

Inhalt

1 GRUNDLAGEN FÜR DIE WARME UND KALTE KÜCHE

24 Produktions-Mise-en-place

- 24 Basilikumpesto
- 24 Buntes Matignon
- 24 Buntes Mirepoix
- 24 Gemüsebündel für Bouillon
- 25 Gemüsebündel für weisse Fonds
- 25 Gewürzsäcklein
- 25 Gewürzsalzmischung für Fisch
- 25 Gewürzsalzmischung für Fleisch
- 26 Marinade für Gravad Lax
- 26 Marinade/Beize für Schlachtfleisch und Wildbret
- 26 Pesto Genueser Art
- 28 Raviolifüllung mit Rindfleisch
- 28 Raviolifüllung mit Steinpilzen
- 29 Rohe Fisch-Mousseline-Farce
- 32 Rohe Kalbfleisch-Mousseline-Farce (Pacojet)
- 32 Weisses Matignon
- 32 Weisses Mirepoix
- 33 Wildfarce

34 Butter- und Margarinemischungen

- 34 Café-de-Paris-Butter
- 34 Danieli-Butter
- 35 Dreifarbige Pfefferbutter mit Rotweinschalotten
- 35 Kräuterbutter
- 36 Margarineschaum mit getrockneten Tomaten und Basilikum
- 36 Meaux-Senf-Butter
- 38 Rotweinbutter
- 38 Zuger Kräuterbutter (für Fischgerichte Zuger Art)

39 Fonds

- 39 Bouillon
- 40 Brauner Kalbsfond
- 42 Fischfond
- 42 Gemüsefond
- 44 Gewöhnlicher Fischsud
- 44 Heller Geflügelfond
- 44 Heller Kalbsfond
- 45 Hummerfond
- 45 Wildfond

46 Saucen und Chutneys

- 46 Aioli-Sauce
- 46 Albufera-Sauce
- 46 Bearner Sauce
- 47 Bechamel-Sauce
- 47 Bordeleser Sauce (Rotweinsauce)
- 48 Braune Champignonsauce
- 48 Choron-Sauce
- 48 Cocktailsauce
- 49 Cremesauce
- 49 Cumberland-Sauce
- 49 Currysauce
- 50 Demi-glace
- 50 Dijon-Sauce
- 50 Dill-Senf-Sauce
- 52 Erdnusssauce
- 52 Fischrahmsauce
- 53 Fisch-Sabayon
- 53 Foyot-Sauce
- 54 Gebundener Kalbsjus
- 54 Geflügelrahmsauce
- 55 Gemüserahmsauce
- 55 Gemüse-Vinaigrette
- 55 Grüne Sauce
- 56 Holländische Sauce
- 56 Holundersauce
- 58 Hummersauce
- 58 Jägersauce
- 59 Kalbsrahmsauce
- 59 Kerbelrahmsauce
- 59 Krevettensauce
- 60 Krustentiersauce
- 60 Kürbis-Chutney
- 61 Madeira-Sauce
- 61 Malteser Sauce
- 61 Mayonnaise-Sauce
- 62 Meerrettichsauce
- 62 Meerrettichschaum
- 63 Melonen-Relish
- 63 Morchelrahmsauce
- 64 Mornay-Sauce
- 64 Neapolitanische Sauce
- 65 Orangensauce mit Portwein
- 65 Paprikasauce
- 66 Pikante Sauce
- 66 Preiselbeersauce
- 66 Provenzalische Sauce
- 67 Quarkmayonnaise
- 67 Ravigote-Sauce
- 67 Remouladensauce
- 68 Rotes Peperoni-Coulis
- 68 Rouille-Sauce

- 69 Sauerrahmsauce
- 69 Schaumsauce
- 69 Senfsauce
- 70 Senfsauce für Gravad Lax
- 70 Steinpilzrahmsauce
- 71 Süssäure Sauce
- 71 Tatarensauce
- 72 Tomaten-Coulis
- 72 Tomatensauce
- 73 Tomaten-Vinaigrette
- 73 Trüffelsauce
- 74 Vinaigrette-Sauce
- 74 Weisse Buttersauce
- 75 Wildrahmsauce

