NÜSSE UND SÜDFRÜCHTE

Einheimisches Obst, Südfrüchte und Exoten zum Kochen, Backen und Servieren vorbereiten. Fruchtig-frisches Obst konservieren. Binde- und Geliermittel richtig anwenden. Nüsse knacken, zerkleinern und rösten. Mit Anwendungsbeispielen von Apfel bis Walnuss.

## 198 EIER, MILCH UND KÄSE

Frische Eier gekonnt verarbeiten zu einfachen Eiergerichten und üppigen Schaumspeisen auf Eigelb- oder Eischneebasis. Pudding und Flan zubereiten und im Wasserbad garen. Vielfalt und Verwendung von Milch und Milchprodukten. Genussvoll kochen mit Käse.

## 252 FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Süßwasser- und Meeresfische einkaufen, lagern und professionell verarbeiten: vom Ausnehmen, Schuppen und Filetieren bis zum Würzen und Füllen. Spezielle Garmethoden, wie Blaukochen, Räuchern oder Garen in Papier und Folie. Scampi, Hummer & Co. vor- und zubereiten sowie zerlegen. Muscheln putzen und dämpfen. Kaviar genießen.

## 366 FLEISCH UND INNEREIEN

Teilstücke von Angusrind bis Ziege und ihre Verwendung. Fleischreifung, Lagerung und Haltbarmachung. Parieren, plattieren, marinieren, binden, spicken und bardieren. Grillen und braten. Steaks zubereiten – (k)eine Kunst. Innereien verarbeiten. Würste zubereiten.

## 422 GEFLÜGEL UND WILD

Huhn, Ente, Gans und Wildgeflügel fachgerecht verarbeiten: lagern, tiefkühlen, auftauen und garen. Geflügel füllen, spalten, Brust und Doppelbrust auslösen. Wildbret in der Küche: Genuss von Damhirsch bis Ziemer. Zerlegen oder zerwirken, beizen, spicken und bardieren. Pasteten und Galantinen herstellen. Konservieren mit Fett. Im Fokus: Schmoren.

## 488 REIS, TEIGWAREN UND KLÖSSE

Reis kochen oder dämpfen von Basmati über Milchreis bis Risotto. Grundkurs Sushi-Herstellung. Exotisches genießen mit Amaranth, Bulgur und Quinoa. Nudeln aus der eigenen Küche: Teige, Formen und Rezepte. Klöße und Nocken aus Kartoffeln, Brötchen und mehr. Perfekte Spätzle, geschabt, gepresst oder gehobelt. Kochen und Pochieren unter der Lupe. Pizza, Strudel und Won Tans: Die wichtigsten pikanten Teige und ihre Verarbeitung.

## 546 FONDS UND SAUCEN

Helle und dunkle Fonds kochen, klären und reduzieren. Consommé, Jus und Glace aus der eigenen Küche. Die wichtigsten Grundsaucen von Béchamel bis Velouté und wie sie sicher gelingen. Binden und legieren wie ein Profi. Kalt und warm aufgeschlagene Saucen. Pikante und süße Saucenklassiker von Aioli bis Vanillesauce zubereiten.

592 Glossar

595 Register

603 Unsere Spitzenköche ...

608 Impressum

Alle Rezepte sind für 4 Personen berechnet, sofern nicht anders angegeben.