

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	Hühnergallantine	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
		Helle Fonds		33
Marinaden und Dressings	16	54	Heller Kalbsfond	33
12 Balsamicomarinade	16	55	Heller Geflügelfond	33
13 Kürbiskernölmarinade	16	56	Heller Fischfond	34
14 French Dressing	16	57	Gemüsefond	34
15 Rahmdressing	17			
		Brauner Fond		34
Salate	17	58	Grand Jus	34
16 Gurkensalat	17			
17 Tomatensalat	17	Weißer Saucen		35
18 Krautsalat	18	59	Kalbscremesauce	35
19 Kartoffelsalat	18	60	Geflügelcremesauce	35
20 Fiolensalat	18	61	Fischcremesauce	35
21 Karotten-Kraut-Salat	19	62	Sauce Béchamel	36
22 Nizzasalat	19		Sauce crème	36
23 Griechischer Bauernsalat	20		Sauce Mornay	36
24 Cäsarsalat	20			
25 Französischer Salat	20	Braune Saucen		36
26 Waldorfsalat	21	63	Sauce Demi-Glace	36
27 Geflügelsalat	21		Pfefferrahmsauce	37
			Rotweinsauce	37
Kalte Vorspeisen	21		Madeirasauce	37
28 Caprese	21		Senfrahmsauce	37
29 Schinkenrolle mit Gervaisfüllung	22		Braune Zwiebelsauce	37
30 Gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce	22	64	Braune Wildsauce	37
31 Crêpes mit Räucherlachs	22		Wacholderrahmsauce	37
32 Krevettencocktail	23		Holundersauce	37
33 Mousse von der Räucherforelle	23		Steinpilzsauce	37
34 Mit Dottercreme gefülltes Ei	24	Warm aufgeschlagene Buttersaucen		38
35 Sushi Maki	24	65	Sauce hollandaise	38
36 Vitello tonnato	25		Sauce mousseline	38
37 Carpaccio Cipriani	25		Sauce maltaise	38
38 Gemüsesulz	26		Sauce béarnaise	38
39 Tafelspitzsulz	26		Sauce Choron	38
40 Spargelmousse	26		Sauce Foyot	38
41 Terrine von der roten Paprika	27			
42 Eierschwammerlterrine mit Kalb	27			
43 Kartoffelmousseterrine	28			
44 Topfen-Kräuter-Terrine	28			

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 bolognaise	40	101 Grießnockerln	54
		102 Frittaten	55
Kalte eigenständige Saucen	41	103 Profiteroles	55
70 Apfelkren	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		
		Warme Vorspeisen	57
Suppen	44	108 Tortellini mit Fleischfüllung	57
Klare Suppen	44	109 Tagliolini all'arabbiata	57
78 Bouillon blanc	44	110 Kärntner Kasnudeln	58
Bouillon	44	111 Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung	58
79 Klare Ochsenfleischsuppe	45	112 Krautstrudel	59
80 Klare Hühnersuppe	45	113 Hirsestrudel	59
81 Klare Fischsuppe	45	114 Lachs-Spinat-Strudel	60
82 Consommé	46	115 Quiche Lorraine	60
Consommé double	46	116 Spinatpalatschinken	61
Essence	46	117 Pizza Margherita	61
83 Geflügelkraftsuppe	46	118 Grammelknödel	62
84 Gemüsesuppe	47	119 Gemüseauflauf	62
		120 Frühlingsrollen	63
Gebundene Suppen	47	121 Kichererbsen mit Curry	63
85 Champignoncremesuppe	47	122 Spaghetti carbonara	64
86 Spargelcremesuppe	47		
87 Gemüsecremesuppe	48	Eiergerichte	64
88 Hühnereinmachsuppe	48	123 Rührei	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		
		Vegetarisch	66
Nationalsuppen	51	129 Gemüsequiche mit Schnittlauch-Crème-fraîche	66
93 Minestrone	51	130 Krautfleckerln	66
94 Französische Zwiebelsuppe	51	131 Hirse-Gemüse-Laibchen in Bärlauchsauce	67
95 Gulaschsuppe	52	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
136	Graupenrisotto mit Muskatkürbis	69
137	Zucchini mit Polenta-Gemüse-Füllung	70
138	Warmer Spargelsalat mit Kartoffeln und Radieschenvinaigrette (Vegan)	70
139	Gebackene Melanzani mit Tofu und geschmolzenen Tomaten (Vegan)	71
140	Zucchini-Buchweizen-Laibchen in Kräuterschaumsauce (Vegan)	71
141	Gedünsteter Quinoa mit Roten Rüben (Vegan)	72
142	Gefüllte Champignons in Kartoffel-Thymian-Schaum (Vegan)	72
143	Granatapfel-Nuss-Couscous mit Curryschaum (Vegan)	73