2 SUPPEN UND KALTSCHALEN, SUPPENEINLAGEN

78 Suppen und Kaltschalen

- 78 Apfel-Ingwer-Suppe
- 78 Artischockencremesuppe
- 79 Bärlauchcremesuppe mit Morcheln
- 80 Basler Mehlsuppe (Schweiz)
- 80 Blumenkohlcremesuppe
- 82 Borschtsch (Russland)
- 83 Broccolicremesuppe
- 84 Bündner Gerstensuppe (Schweiz)
- 84 Caldo verde (Portugal)
- 85 Champignoncremesuppe
- 86 Eierschwämmchensuppe/Pfifferlingsuppe mit Brandteigdekor
- 88 Fischcremesuppe
- 88 Fleischbouillon
- 89 Gazpacho
- 89 Geflügelcremesuppe
- 90 Geflügelcremesuppe mit Curry
- 90 Geflügelkraftbrühe
- 91 Gelberbsensuppe
- 91 Gemüsesuppe dörfliche Art
- 92 Germiny-Suppe
- 92 Gerstensuppe
- 93 Gratinierte Zwiebelsuppe (Frankreich)
- 93 Griessuppe mit Gemüsewürfelchen
- 94 Grünerbsensuppe
- 94 Grünkernsuppe mit Passionsfrucht
- 95 Gulaschsuppe (Ungarn)
- 95 Hafer-Lauch-Suppe mit Croûtons
- 96 Hummer-Bisque
- 97 Kalbfleischcremesuppe
- 97 Kalte Karotten-Rhabarber-Suppe
- 98 Kalte Kartoffelsuppe
- 99 Kalte Tomatensuppe mit Ananas und Gin
- 100 Karottencremesuppe
- 100 Kartoffelcremesuppe
- 101 Klare Ochsenschwanzsuppe
- 102 Kokosschaumsuppe
- 102 Kraftbrühe
- 104 Kressecremesuppe (Pacojet)
- 105 Kürbiscremesuppe mit Orangenrahm
- 106 Linsensuppe

- 106 Maiscremesuppe mit Seeteufelfiletwürfeln
- 107 Melonen-Mango-Kaltschale mit Zitronenmelisse
- 108 Minestrone (Italien)
- 109 Mulligatawny-Suppe (Indien)
- 110 Nektarinenkaltschale mit Prosecco
- 111 Parmesan-Schaumsuppe
- 112 Petersilienwurzelsuppe mit frittierten Krevetten
- 114 Ratatouille-Cremesuppe (Pacojet)
- 115 Reiscremesuppe mit Kokosmilch
- 116 Spargelcremesuppe
- 116 Spinatcremesuppe
- 117 Steinpilzessenz mit Blätterteighaube
- 118 Suppe Bauernart
- 118 Suppe flämische Art
- 119 Suppe Hausfrauenart
- 119 Suppe Pflanzerart
- 120 Tomatencremesuppe
- 121 Topinambur-Cremesuppe mit Haselnüssen
- 121 Weisse-Bohnen-Suppe
- 122 Wildcremesuppe mit Herbsttrompeten
- 122 Wildkraftbrühe
- 123 Zitronengrassuppe mit Jakobsmuscheln
- 124 Zitronensuppe (Griechenland)

125 Suppeneinlagen

- 125 Backerbsen
- 125 Eierstich
- 126 Griessklösschen
- 126 Käseschnittchen
- 127 Kleine Windbeutel
- 127 Mille fanti
- 128 Pfannkuchenstreifen/Flädli
- 128 Quarkklösschen mit Speck
- 129 Steinpilzklösschen

3 SALATE, SALATSAUCEN UND DRESSINGS, KALTE VORGERICHTE

132 Salate

- 132 Andalusischer Salat
- 132 Avocadosalat mit Krevetten
- 133 Blumenkohlsalat
- 133 Brüsseler Endivien mit Krevetten und rosa Grapefruit
- 134 Cäsar-Salat mit Pouletbrüstchen
- 134 Gegerter Karottensalat
- 135 Gekochter Randensalat/Rote-Bete-Salat
- 135 Griechischer Salat mit Safran
- 136 Grüner Papaya-Salat
- 136 Kartoffelsalat mit Mayonnaise
- 138 Kartoffelsalat mit Speck
- 138 Kichererbsensalat mit Pfefferminze
- 139 Mexikanischer Salat
- 139 Nizza-Salat
- 140 Nüsslisalat/Feldsalat mit Ziegenfrischkäse
- 140 Pilzsalat
- 141 Roher Fenchelsalat

- 141 Roher Karottensalat
- 142 Rotkohlsalat/Rotkabissalat
- 142 Rucola-Salat mit panierten, sautierten Mozzarellascheiben
- 143 Russischer Salat
- 143 Rustikaler Siedfleischsalat
- 144 Salat aus grünen Linsen
- 144 Salat aus weissen Bohnen
- 145 Salat von grünen Bohnen
- 145 Selleriesalat
- 145 Sommerlicher Salat mit Honigmelonen und sautierten Pouletbruststreifen
- 146 Süssmaissalat
- 146 Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
- 148 Tomatensalat mit Basilikum
- 148 Waldorf-Salat
- 149 Weisskohlsalat/Weisskabissalat
- 149 Zweifarbiges Zucchettisalat

