
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 Gemüsepastas 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 Tatar
 - 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 Gegrünte
- 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	Gerds 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	Gänseschmalz
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	Rindercarpaccio à la Nick Pozzi
169	Stubenküken oder Freilandhuhn mit Spargelrisotto
172	Weinviertel 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