

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