150 Salatsaucen und Dressings

- 150 Amerikanische Salatsauce (French Dressing)
- 150 Baumnussdressing mit Orangensaft
- 150 Cäsar-Salatsauce
- 151 Einfache Salatsauce
- 151 Französische Salatsauce
- 151 Himbeerdressing mit Haselnussöl
- 152 Italienische Salatsauce
- 152 Roquefort-Salatsauce
- 152 Thai-Dressing

153 Kalte Vorgerichte

- 153 Asiatischer Glasnudelsalat mit grillierten Riesenkrevetten
- 154 Avocadoschaum mit Blutorangen
- 154 Carpaccio mit frischen Steinpilzen
- 155 Crostini mit Olivenpaste
- 156 Forellenmosaik mit frischem Basilikum
- 157 Gebratene Lammhuf mit Hummus
- 158 Geflügelgalantine mit getrockneten Früchten
- 160 Gemüseterrinen
- 161 Geräucherter Stör mit Pilzklösschen und Blinis
- 162 Getrocknete-Tomaten-Tatar auf Pariser Brot
- 162 Grillierte Steinpilze mit Basilikumpesto und Parma-Schinken
- 163 Hausterrine im Lauchmantel
- 164 Hechtgalantine
- 165 Heringssalat nach isländischer Art
- 165 Hirschmostbröckli-Salat mit Eierschwämmen/Pfifferlingen und Makkaroni
- 166 Hummus (arabisches Kichererbsenpüree)
- 167 Kalbfleischpastete mit getrockneten Früchten
- 168 Kaltes Siedfleisch mit marinierten Gemüsen
- 169 Karottenmousse
- 169 Krevetten-Cocktail mit Avocado
- 170 Lachs-Zander-Tatar mit Gemüsesalat und Radieschen-Vinaigrette
- 171 Lauwarmer Entenbrust mit mediterranen Gemüsen
- 172 Lauwarmer Forellensalat mit Sprossen und Zucchini
- 173 Lauwarmes Lammrückenfilet mit Tomaten und Oliven auf Eisbergsalat
- 174 Marinierte Calamares mit Peperoni-Basilikum-Vinaigrette

- 175 Mariniertes Tofu mit Gemüsetatar
- 175 Pilzcocktail
- 176 Pouletbrustrolle mit Ananasfächer
- 177 Poulet-Melonen-Cocktail
- 178 Räucherforellenfilet auf Saisonsalat mit Tomaten-Vinaigrette
- 179 Räucherlachsrosen mit Sauerrahm im Nudelnest
- 180 Rehpastete
- 182 Riesenkrevetten mit exotischen Früchten und Limonenjoghurt
- 183 Riesenkrevetten-Cocktail
- 184 Roh mariniertes Lachs mit Linsensalat und Salatbukett
- 185 Rohschinken mit Zigerschaum und Nüssen mit frittiertem Basilikum
- 186 Salat mit Kalbsmilken/Kalbsbries und Eierschwämmchen/Pfifferlingen
- 187 Schabzigermousse mit Mostbröckli
- 188 Schinkenmousse mit Linsen- und Stangenselleriesalat
- 190 Seeteufelsalat mit grünen Spargeln
- 192 Seeteufelterrinen mit Jakobsmuscheln und Riesenkrevetten im Seetangkleid
- 194 Tatar-Beefsteak
- 194 Tilsitermousse
- 196 Tomatenmousse mit Kaninchenfiletrollchen
- 198 Tuna-Tataki mit Gurken-Rettich-Spaghetti
- 199 Tzaziki
- 200 Vitello tonnato

