

# INHALT

Verfahren, Equipment & Wissenswertes .....	1
Terrinen .....	7
<i>Shiitake-Hähnchen</i> .....	8
<i>Frühlingsterrine mit Lachs und Frischkäse</i> .....	10
<i>Walnüsse mit drei Käse</i> .....	11
<i>Quark-Terrine</i> .....	12
<i>Kabeljau und Lachs</i> .....	13
<i>Sommerliche Hähnchenterrine mit Aprikosen</i> .....	14
<i>Räucherlachs mit Frischkäse</i> .....	16
<i>Hühnerleber mit Äpfeln</i> .....	17
<i>Wildterrine</i> .....	18
<i>Röstgemüse in Schichten</i> .....	19
<i>Wildschweinterrine</i> .....	20
Pasteten .....	21
<i>Pâté mit Trüffel-Öl &amp; Pancetta</i> .....	22
<i>Hackpastete mit Pfifferlingen</i> .....	24
<i>Schweineleber-Pastete im Speckmantel</i> .....	25
<i>Pâté Italiano</i> .....	27
<i>Englische Fleischpastete</i> .....	28
<i>Portugisische Rissoles (Fleischtaschen)</i> .....	29
<i>Häppchen mit Camembert</i> .....	30
<i>Gemüsepastete</i> .....	31
<i>Rehrücken im Mantel</i> .....	32
<i>Leberpastete</i> .....	33
<i>Karibische Knuspertaschen</i> .....	34
<i>Schnelle Hausfrauen-Pastete</i> .....	35

<i>Burgunder Füllung im Mürbeteig</i>	36
<i>Lachspâté</i>	38
<i>Einfache Kalbsleberpastete</i>	39
 Sülzen .....	40
<i>Russische Sülze aus Dreierlei</i>	41
<i>Rindersülze mit Gürkchen</i>	42
<i>Süß-Saure Sülze</i>	43
<i>Ungarischer Aspik</i>	44
<i>Fleischsülze französischer Art</i>	45
<i>Sülze ohne extra Gelatine</i>	46
<i>Haxensülze mit frischer Soße</i>	47
<i>Grüner Spargel in Hähnchen-Aspik</i>	48
<i>Hecht in Aspik</i>	49
<i>Aal in Aspik</i>	50
 Rillettes .....	51
<i>Pottuse</i>	52
<i>Kaninchen mit Schwein</i>	53
<i>Gänserillette</i>	54
<i>Rillette nur mit Schweinefleisch</i>	55
<i>Rinderbäckchen mit Waldpilzen</i>	56
<i>Mariniertes Rillette mit Whiskey</i>	57
<i>Entenrillette</i>	59
<i>Lachsforelle mit Räucheraal</i>	60
<i>Geräuchertes Felchen mit Fenchel</i>	61
<i>Fisch-Rillette extra fix</i>	62
<i>Fruchtiges Hähnchen</i>	63
<i>Rillette mit Cheddar</i>	64

Vegan & Vegetarisch .....	65
<i>Blätterteig-Pastete mit Gemüsefüllung</i> .....	66
<i>Portobello-Pilz-Pastete (V)</i> .....	67
<i>Auflauf im Blätterteigmantel (V)</i> .....	68
<i>Kartoffel-Terrine ohne Fleisch (V)</i> .....	69
<i>Pastinaken im Teigmantel (V)</i> .....	70
<i>Maronenrolle mit Spinat</i> .....	71
<i>Bohnen-Pâté</i> .....	72
<i>Süßkartoffeln mit Ricotta</i> .....	73
<i>Spinat-Feta in Phyllo</i> .....	74
<i>Törtchen mit Zwiebelkaramell</i> .....	75
<i>Käseterrine mit Zucchini</i> .....	76
<i>Gemüsefarce im Blätterteigmantel (V)</i> .....	77
<i>Virgin-Mary-Sülze</i> .....	78
 Traditionell & Klassisch .....	79
<i>Entenpastete im Teigmantel</i> .....	80
<i>Ententerrine mit Äpfeln und Kartoffeln</i> .....	82
<i>Fasanterrine mit Pilzen</i> .....	83
<i>Schnelles Leberpâté</i> .....	85
<i>Königin-Pastete mit Briesle (Kalbsbries)</i> .....	86
<i>Hasenterrine</i> .....	88
<i>Thunfischpâté</i> .....	89
<i>Wildleberpâté</i> .....	90
<i>Canapé mit Entenleberpâté und Madeira-Gelée</i> .....	91
<i>Pâté aus Hähnchenleber mit Port</i> .....	92

Soßen & Co.....	93
<i>Marmelade aus roten Zwiebeln</i> .....	94
<i>Feigenkompott (V)</i> .....	95
<i>Bratensoße (V)</i> .....	96
<i>Würzige Soße für Ente und Gans</i> .....	97
<i>Minzsoße</i> .....	98
<i>Tartar-Soße für Sülzen</i> .....	99
Süße Varianten .....	100
<i>Champagner-Terrine</i> .....	101
<i>Apfelpastete</i> .....	102
<i>Eisterrine mit Kirschen</i> .....	103
<i>Puddingtörtchen</i> .....	104
<i>Fruchtterrine (V)</i> .....	106
<i>Süße Glühwein-Terrine</i> .....	107