

Inhaltsverzeichnis

Kalte Küche	12	45 Terrine von Saibling und Lachsforelle	29
Kleine kalte Gerichte	12	46 Geflügelleberparfait	29
1 Liptauer	12	47 Wildpastete	30
2 Bruschetta	12	48 Hühnergalantine	31
3 Guacamole	12		
4 Cones	13	Frühstück	31
5 Ofentomaten in Olivenöl	13	49 Grießbrei	31
6 Oliventapenade	13	50 Porridge	31
7 Süßsaurer Kürbis	14	51 Milchreis	32
8 Clubsandwich	14	52 Haferflockenmüsli	32
9 Paprikaschoten mit Knoblauch	15	53 Smoothie	32
10 Gefüllte Tomaten	15		
11 Marinierte Auberginen und Zucchini	15	Fonds und Saucen	33
Marinaden und Dressings	16	Helle Fonds	33
12 Balsamicomarinade	16	54 Heller Kalbsfond	33
13 Kürbiskernölmarinade	16	55 Heller Geflügelfond	33
14 French Dressing	16	56 Heller Fischfond	34
15 Rahmdressing	17	57 Gemüsefond	34
Salate	17	Brauner Fond	34
16 Gurkensalat	17	58 Grand Jus	34
17 Tomatensalat	17		
18 Krautsalat	18	Weisse Saucen	35
19 Kartoffelsalat	18	59 Kalbscremesauce	35
20 Fisolensalat	18	60 Geflügelcremesauce	35
21 Karotten-Kraut-Salat	19	61 Fischcremesauce	35
22 Nizzasalat	19	62 Sauce Béchamel	36
23 Griechischer Bauernsalat	20	Sauce crème	36
24 Cäsarsalat	20	Sauce Mornay	36
25 Französischer Salat	20		
26 Waldorfsalat	21	Braune Saucen	36
27 Geflügelsalat	21	63 Sauce Demi-Glace	36
		Pfefferrahmsauce	37
Kalte Vorspeisen	21	Rotweinsauce	37
28 Caprese	21	Madeirasauce	37
29 Schinkenrolle mit Gervaisfüllung	22	Senfrahmsauce	37
30 Gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce	22	Braune Zwiebelsauce	37
31 Crêpes mit Räucherlachs	22	64 Braune Wildsauce	37
32 Krevettencocktail	23	Wacholderraahmsauce	37
33 Mousse von der Räucherforelle	23	Holundersauce	37
34 Mit Dottercreme gefülltes Ei	24	Steinpilzsauce	37
35 Sushi Maki	24		
36 Vitello tonnato	25	Warm aufgeschlagene Buttersaucen	38
37 Carpaccio Cipriani	25	65 Sauce hollandaise	38
38 Gemüsesulz	26	Sauce mousseline	38
39 Tafelspitzsulz	26	Sauce maltaise	38
40 Spargelmousse	26	Sauce béarnaise	38
41 Terrine von der roten Paprika	27	Sauce Choron	38
42 Eierschwammerlterrine mit Kalb	27	Sauce Foyot	38
43 Kartoffelmousseterrine	28		
44 Topfen-Kräuter-Terrine	28		