4 WARMER VORGERICHTE, KÄSEGERICHTE, EIERGERICHTE

- 204 Basler Zwiebelwähe
- 205 Blätterteigkissen mit Spargelfüllung
- 206 Blätterteigkrapfen mit Pilzfüllung
- 206 Cevapcici
- 208 Eier im Töpfchen mit Pilzen und Kräutern
- 209 Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck
- 210 Fondue mit Gruyère, Tilsiter und Appenzeller
- 211 Fondue moitié-moitié
- 211 Frittierter Camembert
- 212 Frühlingsrollen mit Schweinefleischfüllung
- 214 Fünfkornpfannkuchen mit Spinatfüllung
- 214 Gedämpfte Reiskügelchen mit Schweinefleischfüllung
- 215 Gedämpfte Teigtaschen mit Rind- und Schweinefleischfüllung
- 216 Geflügelkroketten
- 218 Gemüse-kroketten
- 219 Käseauflauf
- 220 Käsekroketten mit Peperonata
- 222 Käseschnitte mit Tomaten und Rohschinken
- 222 Kichererbsencurry
- 223 Kleine Fleischburger
- 223 Knusprige Pilzrolle
- 224 Lothringer Speckkuchen
- 225 Marinierte Pouletflügel nach asiatischer Art
- 226 Meeresfrüchtekuchen mit Safran
- 228 Omelette
- 228 Pfannkuchen mit Käsefüllung
- 229 Pizza mit Schinken und Champignons
- 230 Pizza mit Tomaten und Büffelmozzarella
- 231 Pochierte und gratinierte Eier auf Blattspinat

- 232 Puy-Linsen-Küchlein
- 232 Riesenkrevetten im Tempura-Teig
- 233 Rührei
- 233 Satay-Spiesschen mit Rindfleisch
- 234 Scampi im Backteig
- 234 Spanische Tortilla
- 235 Wontons mit Schweinefleisch und Krevettenfüllung

5 GEMÜSE- UND PILZGERICHTE, KARTOFFELGERICHTE, GETREIDGERICHTE

238 Gemüse- und Pilzgerichte

- 238 Artischockenböden (vakuumgegart)
- 238 Artischockenragout
- 239 Brüsseler Endivien (vakuumgegart)
- 239 Frittierte Auberginen mit Haselnüssen mit rotem Peperoni-Coulis
- 240 Frittierte Champignons
- 240 Frittierte Schwarzwurzeln
- 241 Gedämpfter Broccoli mit Parmesan
- 241 Gedünstete Kefen
- 241 Gedünsteter Blattspinat mit Pinienkernen
- 242 Gefüllte Auberginen
- 243 Gefüllte Champignons
- 244 Gefüllte Peperoni
- 245 Gefüllte Tomaten provenzalische Art
- 245 Gefüllte Zucchini
- 246 Gemüse-Fritto-Misto im Tempura-Teig
- 246 Geschmorte Brüsseler Endivien
- 248 Geschmorte Dörrbohnen mit getrockneten Birnen
- 248 Geschmorter Fenchel
- 249 Geschmorter Lattich mit Gemüse
- 250 Geschmorter Rotkohl
- 251 Geschmorter Stangensellerie mit Tomatenwürfeln
- 251 Glasierte Gurken
- 252 Glasierte Karotten
- 252 Glasierte Kastanien
- 252 Glasierte Perlzwiebeln
- 253 Gratiniertes Blumenkohl
- 253 Gratiniertes Lauch
- 254 Grillierte Steinpilze
- 254 Gurken mit Dillrahmsauce
- 255 Junge Erbsen französische Art
- 255 Karottenflan
- 256 Kohlköpfchen
- 257 Kohlrabi mit Butter
- 257 Krautstiele an Rahmsauce
- 258 Kürbis-Mais-Galetten
- 258 Lattichroulade
- 260 Im Ei frittierter Blumenkohl
- 260 Ratatouille
- 261 Sauerkraut
- 261 Sautierte Auberginen im Ei
- 262 Sautierte Steinpilze mit Knoblauch und Kräutern
- 262 Sautierte Zucchini mit Rucolapesto
- 262 Sautierter Rosenkohl
- 263 Schwarzwurzeln mit Rahmsauce
- 263 Sellerie-Piccata
- 264 Spargeln Mailänder Art
- 264 Spinat mit Rahmsauce
- 265 Süßmaisgaletten
- 265 Topinambur mit Kräutern
- 266 Vichy-Karotten
- 266 Zucchini provenzalische Art

