
Inhalt

7 Zum Geleit

- 9 **So gelingt's – über Fonds, Salatdressings und Tomatensaucen**
- 10 Über Fonds
- 14 Unfallfreie Salatdressings und alter Balsamico
- 18 Meine Universal-Tomatensauce
- 20 Tomatensauce
- 21 Penne alla Putanesca

- 23 **Allerlei vorab oder umzu – von Eiern, Kartoffeln bis Pasta und Quiche**
- 24 Eier variiert – wohin mit den Ostereiern?
- 24 Eier mit Anchovis und Avocado
- 28 Gemüsepasta plus Variationen
- 33 Frittierte Kräuter
- 35 Kartoffeln auf portugiesische Art
- 36 Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln – die idealen Grillbeilagen
- 41 Quiches
- 46 Pastavariationen mit Pancetta
- 51 Pizzaveredelung und Schalotten

- 53 **Aus dem Wasser – Fisch und Meeresgetier**
- 54 Ceviche – Variationen
- 58 Ganze Dorade aus dem Ofen
- 61 Die Wunderwelt der ganzen Fische & ihr eigener Fond
- 64 Fisch mit der Tomate „Vierländer Platte“
- 69 Fischbällchen asiatisch mit Kartoffel-Feldsalat
- 72 Fischtopf mit Curry und Chili-Olivenbrot
- 77 Gambas al ajillo: besser als beim Spanier!
- 79 Lachsforelle mit weißem Spargel und Sauce Tatare
- 82 Garnelen-Risotto
- 84 Fischpasta
- 85 Seeteufel mit Rosmarinkartoffeln
- 87 Skrei- oder Kabeljaufilet auf Kartoffel-Steckrüben-Karotten-Gemüse

- 91 **Was uns die Erde schenkt – Gemüse**
- 92 Bohnensalat, sanft gegart
- 97 Ein ziemliches Gegurke
- 98 Gurkensalat klassisch / steirischer Gurkensalat
- 99 Gurken-Kartoffelsalat
- 100 Kartoffeln und Sellerie – pürierte Beilagenhelden
- 102 Rund um den Kürbis

-
- 105 Linsen in verschiedenen Zubereitungsarten
107 Gerd's kleiner Linsenbaukasten
110 Linsengericht asiatisch à la Christine
113 Weiße gebratene Spargel-Vielfalt
116 Weißer Spargel mit gebackenem Landei
118 Ode an die Tomate „Vierländer Platte“
120 Tomatenconfit
121 Tomatensuppe
122 Tomatensalat
124 Wunderknolle Topinambur
128 Weißkohltopf
130 Weißkohltopf asiatisch
131 Weißkohl-Hackauflauf
132 Besondere Zwiebeln Tropea und Roscoff
-

- 137 **Aromatisch und lecker – Fleischgerichte**
138 Coq au vin
141 Mediterrane Entenbrust mit Champignonrisotto
144 Frikadellen
147 Gans aus dem Ofen
149 Gänseeschmalz
150 Hochrippe
154 Allerlei vom Kalb
158 Kalbsschnitzel italienische Art mit perfektem Spargel
160 Ossobuco mit Gremolata
163 Rosmarinkartoffeln
165 Das perfekte Ribeye-Steak oder Entrecôte
166 Rinder carpaccio à la Nick Pozzi
169 Stubenküken oder Freilandhuhn mit Spargelrisotto
172 Weinviertler Rindssuppe
-

- 175 **Für die Naschkatzen – Desserts und Kuchen**
176 Mascarponecreme
176 Tiramisú
177 Orangen-Mandelkuchen
178 Rhabarber-Kokoskuchen mit Baiserhaube
181 Rhabarber-Crumble
182 Veganer Baiser
185 Schokoladenkuchen und Schokoladenkuchen de luxe
-

- 187 **Zur Harmonie von Speisen und Wein**
195 **Ein paar charmante Menü-Ideen**
200 **Danksagung**
202 **Bezugsquellen**
206 **Register A bis Z**
208 **Autor – Impressum**