Inhaltsverzeichnis

Kalt gerührte Ölgrundsaucen	39	Kalte Suppen	52
66 Sauce Mayonnaise	39	96 Kalte Gurkensuppe	52
Schlagobersmayonnaise	39	97 Gazpacho	53
Cocktailsauce	39		
Tatarensauce	39	Kaltschalen	53
Remouladensauce	39	98 Melonenkaltschale	53
		99 Beerenkaltschale	54
Warme eigenständige Saucen	39		
67 Tomatensauce	39	Suppeneinlagen	54
68 Sauce provençale	40	100 Butternockerln	54
69 Sauce bolognaisse	40	101 Grießnockerln	54
		102 Frittaten	55
Kalte eigenständige Saucen	41	103 Profiteroles	55
70 Apfelsauce	41	104 Biskuitschöberln	55
71 Wiener Schnittlauchsauce	41	Kaiserschöberln	55
72 Sauce Cumberland	41	Schinkenschöberln	55
73 Senf-Dill-Sauce	42	Kräuterschöberln	55
74 Pesto	42	105 Leberknödel, Lebernockerln	56
75 Barbecuesauce	42	106 Eierstich, Royale	56
76 Apfel-Ingwer-Chutney	43	107 Suppeneinlagen für Consommé	56
77 Tomaten-Paprika-Chutney	43		
Suppen	44	Warme Vorspeisen	57
Klare Suppen	44	108 Tortellini mit Fleischfüllung	57
78 Bouillon blanc	44	109 Tagliolini all'arabbiata	57
Bouillon	44	110 Kärtntner Kasnudeln	58
79 Klare Ochsenschleppsuppe	45	111 Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung	58
80 Klare Hühnersuppe	45	112 Krautstrudel	59
81 Klare Fischsuppe	45	113 Hirsestrudel	59
82 Consommé	46	114 Lachs-Spinat-Strudel	60
Consommé double	46	115 Quiche Lorraine	60
Essence	46	116 Spinatpalatschinken	61
83 Geflügelkraftsuppe	46	117 Pizza Margherita	61
84 Gemüsesuppe	47	118 Grammelknödel	62
		119 Gemüseauflauf	62
Gebundene Suppen	47	120 Frühlingsrollen	63
85 Champignoncremesuppe	47	121 Kichererbsen mit Curry	63
86 Spargelcremesuppe	47	122 Spaghetti carbonara	64
87 Gemüsecremesuppe	48	Eiergerichte	64
88 Hühnereinmachsuppe	48	123 Rühreier	64
89 Kartoffel-Kürbis-Püreesuppe	49	124 Eierspeise	64
90 Kresseschaumsuppe	49	125 Spiegelei	64
91 Paprikaschaumsuppe	50	126 Gebackenes Ei	65
		127 Pochiertes Ei	65
Spezialsuppe	50	128 Omelette	65
92 Hummerbisque	50		
Nationalsuppen	51	Vegetarisch	66
93 Minestrone	51	129 Gemüsequiche mit Schnittlauch-Crème-fraîche	66
94 Französische Zwiebelsuppe	51	130 Krautfleckerln	66
95 Gulaschsuppe	52	131 Hirse-Gemüse-Laibchen in Bärlauchsauce	67
		132 Gebackene Reis-Käsebällchen in Paprikaschaum	67
		133 Kohlrabi-Topfen-Puffer	68
		134 Spinat-Käse-Nockerln auf Tomatenragout	68