267 Kartoffelgerichte

- 267 Bäckerinkartoffeln
- 267 Berner Rösti
- 268 Birnenkartoffeln
- 268 Bouillonkartoffeln
- 269 Bratkartoffeln
- 269 Chips-Kartoffeln
- 270 Dauphine-Kartoffeln
- 272 Duchesse-Kartoffeln
- 272 Frittierte Kartoffelkrapfen mit Käse
- 274 Frittierte Kartoffelkugeln mit Schinken
- 274 Frittierte Kartoffelstäbe
- 275 Frittierte Kartoffelwürfel
- 275 Frittierte Mandelkartoffelkugeln
- 276 Gebackene Kartoffeln (Baked potatoes)
- 276 Gebratene Kartoffelkugeln
- 277 Gebratene Kartoffelwürfel
- 277 Gestürzte Kartoffeln
- 278 Gratiniertes Kartoffelscheiben
- 278 Gratiniertes Kartoffelpüree
- 279 Haselnusskartoffeln
- 279 Kartoffelauflauf
- 280 Kartoffelgaletten
- 280 Kartoffelgratin
- 281 Kartoffelkroketten
- 282 Kartoffelnocken
- 282 Kartoffelpüree
- 284 Kartoffel-Timbales
- 284 Lyoner Kartoffeln
- 285 Maxime-Kartoffeln
- 285 Mit Gemüse gefüllte Kartoffeln
- 286 Rosmarinkartoffeln
- 286 Rösti aus rohen Kartoffeln
- 287 Röstkartoffeln
- 287 Schlosskartoffeln
- 288 Schmelzkartoffeln
- 288 Schneekartoffeln
- 290 Schupfnudeln
- 290 Strohkartoffeln
- 291 Süßkartoffelcurry
- 292 Waffelkartoffeln
- 292 Zündholzkartoffeln

293 Getreidegerichte

- 293 Basilikumnudeln
- 294 Brandteignocken
- 295 Cannelloni mit Rindfleischfüllung
- 296 Dinkelspätzli
- 296 Gedämpfter Parfümreis
- 297 Glarner Spätzli
- 298 Griessnocken
- 298 Grünkernbratlinge
- 299 Haferküchlein

- 300 Halbmonde mit Ziegenkäsefüllung und rotem Peperoni-Coulis
- 302 Hirsotto
- 302 Kokosreis
- 303 Lasagne verdi mit Fleischfüllung
- 304 Nudeln
- 306 Pilaw-Reis
- 307 Pizokel Puschlaver Art
- 308 Polenta
- 308 Quarkspätzli
- 309 Ravioli mit Rindfleischfüllung
- 310 Ravioli mit Steinpilzen
- 312 Ravioliteig
- 313 Rheintaler Ribelmaisschnitten
- 313 Risotto
- 314 Siebenkornküchlein
- 315 Spaghetti Bologneser Art
- 315 Spaghetti Mailänder Art
- 316 Spaghetti mit Miesmuscheln
- 318 Spaghetti mit Tomatensauce
- 318 Spätzli
- 319 Spinatnudeln
- 320 Süssmaiskroketten
- 321 Trockenreis/Kreolenreis
- 321 Vollkornspätzli