Fisch & Co

144	Forelle blau	74
145	Pochiertes Lachsforellenfilet mit Wurzelgemüse	74
146	Gedämpfte Seezungen-Lachs-Röllchen	75
147	Heilbutt en papillote	75
148	Forelle auf Müllerinart	75
149	Gebratener Zander mit Kartoffelschuppen	76
150	Goldbrasse mit asiatischer Kruste	76
151	Zandergulasch	76
152	Gebackene Garnelen mit süßsaurer Sauce	77
153	Jakobsmuscheln mit Fenchel-Kräuter-Kruste	77
154	Legierte Miesmuscheln auf Seemannsart	78
155	Gefüllte Calamari	78
156	Sautierte Riesengarnelen auf provenzalische Art	79
157	Hummer Thermidor	79

Rindfleisch

158	Gekochtes Rindfleisch	80
159	Geschmorter Rinderbraten	81
	Burgunderrinderbraten	81
	Champignonrinderbraten	81
	Sauerbraten	81
160	Esterházy-Rindschnitzel	82
	Girardirostbraten	82
	Vanilleroostbraten	82
161	Rindsrouladen	83
162	Wiener Zwiebelrostbraten	84
163	Rindsgulasch	85
	Wiener Saftgulasch	85
	Fiakergulasch	85
	Bauerngulasch	85
	Znaimer Gulasch	85
164	Filetspitzen Stroganoff	86
165	Pfeffersteak	86
166	Rindsfilet Wellington	87
167	Gebratenes Roastbeef	88
168	Entrecote mit Kräuterkruste	89
169	Chili con Carne	89

170 Zwiebelfleisch 90

Kalbfleisch

171	Glacierter Kalbsbraten	91
172	Gefüllte Kalbsbrust	92
173	Wiener Schnitzel	93
	Naturschnitzel	93
	Paprikaschnitzel	93
	Champignonschnitzel	93
	Kaiserschnitzel	93
	Pariser Schnitzel	93
	Prager Kalbsschnitzel	93
	Cordon bleu	93
174	Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen	94
175	Kalbsrahmgulasch	95
176	Reisfleisch	96
177	Hellbraun gedünstete Kalbsvögel	97
178	Kalbsfrikassee mit Champignons	97
179	Kalbsragout Marengo	98
180	Kurz gebratener Kalbstafelspitz	99
181	Ossobuco	99
182	Piccata alla milanese	100
183	Saltimboccas alla romana	100

Schweinefleisch

184	Schweinsbraten	101
	Gebratene Schweinsbrust	101
185	Steirisches Wurzelfleisch	102
186	Szegediner Gulasch	102
187	Schweinspörkölt	103
188	Schweinsrückensteak in Senfsauce	103
189	Mit Kürbiskernkruste überbackene Schweins- medaillons	104
190	Schweinsfilet im Kohlmantel	105