135 Kartoffelpizza mit Blattspinat und Käse	69	170 Zwiebfleisch	90
136 Graupenrisotto mit Muskatkürbis	69		
137 Zucchini mit Polenta-Gemüse-Füllung	70		
138 Warmer Spargelsalat mit Kartoffeln und Radieschenvinaigrette (Vegan)	70	Kalbfleisch	91
139 Gebackene Melanzani mit Tofu und geschmolzenen Tomaten (Vegan)	71	171 Glacierter Kalbsbraten	91
140 Zucchini-Buchweizen-Laibchen in Kräuterschaumsauce (Vegan)	71	172 Gefüllte Kalbsbrust	92
141 Gedünsteter Quinoa mit Roten Rüben (Vegan)	72	173 Wiener Schnitzel	93
142 Gefüllte Champignons in Kartoffel-Thymianschaum (Vegan)	72	Naturschnitzel	93
143 Granatapfel-Nuss-Couscous mit Curryschaum (Vegan)	73	Paprikaschnitzel	93
		Champignonschnitzel	93
		Kaiserschnitzel	93
		Pariser Schnitzel	93
		Prager Kalbsschnitzel	93
		Cordon bleu	93
		174 Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen	94
		175 Kalbsrahmgulasch	95
	74	176 Reisfleisch	96
144 Forelle blau	74	177 Hellbraun gedünstete Kalbsvögerl	97
145 Pochiertes Lachsforellenfilet mit Wurzelgemüse	74	178 Kalbsfrikassee mit Champignons	97
146 Gedämpfte Seezungen-Lachs-Röllchen	75	179 Kalbsragout Marengo	98
147 Heilbutt en papillote	75	180 Kurz gebratener Kalbstafelspitz	99
148 Forelle auf Müllerinart	75	181 Ossobuco	99
149 Gebratener Zander mit Kartoffelschuppen	76	182 Piccata alla milanese	100
150 Goldbrasse mit asiatischer Kruste	76	183 Saltimbocca alla romana	100
151 Zandergulasch	76		
152 Gebackene Garnelen mit süßsaurer Sauce	77		
153 Jakobsmuscheln mit Fenchel-Kräuter-Kruste	77	Schweinefleisch	101
154 Legierte Miesmuscheln auf Seemannsart	78	184 Schweinsbraten	101
155 Gefüllte Calamari	78	Gebratene Schweinsbrust	101
156 Sautierte Riesengarnelen auf provenzalische Art	79	185 Steirisches Wurzelfleisch	102
157 Hummer Thermidor	79	186 Szegediner Gulasch	102
		187 Schweinspörköt	103
		188 Schweinsrückensteak in Senfsauce	103
	80	189 Mit Kürbiskernkruste überbackene Schweinsmedaillons	104
158 Gekochtes Rindfleisch	80	190 Schweinsfilet im Kohlmantel	105
159 Geschmorter Rinderbraten	81		
Burgunderrinderbraten	81		
Champignonrinderbraten	81		
Sauerbraten	81	Faschiertes	106
160 Esterházy-Rindschnitzel	82	191 Faschierte Masse	106
Girardiostbraten	82	192 Faschierter Braten	106
Vanillerostbraten	82	193 Stephaniebraten	107
161 Rindsrouladen	83	194 Polpette	107
162 Wiener Zwiebelrostbraten	84	195 Gefüllte Paprika mit Tomatensauce	107
163 Rindsgulasch	85	196 Krautrouladen oder Krautwickler	108
Wiener Saftgulasch	85	Faschierte Laibchen	108
Fiakergulasch	85	Gemüse-Fleisch-Spießchen	108
Bauerngulasch	85	197 Fleisch- oder Hascheeknödel	109
Znaimer Gulasch	85	Selchfleischknödel	109
164 Filetspitzen Stroganoff	86	Wurstknödel	109
165 Pfeffersteak	86	Grammelknödel	109
166 Rindsfilet Wellington	87	198 Spaghetti bolognese	109
167 Gebratenes Roastbeef	88	199 Lasagne	110
168 Entrecôte mit Kräuterkruste	89	200 Hamburger	111
169 Chili con Carne	89	201 Faschiertes Butterschnitzel	112