6 FLEISCHGERICHTE, GEFLÜGELGERICHTE, WILDGERICHTE

- 324 Berner Platte
- 325 Bison-Mignons mit Thymiankruste und Frühlingszwiebelpüree
- 326 Bollito misto mit Salsa verde
- 327 Dolmades Avgolemono (gefüllte Weinblätter mit Eier-Zitronen-Sauce)
- 328 Dombes-Wachtel-Crepinette mit Sommertrüffeln
- 331 Gebratene Dombes-Wachteln mit Steinpilzen und Tomaten
- 332 Gebratener Lammgigot mit rotem Zwiebel-Ingwer-Confit
- 333 Gebratenes Frischlingskarree mit Meerrettichkruste
- 334 Gebratenes Hirschkarree mit Eierschwämmen/Pfifferlingen
- 335 Gebratenes Kalbskarree mit Portweinsauce und getrockneten Tomaten
- 336 Gebratenes Lammkarree in der Kräuterkruste
- 337 Gedämpfte Poulardenbrust mit Gemüsestreifen
- 338 Geflügelblankett mit frittierten Glasnudeln
- 340 Geflügelfrikassee mit Estragon
- 341 Geschmorte Rindfleischröllchen Appenzeller Art
- 342 Geschmorter Rindshuftspitz mit Gemüse
- 344 Geschmortes Masthuhn in Rotwein mit grünen Spargeln, Coco-Bohnen und Morcheln
- 346 Geschnietzelte Wildentenbrust mit Wacholderrahmsauce
- 346 Geschnietzeltes Kalbfleisch Zürcher Art
- 347 Geschnietzeltes Kaninchenrückenfilet mit Rosmarinrahmsauce und Sauerkirschen
- 348 Glasierte Kalbsbrustschnitten mit Ratatouille
- 349 Glasierte Kalbshaxe bürgerliche Art
- 350 Glasierte Kalbskopfbäckchen in Barolo
- 351 Glasierter Münchner Bierbraten
- 352 Grillierte Pouletbrüstchen Teufelsart
- 352 Grilliertes Chateaubriand mit Bearer Sauce
- 353 Grilliertes doppeltes Entrecôte Contadino
- 354 Grilliertes doppeltes Kalbskotelett mit Margarineschaum mit getrockneten Tomaten und Basilikum
- 355 Grilliertes Hähnchen amerikanische Art
- 356 Im Ei sautiertes gefülltes Kalbsschnitzel mit Spinat und Gorgonzola
- 357 Irish Stew Gourmet Style
- 358 Kalbfleischkugeln mit Champignonsauce
- 359 Kalbsblankett mit buntem Gemüse
- 360 Kalbsfilet mit Morcheln und Mascarpone im Sesam-Blätterteig
- 362 Kalbsfrikassee mit Herbsttrompeten
- 363 Kalbsragout Grossmutterart
- 364 Kalbsragout mit Gemüse
- 365 Kalbszunge mit Schnittlauchrahmsauce
- 366 Känguru-Geschnietzeltes mit Macadamia-Nüssen und Frühlingszwiebeln
- 367 Kaninchenragout Tessiner Art
- 368 Karbonade von Rindfleisch mit Peperonistreifen
- 369 Lammblankett mit Tomaten und Kräutern
- 370 Lammcurry mit Kichererbsen und roten Peperoni
- 372 Lammfrikassee mit Curry
- 373 Lammragout mit kleinen Gemüse
- 374 Lammrückenfilet mit Kartoffelkruste
- 375 Maispoulardenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten im Cornflakes-Kleid
- 376 Moussaka (griechischer Auberginenauflauf)
- 377 Nasi Goreng
- 378 Ossobuco cremolata
- 379 Paella valenciana
- 380 Piccata alla milanese
- 380 Pochiertes Kalbsfilet mit Zitronenschaum
- 381 Pochiertes Pouletbrüstchen mit Gurken
- 382 Poeliertes junges Perlhuhn mit Gemüse und Dörrfrüchten
- 385 Poeliertes Kalbsfilet mit Steinpilzen
- 386 Poeliertes Kalbsnierstück mit Pilzen
- 387 Poeliertes Masthuhn mit Morcheln
- 388 Pollo a la chilindrón
- 388 Poulet-Satay-Spiesschen
- 389 Rehpfeffer Jägerart
- 390 Rehragout à la minute mit grünen Spargeln und Rosmarinsauce
- 391 Rehrücken mit frischen Steinpilzen und Preiselbeerbirne
- 392 Rehrückenfilet mit frischen Feigen und Muskattrauben
- 393 Rindsdünstragout mit Tomaten und Oliven
- 394 Rindsfilet Wellington
- 396 Rindsfiletgulasch Stroganow
- 397 Rindsragout mit Balsamico-Sauce
- 398 Rindsschmorbraten Burgunder Art
- 399 Roastbeef englische Art (Garen bei Niedertemperatur)
- 400 Roastbeef englische Art (nach traditioneller Methode zubereitet)
- 402 Saltimbocca alla romana
- 403 Sautierte Engadiner Kalbfleischröllchen
- 404 Sautierte Entenbruststreifen mit Ingwer
- 405 Sautierte Fasanenbrust mit Rahmäpfeln
- 405 Sautierte Hirschkoteletts mit Heidelbeeren
- 406 Sautierte Kalbsfilet-Mignons mit Steinpilzrahmsauce
- 406 Sautierte Kalbsleberstreifen mit Lauch und Schalotten

- 408 Sautierte Kalbslebertranchen auf gedünsteten Äpfeln und Rosinen
- 408 Sautierte Kalbsschnitzel mit Rahmsauce
- 409 Sautierte Kalbsschnitzel mit Zitronensauce
- 410 Sautierte Lamm-Chops provenzalische Art
- 410 Sautierte Lammhuf mit Pommery-Senf-Jus und Origano
- 411 Sautierte Poulardenbrust und grillierte Riesenkrevetten an Krustentiersauce
- 412 Sautierte Rebhuhnbrüstchen auf Portweinrisotto
- 413 Sautierte Rehnuss Mirza
- 414 Sautierte Rehschnitzel mit verschiedenen Pilzen
- 415 Sautierte Rindsfilet-Mignons mit Rotweinsauce
- 416 Sautierte Schweinsfilet-Medaillons mit Äpfeln und Calvados-Sauce
- 416 Sautiertes Entenbrüstchen mit Cassis-Sauce
- 417 Sautiertes Entrecôte Café de Paris
- 417 Sautiertes Kalbsschnitzel Cordon bleu
- 418 Sautiertes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce
- 419 Sautiertes Pfeffersteak vom Pferd
- 420 Sautiertes Schweinskotelett mit Senfsauce
- 420 Sautiertes Schweinssteak mit Paprikarahmsauce
- 421 Schweinsbraten mit Dörrfrüchten
- 422 Schweinshaxe mit Gemüsewürfeln (vakuumgegart)
- 423 Siedfleisch mit Gemüse-Vinaigrette
- 424 Straussenfiletwürfel mit Peperoni, Oliven und Tomaten
- 424 Szegediner Gulasch
- 426 Überbackene Kutteln
- 427 Ungarisches Gulasch
- 428 Wiener Backhendl
- 428 Wiener Kalbsrahmgulasch
- 429 Wiener Schnitzel

