

Inhalt

Einleitung	13
Präsentation	15
Kochtechniken	27
Kochgeschirr	37
Glossar der technischen und französischen Küchenbegriffe	42
Entsprechungen	48
Fonds und Saucen	48
Fonds	51
Saucen	60
Eintöpfe, Fleischbrühen und Gemüsesuppen	79
Rindereintopf, Hühnereintopf, Fleischbrühen	82
Kraftbrühen	96
Gemüsesuppen	99
Cremesuppen, Samtsuppen und Bisques	112
Sättigende Suppen	130
Kalte Suppen und kalte Cremesuppen	134
Vorspeisen	141
Rohkostsalate und verschiedene Vorspeisen	142
Fischtatar	163
Gemüse mit Koriandergrün (»à la grecque«)	165
Rillettes und Terrinen	168
Foie gras	172
Salate und Vorspeisen	175
Salate	176
Warme Vorspeisen	211
Eier	225
Fisch und Meeresfrüchte	249
Meeresfrüchte und Schalentiere	250
Krustentiere	266
Meeresfisch	289
Süßwasserfisch	363
Innereien und Farcen	373
Innereien	374
Farcen	384

Fleischgerichte	385
Lammfleisch	386
Rindfleisch	409
Zickleinfleisch	430
Kalbfleisch	433
Schweinefleisch	458
Charcuterie (Wurstwaren)	475
Geflügel und Kaninchen	485
Geflügel	487
Kaninchen	520
Wild	531
Wildbret	533
Wildgeflügel	554
Gemüse	569
Frische Gemüse	570
Pilze	620
Kartoffeln	631
Gemischtes Gemüse	659
Linsen	665
Nudeln, Reis und Getreide	667
Nudeln	668
Reis	673
Polenta, Bulgur, Couscous	678
Gratins	680
Regionale Gerichte	687
Eintöpfe	712
Desserts	717
Grundrezepte	719
Desserts auf Fruchtbasis	727
Entremets	737
Kleingebäck	755
Tartes und Crumbles	766
Eis und Sorbet	772
Konfitüre und Marmelade	777
Register	795
Impressum	800