

Inhaltsverzeichnis

Das Bistro.....	10
Auguste Escoffier	12
Der feine Unterschied	13
Das Buch	14
Der Illustrator.....	15
Kalte Vorspeisen.....	16
01. Ochsenmaulsalat.....	17
02. Rauchlachs-Terrine.....	19
03. Avocado mit Crevetten.....	22
04. Rindstartar	24
05. Stör-Mousse	25
06. Russische Eier.....	27
07. Couscous-Salat mit Kräutern	29
08. Tartarensauce	31
09. Crevettencocktail	32
10. Ententerrine	33
11. Kalbsleber-Terrine	34
12. Bauern-Terrine	35
14. Bürgerliche Pastete	40
15. Kalbfleischpastete	41
16. Wildpastete	42
17. Frischlachstartar.....	45
18. Tintenfischsalat	48
Kalte Saucen	50
01. Cumberland-Sauce	51
02. Salatsauce mit Kräutern.....	52
03. Roquefort-Dressing	53
04. Tomaten-Vinaigrette	54
05. Salatsauce mit Balsamico.....	56
06. Pistou	58
07. Aioli	59
08. Rouille (Scharfe Paprikasauce)	62
09. Anchoiade	63
10. Tapenade.....	64
11. Stockfisch-Paste.....	65
12. Sherry-Vinaigrette	67

Teige, Marinaden, Kräuterbutter, Gewürze	68
01. Brioche-Teig.....	69
02. Pasteten-Teig	72
03. Marinade für hausgebeizten Lachs	74
04. Kräuterbutter.....	76
Das Würzmittel Salz.....	78
05. Gewürzsalz-Mischung	80
06. Geriebener Teig.....	82
Suppen	83
01. Muschelsuppe mit Gemüse, Anis und Safran	84
02. Kartoffelsuppe.....	86
03. Bauernsuppe Garbure	87
04. Bauernsuppe nach Burgunder-Art.....	89
05. Steinpilzcreme mit Gemüsestreifen	91
06. Spargelcremesuppe	94
07. Kartoffelsuppe.....	96
08. Linsensuppe mit Geräuchertem	99
09. Schneckensuppe mit Gewürztraminer	101
10. Krebssahnesuppe.....	103
Die Bindung.....	106
Sahne, Crème fraîche oder Crème double	107
Eier und Sahne Liaison	109
Fonds	110
01. Geflügelfond.....	111
02. Weiße Kalbsbrühe.....	112
03. Rindsbouillon	113
04. Braune Kalbsbrühe	114
05. Kalbsjus und Fleischextrakt	116
06. Fischfond.....	117
Warme Vorspeisen	118
01. Lauchkuchen	119
02. Rauchlachskuchen	121
03. Pastetchen nach Königin-Art	123
Fisch.....	124
01. Seezungenfilets in Champagnersauce	125
02. Hechtklößchen	130
03. Seeteufel mit Riesencrevetten	133
04. Grillierter Thunfisch, Sauce Pipérade.....	134
05. Zanderfilets in Riesling	136
06. Matjes Hausfrauen-Art	137
07. Rotbarbe in Butter.....	138
08. Kabeljaufilet auf Sauerkraut.....	141
Krusten- und Schalentiere.....	143

01. Jakobsmuscheln gratiniert	144
02. Sauce Hollandaise	147
03. Muscheln nach Seemannsart	148
04. Austern in Champagner	151
05. Muscheln an Sahnesauce	153
06. Jakobsmuscheln in Noilly Prat	155
07. Überbackene Scampi	158
Schlachtfleisch	161
01. Kalbsfrikassée	162
02. Suppentopf	164
Pot-au-feu, Boeuf bouilli, Petite Marmite, Poule au pot	165
03. Lamm-Curry	167
04. Kalbsschitzel mit Calvados	169
05. Geschmortes Rindfleisch mit Speck u. Champignons	172
06. Lammkasserolle	175
07. Couscous mit Lammfleisch	177
08. Rindsschmorschnitzel	181
09. Trüffelwürste	182
10. Pochiertes Rinderfilet	183
11. Linsen mit Speck	185
12. Braunes Zwiebelfleisch	187
Innereien	189
01. Kalbskopf Vinaigrette	190
02. Kalbskopf Sauce Gribiche	193
03. Kalbskopf Sauce Ravigote	195
04. Kalbsnieren an Senfsauce mit Estragon	197
05. Kalbsbries an Morchelsauce	199
06. Kutteln in Apfelwein und Calvados	202
07. Kalbsbries, Kalbsnieren und Steinpilze	203
Geflügel	205
01. Huhn in Beaujolais	206
02. Frikassee vom Hähnchen in Estragonsahne	209
03. Poularden-Curry	211
04. Gefüllte Tauben	214
Wild und Kaninchen	216
01. Wildschwein - Pfeffer	217
02. Kaninchenschlegel mit Pilzen in Weißwein	221
03. Kaninchen in Senfsauce	223
Beilagen	226
01. Ratatouille - Mittelmeergemüse	227
02. Kartoffelsalat mit Kräutern	229
03. Auberginen-Mus	232
Desserts	235

01. Schokoladenschaumcreme	236
02. Gebrannte Creme	238
03. Weinschaum	241
04. Sorbet mit Marc de Champagne	243
05. Schnee-Eier	245
06. Mandelcreme	246
07. Hefeküchlein mit Rum	247
08. Beerenauflauf	250
09. Apfelküchlein	253
10. Vanillesauce	256
11. Nougat-Schaumcreme.....	257