7 FISCHGERICHTE, GERICHTE AUS KRUSTENTIEREN UND WEICHTIEREN

432 Fischgerichte

- 432 Bouillabaisse marseillaise
- 433 Frittierte Eglifilets/Barschfilets im Backteig
- 434 Geschmorter kleiner Steinbutt mit Buttersauce
- 435 Grillierte Goldbrassenschnitzel auf Nudeln mit Meerrettichsauce
- 435 Grillierte Lachsschnitzel mit Rotweinbutter
- 436 Grillierte Rotbarben mit Ratatouille Nizzaer Art
- 438 Grillierte Seeteufeltranche auf Lauchbett
- 439 In Rotwein pochierte Zanderfilets auf Blattspinat
- 440 Pochierte Eglifilets/Barschfilets mit Limonensauce
- 441 Pochierte Forellenfilets Hausfrauenart
- 442 Pochierte Forellenfilets Zuger Art
- 444 Pochierte Hechtklösschen Lyoner Art
- 445 Pochierte Lachsrollchen mit Forellensauce, Spargeln und Fischrahmsauce
- 446 Pochierte Rotzungenfilets mit weisser Portweinsauce und Melonenkugeln
- 447 Pochierte Rotzungenrollchen mit grünen Spargelspitzen
- 448 Pochierte Seeteufelmedaillons mit Tomaten
- 450 Pochierte Seezungenfilets mit Krevetten und Miesmuscheln
- 451 Pochierte Seezungenfilets mit Spargeln

- 452 Pochierte Steinbuttfilets mit Safranfäden
- 453 Pochierte Zanderfilets mit Flusskrebsen und Champignons
- 454 Pochiertes Lachskotelett schottische Art
- 455 Sautierte Äschenfilets mit Thymiankruste auf Tomaten-Peperoni-Glace
- 456 Sautierte Eglifilets/Barschfilets mit Steinpilzen
- 456 Sautierte Felchenfilets mit Kapern und Tomaten
- 457 Sautierte Junghechtschnitzel mit Meaux-Senf-Sauce und Blattspinat
- 458 Sautierte Rotzungenfilets mit Kartoffelkugeln und grünen Spargeln
- 459 Sautierte Seezungenfilets mit Bananen und Joghurtsauce
- 459 Sautiertes Pangasiusfilet mit Tomaten und Steinpilzen
- 460 Sautiertes Zanderfilet mit Kräuter-Sesam-Kruste
- 462 Seezungenstreifen Murat
- 462 Steinbuttschnitten im weissen Sud mit Kerbelsauce
- 463 Steinbutttranchen vom Grill mit Choron-Sauce
- 464 Wolfsbarsch in der Salzkruste mit frischen Kräutern
- 465 Wolfsbarschfilet mit Kartoffelkruste

466 Gerichte aus Krustentieren und Weichtieren

- 466 Gefüllte Calamares mediterrane Art
- 467 Hummer amerikanische Art
- 468 Hummer Thermidor
- 470 Hummerfrikassee mit Noilly Prat
- 471 Miesmuscheln in Safransauce
- 471 Miesmuscheln nach Seemannsart
- 472 Scampi-Frikassee mit Morcheln und Ingwer
- 473 Spaghetti mit Venusmuscheln
- 473 Überbackene Miesmuscheln

8 GRUNDLAGEN FÜR DIE PATISSERIE

476 Teige, Massen und Produktions-Mise-en-Place

- 476 Backteig/Bierteig
- 476 Berliner (Hefesussteig)
- 477 Blinis
- 477 Blitzblätterteig/holländischer Blätterteig
- 477 Brandteig (für Süßspeisen)
- 478 Brandteig (gesalzen)
- 478 Deutscher Blätterteig
- 479 Genueser Biskuit
- 479 Geriebener Teig
- 480 Gratinmasse
- 480 Halbblätterteig
- 481 Hüppemasse/Hippenmasse
- 481 Japonais-Masse
- 482 Kalte Schneemasse/Meringuemasse
- 482 Kuchenguss, gesalzen
- 482 Kuchenguss, süß
- 483 Linzer Teig
- 483 Löffelbiskuits
- 483 Pastetenteig
- 484 Pfannkuchenteig, gesalzen