202 Lammstrudel mit Kohl	112	Innereien	132
Lammfleisch	113	231 Kalbsleber mit Zwiebelringen	132
203 Mit Kräuterkruste überbackenes Lammkarree	113	232 Sauté von Kalbsbriesrosen in Limettencreme	132
204 Lammmedaillons mit Lauchhaube	114	233 Kalbsbeuschel	133
205 Crêpinettes vom Junglamm	114		
206 Lammcurry	115		
207 Gerollte Lammschulter	116	Beilagen	134
208 Geschmorte Lammstelze mit Lavendel und Honig	116	Gemüse	134
209 Braunes Lammragout	117	234 Kürbisrahmgemüse	134
Ziegenfleisch	117	235 Geschmorter Fenchel	134
210 Gebackenes Ziegenkitz	117	236 Cremespinat	135
Kaninchenfleisch	118	237 Eierschwammerln in Kräuterrahm	135
211 Kaninchenrücken und -keule mit Dörrpfauen und karamellisierter Birne	118	238 Kohlrabigemüse mit Senfgurken	135
		239 Apfelsrotkraut mit Ingwer	136
		240 Erbsenpüree	136
		241 Weinkraut mit Speck	137
		242 Ratatouille	137
		243 Linsen mit Speck	138
		244 Brokkoliflan	138
		245 Karfiolpüree	138
		246 Romanescoröschen in Bröselbutter	139
		247 Dillfisolen	139
		248 Glacierte Karotten	139
Wild und Wildgeflügel	119	Kartoffeln	140
212 Geschmorte Hirschschulter	119	249 Gekochte oder gedämpfte Kartoffeln	140
Gekochte Rotwein-Essig-Beize		Salzkartoffeln	140
213 Rehragout	120	Butterkartoffeln	140
214 Rehmedaillons mit Nussbutterkruste	121	Petersilienkartoffeln	140
215 Rehrückenfilet im Weißbrotmantel	121	Heurige Kartoffeln	140
216 Sous vide gegarter Hirschkalbsrücken	122	250 Kartoffelpüree	140
217 Gefüllte Wachteln	122	251 Bouillonkartoffeln	140
218 Zweierlei von der Wildente	123	252 In der Pfanne gebratene Kartoffeln	141
		Bratkartoffeln	141
		Zwiebelkartoffeln	141
Geflügel	124	Röstkartoffeln	141
Geflügel vorbereiten		Würfelkartoffeln	141
219 Gebratene Ente	124	Pariser Kartoffeln	141
220 Brathuhn	125	Kartoffelpuffer	141
Gefülltes Brathuhn		Kartoffellaibchen	141
221 Backhuhn	125		
222 Gefülltes Hühnerbrüstchen im Netz	126	253 Rösti	141
223 Sautierte Hühnerbrust in Obersauce	126	254 Kartoffelschmarren	142
224 Mit Mozzarella überbackene Truthahnbruströllchen	127	255 Frittierte Kartoffeln	142
		Pommes frites	142
		Kartoffelstäbe	142
225 Paprikahuhn	128	Strohkartoffeln	142
226 Eingemachtes Huhn (Blanquette)	128	Kartoffelchips	142
227 Poeliertes Stubenküken	129	Waffelkartoffeln	142
		Kartoffelnester	142
228 Sautierte Barbarieentenbrust in Orangen-Pfeffer-Sauce	130	256 Im Rohr gebackene Kartoffeln	143
		Folienkartoffeln (Ofenkartoffeln)	143
229 Confierte Barbarieentenbrust	131	Bäckerinkartoffeln	143
230 Asiatisches Wokgericht	131	Annakartoffeln	143
		Schlosskartoffeln	143
		257 Kartoffelgratin	143

Kartoffelmassen und Kartoffelteige	144	286 Brandteig zum Backen im Fett	156
258 Duchessemasse	144	Spritzkrapfen, Strauben	156
Duchessekartoffeln	144	287 Brandteig zum Kochen	156
Kartoffelkroketten	144	Obstknödel mit Butterbröseln	156
Williamskartoffeln	144		
Mandelkartoffelbällchen	144	Strudelteig	157
Dauphinemasse – Frittierte Kartoffelkrapfen	144	288 Strudelteig	157
259 Kartoffelteig	145	289 Apfelstrudel	158
Kartoffelnudeln, Schupfnudeln	145	Alt-Wiener Apfelstrudel	158
Kartoffelroulade	145	290 Topfenstrudel	159
Kartoffelknödel	145	Topfen-Marillen-Strudel	159
260 Kartoffelgnocchi	145	291 Milchrahmstrudel	159
		292 Strudel mit Beeren/Trauben in Mandelbiskuit	160
Nockerln, Spätzle und Knödel	145	293 Mohnstrudel	160
261 Nockerln	145		
262 Spinatspätzle	146	Mürbteige	161
263 Semmelknödel	146	294 Feiner Mürbteig	161
264 Grießknödel	146	295 Mürbteigbäckerei	162
265 Serviettenknödel	147	296 Vanillekipferln	162
Getreideprodukte	147	297 Streusel	163
266 Couscous	147	298 Crumble	163
267 Gekochter Reis	147	299 Gerührter Mürbteig zum Dressieren	163
268 Gedünsteter Reis	148		
269 Gedünsteter Naturreis	148	Mürber Topfenteig	164
270 Risotto	148	300 Mürber Topfenteig	164
271 Cremige Polenta	149		
272 Polentaschnitten	149	Sauerrahmteig	165
273 Polentanocken	149	301 Sauerrahmteig	165
274 Polentaterrine	150		
275 Perlweizen	150	Germteige	165
276 Buchweizenblini	150	302 Einfacher Germteig	165
277 Spinatnudelteig	151	303 Mohn- oder Nussstrudel	167
278 Rote-Rüben-Nudelteig	151	Potize	167
		Kronen	167
		Mohn- oder Nussschnecken	167
Teige	152	304 Buchteln	168
Palatschinkenteig	152	Dukatenbuchteln	168
279 Palatschinkenteig	152	305 Marillen- oder Zwetschkenfleck	168
280 Überbackene Topfenzpalatschinken	152	Apfelstreuselkuchen	168
281 Crêpes	153	306 Brioche	169
282 Crêpes Suzette	153	307 Einfacher Weißbrotteig	169
		308 Pizzateig	170
Backteige	154	309 Grissini	170
283 Backteig	154	310 Beugelteig – Mohn- oder Nussbeugel	171
Gebackene Apfelspalten bzw. Apfelscheiben	154	311 Germteig zum Backen in Fett	171
284 Tempurateig	154	312 Faschingskrapfen	172
		Donuts	172
Brandteige	155	313 Gebackene Mäuse	172
285 Brandteig zum Backen im Rohr	155	314 Bayrische Kücherl	173
Eclairs	155	315 Germteig zum Kochen oder Dämpfen – Germknödel	173
Brandteigkrapferl, Brandteigringe	155	316 Gerührter Germteig – Wiener Gugelhupf	174
Profiterolen	155	Savarins	174
Ornamente aus Brandteig	155	Babas au rhum	174

