

INHALTSVERZEICHNIS

Danksagung	3
Vorwort	7
Tipps zum erfolgreichen	
Garnieren und Verzieren	9
Die Hardware:	
Das Messer und seine Helfer	10

Früchtchen 12

Apfelfächer	14
Apfelschwan	16
Doppelter Erdbeerrächer	18
Orangen-Kiwi-Stern	20
Melonen-Korb	22
Melonen-Stern	24

Gemüslis 28

Kohlrabi-Blume	30
Tomaten-Rose	32
Einfache Zucchini-Karotten-Blume	33
Weintraube aus Salatgurke	34
Blumenbouquet	36
Gemüsestreifen	38
Karotten-Blume	39
Karotten-Rettich-Spirale	40
Lauch-Blume	42
Radieschen-Figuren	44
Rettich-Rose	46
Rote-Beete-Spirale	48
Zucchini-Fächer asiatisch	49
Zucchini-Spirale	50

Meat meat 52

Ananasspieß	54
Fleischtaschen	55
Fleischsäckchen	56
Wellenspieß	58

Fingerfood 60

Garnelenspieß	62
Hähnchenspieß	63
Lebermousse auf Kracker	64
Frischkäse in Salatgurke	65
Süße Verführung	66

Platten und Kanapees 68

Käseplatte	70
Legetechniken für	
Schinken- oder Wurstplatten	76
Schinkenplatte	78
Kanapees	82

Verzierungen 86

Butterverzierung	88
Kakaoverzierung	92