Faschiertes

191	Faschierte Masse	106
192	Faschierter Braten	106
193	Stephaniebraten	107
194	Polpette	107
195	Gefüllte Paprika mit Tomatensauce	107
196	Krautrouladen oder Krautwickler	108
	Faschierte Laibchen	108
	Gemüse-Fleisch-Spießchen	108
197	Fleisch- oder Hascheeknödel	109
	Selchfleischknödel	109
	Wurstknödel	109
	Grammelknödel	109
198	Spaghetti bolognese	109
199	Lasagne	110
200	Hamburger	111
201	Faschiertes Butterschnitzel	112

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

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	Strudelteig	157
Mandelkartoffelbällchen	144	288 Strudelteig	157
Dauphinemasse – Frittierte Kartoffelkrapfen	144	289 Apfelstrudel	158
259 Kartoffelteig	145	Alt-Wiener Apfelstrudel	158
Kartoffelnudeln, Schupfnudeln	145	290 Topfenstrudel	159
Kartoffelroulade	145	Topfen-Marillen-Strudel	159
Kartoffelknödel	145	291 Milchrahmstrudel	159
260 Kartoffelgnocchi	145	292 Strudel mit Beeren/Trauben in	
Nockerln, Spätzle und Knödel	145	Mandelbiskuit	160
261 Nockerln	145	293 Mohnstrudel	160
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	Mürber Topfenteig	164
269 Gedünsteter Naturreis	148	300 Mürber Topfenteig	164
270 Risotto	148	Sauerrahmteig	165
271 Cremige Polenta	149	301 Sauerrahmteig	165
272 Polentaschnitten	149	Germteige	165
273 Polentanocken	149	302 Einfacher Germteig	165
274 Polentaterrine	150	303 Mohn- oder Nussstrudel	167
275 Perlweizen	150	Potize	167
276 Buchweizenblini	150	Kronen	167
277 Spinatnudelteig	151	Mohn- oder Nuss-schnecken	167
278 Rote-Rüben-Nudelteig	151	304 Buchteln	168
Teige	152	Dukatenbuchteln	168
Palatschinkenteig	152	305 Marillen- oder Zwetschkenfleck	168
279 Palatschinkenteig	152	Apfelstreuselkuchen	168
280 Überbackene Topfenpalatschinken	152	306 Brioche	169
281 Crêpes	153	307 Einfacher Weißbrotteig	169
282 Crêpes Suzette	153	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
Brandteige	155	Donuts	172
285 Brandteig zum Backen im Rohr	155	313 Gebackene Mäuse	172
Eclairs	155	314 Bayrische Kücherl	173
Brandteigkrapferl, Brandteigringe	155	315 Germteig zum Kochen oder Dämpfen –	
Profiterolen	155	Germknödel	173
Ornamente aus Brandteig	155	316 Gerührter Germteig – Wiener Gugelhupf	174
		Savarins	174
		Babas au rhum	174