484 Pfannkuchenteig, süß
484 Pizzateig
485 Rahmkuchenguss
485 Rouladenbiskuit
486 Savarin-Sirup
486 Savarin-Teig (Hefesüssteig)
487 Schokoladenbiskuit
487 Strudelteig
488 Tourierter Hefeteig
488 Warme Schneemasse
488 Zuckerteig

489 Cremen

489 Bayerische Creme
489 Buttercreme mit Eiweiss
490 Buttercreme mit Vollei
490 Diplomatencreme
490 Englische Creme
491 Gebrannte Creme
491 Joghurtcreme
491 Kaffeecreme
492 Mandelcreme
492 Quarkcreme
494 Schaumcreme
494 Vanillecreme
494 Zitronencreme

495 Saucen

495 Aprikosensauce
495 Cassis-Sauce
495 Erdbeersauce
495 Himbeersauce
496 Kalte Weinschaumsauce
496 Orangensauce mit Honig
496 Rotweinsauce
497 Schokoladensauce
497 Vanillesauce
497 Weinschaumsauce

9 SÜSSSPEISEN UND KONFEKT

500 Kalte Süßspeisen

500 Aargauer Rüeblitorte
500 Apfelkuchen
501 Apfelmousse
502 Apple Pie
502 Aprikosenkuchen mit Guss
503 Aprikosenquarktorte
503 Birchermüesli
504 Charlotte königliche Art
506 Charlotte russische Art
508 Creme französische Art
508 Creme katalanische Art
509 Dunkle Schokoladenmousse
510 Erdbeerkuchen
511 Erdbeermousse

512 Flammeri mit Erdbeeren
513 Fruchtsalat
513 Gerührter Gugelhopf
514 Gestürzte Karamellcreme
514 Gleichschwer cake
515 Griess Viktoria
516 Hefegugelhopf
517 Hefekranz
518 Himbeermousse
519 Linzer Torte
519 Panna cotta
520 Pfirsichkompott
520 Plum-Cake
521 Portweibirnen
521 Reis Kaiserinart
522 Rummousse
522 Sachertorte
524 Schwarzwälder Torte
524 St-Honoré-Torte
525 Tarte Tatin
525 Tiramisu
526 Tiroler Cake
526 Weisse Schokoladenmousse
527 Windbeutel mit Rahm
527 Zitronecake
528 Zuger Kirschtorte

529 Warme Süßspeisen

529 Apfel im Schlafrock
530 Apfelcharlotte
531 Apfelkrapfen
531 Apfelküchlein
532 Apfelstrudel
534 Auflauf Rothschild
534 Auflaufomelette
535 Auflaufpudding
536 Birnenjalousie
538 Brandteigkrapfen
538 Brot-und-Butter-Pudding
539 Frankfurter Pudding
539 Kaiserschmarrn
540 Pfannkuchen mit Äpfeln
540 Pfannkuchen Suzette
541 Pudding Diplomatenart
541 Quarkknödel
542 Quarkstrudel
543 Salzburger Nockerln
544 Vanilleauflauf

546 Gefrorene Süßspeisen

546 Apfelsorbet
546 Aprikosenglace
546 Basilikumglace (Pacojet)
547 Brombeerglace
547 Caipirinha-Sorbet
547 Eisauflauf Grand Marnier
548 Erdbeerglace/Erdbeereis
548 Himbeersorbet (Pacojet)
548 Joghurtglace (Pacojet)
548 Mangosorbet

549 Melonensorbet
549 Pfirsichglace
549 Rahmgefrorenes mit Eiercognac
550 Rahmgefrorenes mit Schokolade
550 Rahmgefrorenes mit Zimt
552 Rotwein-Granité
552 Schaumgefrorenes
553 Schaumgefrorenes mit Mango
553 Überraschungsomelette
554 Vanilleglace/Vanilleeis
555 Waldmeistersorbet
555 Zitronensorbet

556 Konfekt

556 Amaretti
556 Brownies
557 Brunli
557 Haselnuss-Cantucci
558 Haselnussmakronen
558 Heidelbeer-Muffins
560 Karamell-Tuiles
560 Katzenzüngli
561 Kokosmakronen
561 Mailänderli
562 Mandelbiskuits
562 Preussen
563 Sablés
563 Spitzbuben
564 Vanillegipfel
564 Zimtsterne