Inhaltsverzeichnis

Blätterteig	175	339 Schwere Sandmasse	191
317 Blätterteig, Butterteig	175	340 Sachermasse	191
Französischer Blätterteig	176	341 Nuss-Schokoladen-Masse	192
Blitzblätterteig	176	342 Ölmasse	192
318 Früchte auf Blätterteig	177	Kakao-Öl-Masse	192
319 Blätterteigrollen mit Eiweißschaummasse	177		
320 Cremeschnitten	178	Hippenmassen	193
321 Ungesüßtes Blätterteiggebäck	178	343 Marzipanhippenmasse	193
Palmblätter	178	344 Eiklarhippenmasse	193
Käseröllchen	179		
Pastetchen aus Blätterteig	179	Schaummassen, Windmassen	194
Fleurons	179	345 Baisermasse, Meringuemasse	194
		346 Windmasse zum Flämmen	194
		347 Makronenmasse	194
Plunderteig	179		
322 Plunderteig	179	Füllcremen	195
Croissants, Plunderkipferln	180	Vanillecremen	195
Golatschen, Bärentatzen	181	348 Patisseriecreme, Vanillegrundcreme	195
		349 Vanilleoberscreme	195
		350 Leichte Vanillecreme	195
Kartoffelteig	181		
323 Kartoffelteig	181	Buttercremen	196
324 Marillen- oder Zwetschkenknödel	182	351 Deutsche Buttercreme	196
325 Kartoffelnudeln, Schupfnudeln	182	352 Italienische Buttercreme	196
Bröselnudeln	182		
Mohnnudeln	182		
Nussnudeln	182		
Topfenteig zum Kochen	183	Oberscremen	197
326 Topfenteig zum Kochen	183	353 Topfenoberscreme	197
Nudelteig	183	354 Fruchtobercreme	197
327 Nudelteig	183	355 Joghurtobercreme	197
		356 Schokoladenoberscreme	198
Spezielle Teige	184		
328 Abgebrannter Teig (Brühteig)	184	Schokoladecremen	198
329 Salzteig	184	357 Pariser Creme	198
330 Pastetenteig	185	358 Trüffelcreme	198
Pastetenteig mit Topfen	185		
331 Einfacher Lebkuchenteig	185	Füllungen	199
		Gekochte Füllungen	199
Massen	186	359 Mohnfüllung	199
Biskuitmassen	186	360 Nuss- oder Mandelfüllung	199
332 Kalt gerührte Biskuitmasse	186		
333 Warm gerührte Biskuitmasse	186	Fruchtfüllungen	200
334 Biskuitroulade	187	361 Rohe Apfelfüllung	200
Biskuittortenböden	187	362 Gekochte Apfelfüllung	200
Biskuitomelette	187		
335 Dekorbiskuit	188	Streufüllung	200
		363 Nussfüllung	200
Sandmassen	189		
336 Leichte Sandmasse, Wiener Masse	189	Topfenfüllung	201
337 Gleichschwermasse, Eischwermasse	189	364 Topfenfüllung zum Backen	201
Marmorgugelhupf	190		
338 Marillenkuchen	190		

