

- 6
Editorial
- 20
Interview mit Harald Wohlfahrt
- 38
Variation von Felsenaustern
- 44
Variation von Meeresfischen
- 50
Variation von Gänseleber
- 56
Variation vom Hauskaninchen
- 62
Terrine von Lachs und St. Jakobsmuscheln
- 68
Gänseleberterrine im Madeiragelee
- 74
Geflügelterrine mit Entenleber
- 80
Variation vom Kalbskopf
- 86
Essenz von der Strauchtomate
- 92
Trilogie vom schottischen Lachs
- 100
Cannelloni von der Königskrabbe
- 108
Mosaik von St. Jakobsmuscheln und schwarzem Trüffel
- 114
Thunfisch in asiatischen Aromen
- 120
Croustillant von Carabinero mit Duftreis-Creme und Thaispargel
- 126
Gebratene Gänseleber mit Zitrusfrüchten
- 132
St. Jakobsmuscheln auf Kaffir-Limettenrisotto
- 138
Bretonischer Hummer mit Ananas-Mango-Chutney
- 146
Heilbutt auf gepickeltem Kürbisgemüse und Kokos-Chili-Schaum
- 152
Arborio-Risotto mit Spitzmorcheln und jungen Erbsen
- 158
Wolfsbarschschnitte auf Poweraden à la Barigoule
- 166
Atlantiksteinbutt im Safran-Muschel-Sud
- 172
Bresse-Poulardenbrust aus dem Römertopf
- 178
Ballotine von der Bresse-Poularde
- 184
Lackierte Taube an Ingwer-Limonensauce
- 192
Rinderfilet mit Bohnenallerlei
- 198
Limousin-Lamm mit Auberginen und Couscous
- 204
Zweierlei vom Kalb auf Kichererbsen
- 210
Gemüse-Chartreuse mit Ochsenchwanz-Kompott und Trüffeljus
- 216
Rehrücken mit Innereien-Ragout
- 222
Ziegenkäse-Ravioli mit Pistousauce
- 228
Soufflé von schwarzer und weißer Schokolade
- 234
Warme Apfeltarte mit Karamell-Royal
- 240
Ricotta-Haselnusstorte mit Kaffee-Eis
- 246
Kuppel von weißer Schokolade und Himbeereis
- 252
Karamellisiertes Passionsfruchtparfait
- 260
Rezeptregister