

Moules et frites	Seite 10
Hähnchen süß-sauer	Seite 14
Deutsche Gemüsesuppe	Seite 20
Dry Aged Beef	Seite 22
Gartenbeeren an Mousse von karamellisierter weißer Schokolade und Aprikosen Sorbet	Seite 24
Die verfressene Gans	Seite 26
Mango-Sahnetorte	Seite 30
Erdbeer-Sahnetorte	Seite 30
Marinierter Lachs mit Langostino und Kaviar	Seite 34
Fines de claire	Seite 36
Tarte au Chocolat	Seite 38
Macarons	Seite 40
Chinkali – ein georgisches Nationalgericht	Seite 44
Khachapuri Megruli	Seite 46
FuFu	Seite 50
Überbackener Ziegenkäse	Seite 54
Frühstück bei...	Seite 58
Lachs Curry	Seite 66
Paccheri allo scarpariello	Seite 72
Treccia	Seite 72
Spaghetti con le vongole	Seite 74
Alici fritte	Seite 76
Einfache Desserts	Seite 78
Pflaumen- und Aprikosen-Tajine	Seite 82
Couscous (à la Albi)	Seite 83
Rücken vom Iberico Schwein	Seite 88
Vanillepudding mit Schokoladenkuchen, Orangenfiet und Zimt	Seite 90
Scampi an Guacamole und Tomatenconfit	Seite 94
Jakobsmuschel, Kabeljauschnitte und Gamba an Gemüse-Sahne-Sauce	Seite 96
Zanderschnitte und Langostinos an frischem Gemüse	Seite 100
Hamburger spanischer Art	Seite 104
Mandel-, Aprikosen-, Feigen- und Kräuterlikör, „an“ marokkanischem Spiegel und Skulptur von Bernhard G. Lehmann	Seite 106
Gemischter Salat	Seite 110
Fatousch	Seite 110
Homus	Seite 112
Mutabbal	Seite 112
Mulabbas (Zuckermandeln)	Seite 114
Wiener Schnitzel	Seite 118
Schokoladenfrüchte	Seite 122
Sarmale (Kohlroulade)	Seite 126
Weinblätter nach türkischer Art	Seite 130
Kichererbsen Falafel mit Tzatziki Sauce	Seite 132
Ungarische Gulaschsuppe (Kesselgulasch)	Seite 136
Danksagungen	Seite 140