Glasuren	201	Warmer Pudding	214
Glasuren aus Puder- oder Staubzucker	201	391 Mohnpudding	214
365 Spritzglasur, Eiweißspritzglasur	201	Süße Knödel	214
Glasuren aus gekochtem Zucker	202	392 Topfenknödel	214
366 Läuterzucker	202	Schmarren	215
367 Sacherglasur, Schokolade-konservenglasur	202	393 Béchamelomelettes	215
368 Canacheeglasur I	202	394 Kaiserschmarren	215
369 Canacheeglasur II	203	395 Grießschmarren	215
370 Schokoladespritzglasur, Spritzschokolade	203		
371 Schokoladeglasur	204	Dessertcremen	216
Fettglasur	204	Sturzcremen, pochierte Cremen	216
372 Schokoladefettglasur	204	396 Crème brûlée	216
		397 Karamellcreme	216
		398 Bayrische Creme (gesulzte Creme)	217
Torten	205		
373 Linzer Torte	205	Gläsercremen	217
374 Sachertorte	205	399 Topfencreme	217
375 Malakofftorte	206	400 Weincreme	218
Biskotten	206		
376 Topfenoberstorte	206	Fruchtcremen	218
377 Schwarzwälder Kirschtorte	207	401 Himbeercreme	218
378 Fruchtjoghurttorte	207	402 Mangocreme	218
		Mousses	219
Schnitten	208	403 Schokoladenmousse	219
379 Kardinalschnitten	208	404 Mousse von weißer Schokolade	219
380 Himbeer-Mohn-Schnitten	208	Kokosmousse	219
381 Esterházschnitten	209	Lebkuchenmousse	219
382 Tiramisu	209	Orangenlikörmousse	219
Aufläufe, Soufflés, Koche, warme Puddings, süße Knödel und Schmarren	210	Kalte Puddings	220
Aufläufe	210	405 Gesulzte Grießcreme	220
383 Vanilleauflauf	210	406 Panna cotta	220
384 Scheiterhaufen	210		
385 Reisauflauf	211	Fruchtsalat	221
386 Salzburger Nockerln	211	407 Fruchtsalat	221
Soufflés	212		
387 Soufflégrundmasse	212	Eingekochtes	221
388 Topfensoufflé	212	408 Ribiselgelee	221
		409 Zwetschkenröster	222
Koche, Dunstkoche	213	410 Holunderkoch	222
389 Wiener Nusskoch	213	411 Apfelkompott	222
Mohnkoch	213	412 Kirschenkompott	223
Weinkoch	213		
Lebkuchenkoch	213		
390 Warmes Schokolade-Mandelküchlein	214		

Inhaltsverzeichnis

Süße Saucen	223	425 Milcheisgrundmasse	228
Cremesaucen	223	Nougateis	228
413 Karamellsauce	223	Mokkaeis	228
414 Schokoladesauce	223	Kokoseis	228
415 Vanillesauce	224	Bananeneis	228
416 Kalte Vanillesauce mit Eidotterbindung	224	Parfait	229
Schaumsaucen, Sabayons	224	426 Parfaitgrundmasse	229
417 Weinchaudéau	224		
418 Orangensabayon	225	Sorbet, Spoom, Granité	230
Fruchtsaucen, Joghurtsaucen	225	427 Melonensorbet	230
419 Fruchtsauce	225	428 Zitronenspoom	230
420 Joghurtsauce	225	429 Orangengranité	230
Espumas, Coulis	226		
421 Erdberespuma	226	Wissenswertes für Profis	231
422 Fruchtcoulis	226	Das Einmaleins der Backzutaten	232
		Kennzeichnungspflichtige Allergene	238
Speiseeis	227		
423 Cremeeisgrundmasse	227	Stichwortverzeichnis	239
Vanilleeis	227	Literaturverzeichnis	246
424 Fruchteisgrundmasse	228	Bildnachweis	246
Apfeleis	228		