Blätterteig	175	339 Schwere Sandmasse	191
317 Blätterteig, Buttermilch	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	Hippenmassen	193
320 Cremeschnitten	178	343 Marzipanhippenmasse	193
321 Ungesüßtes Blätterteiggebäck	178	344 Eiklarhippenmasse	193
Palmbblätter	178	Schaummassen, Windmassen	194
Käseröllchen	179	345 Baisermasse, Meringuemasse	194
Pastetchen aus Blätterteig	179	346 Windmasse zum Flämmen	194
Fleurons	179	347 Makronenmasse	194
Plunderteig	179	Füllcremen	195
322 Plunderteig	179	Vanillecremen	195
Croissants, Plunderkipferln	180	348 Patisseriecreme, Vanillegrundcreme	195
Golatschen, Bärenatzen	181	349 Vanilleoberscreme	195
Kartoffelteig	181	350 Leichte Vanillecreme	195
323 Kartoffelteig	181	Buttercremen	196
324 Marillen- oder Zwetschkenknödel	182	351 Deutsche Buttercreme	196
325 Kartoffelnudeln, Schupfnudeln	182	352 Italienische Buttercreme	196
Bröselnudeln	182	Oberscremen	197
Mohnnudeln	182	353 Topfenoberscreme	197
Nussnudeln	182	354 Fruchtoberscreme	197
Topfenteig zum Kochen	183	355 Joghurtoberscreme	197
326 Topfenteig zum Kochen	183	356 Schokoladenoberscreme	198
Nudelteig	183	Schokoladecremen	198
327 Nudelteig	183	357 Pariser Creme	198
Spezielle Teige	184	358 Trüffelcreme	198
328 Abgebrannter Teig (Brühteig)	184	Füllungen	199
329 Salzteig	184	Gekochte Füllungen	199
330 Pastetenteig	185	359 Mohnfüllung	199
Pastetenteig mit Topfen	185	360 Nuss- oder Mandelfüllung	199
331 Einfacher Lebkuchenteig	185	Fruchtfüllungen	200
Massen	186	361 Rohe Apfelfüllung	200
Biskuitmassen	186	362 Gekochte Apfelfüllung	200
332 Kalt gerührte Biskuitmasse	186	Streufüllung	200
333 Warm gerührte Biskuitmasse	186	363 Nussfüllung	200
334 Biskuitroulade	187	Topfenfüllung	201
Biskuittortenböden	187	364 Topfenfüllung zum Backen	201
Biskuitomelette	187		
335 Dekorbiskuit	188		
Sandmassen	189		
336 Leichte Sandmasse, Wiener Masse	189		
337 Gleichschwermasse, Eischwermasse	189		
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-		393 Béchamelomeletten	215
konservenglasur	202	394 Kaiserschmarren	215
368 Canacheglasur I	202	395 Grießschmarren	215
369 Canacheglasur II	203		
370 Schokoladespritzglasur, Spritzschokolade	203	Dessertcremen	216
371 Schokoladeglasur	204	Sturzcremen, pochierte Cremes	216
Fettglasur	204	396 Crème brûlée	216
372 Schokoladefettglasur	204	397 Karamellcreme	216
		398 Bayrische Creme (gesulzte Creme)	217
Torten	205	Gläsercremen	217
373 Linzer Torte	205	399 Topfencreme	217
374 Sachertorte	205	400 Weincreme	218
375 Malakofftorte	206	Fruchtcremen	218
Biskotten	206	401 Himbeercreme	218
376 Topfenoberstorte	206	402 Mangocreme	218
377 Schwarzwälder Kirschtorte	207		
378 Fruchtojoghurttorte	207	Mousses	219
Schnitten	208	403 Schokoladenmousse	219
379 Kardinalschnitten	208	404 Mousse von weißer Schokolade	219
380 Himbeer-Mohn-Schnitten	208	Kokosmousse	219
381 Esterházy Schnitten	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 Reisaufbau	211	Fruchtsalat	221
386 Salzburger Nockerln	211	407 Fruchtsalat	221
Soufflés	212	Eingekochtes	221
387 Soufflégrundmasse	212	408 Ribiselgelee	221
388 Topfensoufflé	212	409 Zwetschenröster	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-Mandelkuchlein	214		

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 Weinchaudeau	224	Sorbet, Spoom, Granité	230
418 Orangensabayon	225	427 Melonensorbet	230
Fruchtsaucen, Joghurtsaucen	225	428 Zitronenspoom	230
419 Fruchtsauce	225	429 Orangengranité	230
420 Joghurtsauce	225	Wissenswertes für Profis	231
Espumas, Coulis	226	Das Einmaleins der Backzutaten	232
421 Erdbeerespuma	226	Kennzeichnungspflichtige Allergene	238
422 Fruchtcoulis	226	Stichwortverzeichnis	239
Speiseeis	227	Literaturverzeichnis	246
423 Cremeeisgrundmasse	227	Bildnachweis	246
Vanilleeis	227		
424 Fruchteisgrundmasse	228		
Apfeleis	228		