

Einleitung	6
Gut zu wissen	8
Service-Regeln	10
Zubereitungsarten	12

UTENSILIEN/MATERIALIEN

Mise en place und Utensilien	16
------------------------------	----

ZUBEREITEN, SCHNEIDEN UND ANRICHTEN

Crevetten-Cocktail	26
Geflügel-Cocktail	30
Avocado-Cocktail	34
Beefsteak Tatar	40
Pata Negra	46
Rauchlachs	50

MOUSSES, PASTETEN UND TERRINEN

Mousses, Pasteten und Terrinen	56
Mousse salzig	58
Pastete	60
Terrine	62
Terrine im Lauchmantel	63

FILETIEREN VON FISCH

Forelle blau	66
Forelle Mullerinnenart	70
Karpfen gebraten	74
Lachssteak	78
Seezunge	82
Wolfsbarsch in der Salzkruste	88
Hummer	94

TRANCHIEREN VON FLEISCH

Chateaubriand	102
Entrecôte double	104
T-Bone-Steak	106
Kalbschachse (Haxe)	110
Kronenbraten	114
Lammgigot	116
Lammrücken	120
Rehrücken	124
Schinken im Brötteig	128

ZERLEGEN VON GEFLÜGEL

Ente	134
Truthuhn/Pute	140
Poularde	146
Taube	150
Wachtel	156

FLAMBIEREN VON SALZIGEN GERICHTEN

Basis Flambieren salzig	160
Rindsfilet-Gulasch Stroganoff	162
Kalbsnieren nach Dijoner Art	168
Scampi	172

KÄSESERVICE

Kase	178
Extrahartkase	180
Hartkase	181
Runder Hartkase/Kaserondelle	183
Halbhartkase	184
Runder Weisseschimmelkase	186
Ovaler Weichkase	188
Runder Rotschmierkase	190
Rotschmierkase carré	192
Vacherin Mont d Or und Epoisses	193
Blauschimmelkase	194

TRANCHIEREN VON FRÜCHTEN

Fruchte	198
Ananas-Scheiben	200
Ananas-Schnitze	203
Ananas-Schiff	206
Apfel-Schnitze	208
Bananen-Hälften	212
Bananen-Stücke	215
Grapefruits-Filets	216
Orangen-Scheiben	218
Orangen-Filets	221
Kiwi-Scheiben	222
Melonen-Hälfte	224
Melonen-Schnitze	226

DESSERTS

Basis Flambieren süss	232
Crêpes Suzette	236
Flambierte Banane	238
Flambierte Erdbeeren	240
Torte	242
Crèmeschnitte	248

WEIN UND CHAMPAGNER

Champagner, Sekt, Crémant, Schaumwein	252
Weinflasche öffnen und dekantieren	258

ZIGARREN

Zigarren	268
Konische Zigarre schneiden	270
Zylindrische Zigarre schneiden	271
Zylindrische Zigarre bohren	272
Zigarre anzünden	274

Teamwork	276
Danke	278