



Inhaltsverzeichnis

5 Vorwort: Feiern

8 Die Wintermenüs

- 10 Thunfischtatar mit Blutampfer
- 12 Geschmorte Hühnerschenkel mit Kartoffel-Cheddar-Muffin und Kräuterseitling
- 14 Kleiner Schokohupf mit Schokoladensirup
- 16 Ziegenkäse auf Süßkartoffelpuffer
- 18 Entenkeulenragout mit Brezelknödeln
- 20 Quark-Nocken mit heißen Kirschen
- 22 Käse-Süppchen mit Kürbiskernöl
- 24 Hirschrücken mit Schalottensauce
- 26 Dörrobstkuchen mit Eieguss und Zimtsahne
- 28 Gebratene Jakobsmuscheln auf Glasnudelsalat
- 30 Wildpastetchen mit cremigem Spitzkohl
- 32 Apfelcremetörtchen auf gepopptem Quinoa-Schokotaler
- 34 Sesam-Kürbisspalten mit Dinkelbrot und Salat
- 36 Nudeltaschen mit Entenfüllung und Lauch
- 38 Weißer Schokoladenkuchen mit warmem Fruchtcoulis

42 Die Frühlingmenüs

- 44 Marinierter Lachs mit Brokkoli-Apfel-Salat
- 46 Entrecôte auf Spinat mit zweierlei Nusscremebutter
- 48 Blutorangencreme und Blutorangengelee
- 50 Spargelsalat mit Erdbeeren und Mohnhippen
- 52 Backfisch mit Bärlauchsauce
- 54 Rosa Rhabarberkomplott mit warmen Butterstreusel
- 56 Mille-feuille mit Frischkäsecreme und Frühlinglauch
- 58 Lammstelze mit Snack-Möhren im Bierteig
- 60 Biskuitrolle mit Himbeercreme
- 62 Gnocchetti Sardi mit Oliven, Paprika und Frühlinglauch
- 64 Iberico-Schweinesteak mit Auberginenrosen
- 66 Erdbeergalettes mit Lemon Curd
- 68 Zweierlei Spargel mit französischen Kartoffelplätzchen
- 70 Kaninchenkeule mit Petersilien-Spätzle
- 72 Zitronen-Cupcake mit Frischkäse-Buttercreme

76 Die Sommermenüs

- 78 Minestrone mit Parmesan-Rosmarinhörnchen
- 80 Ravioli mit Geflügelfüllung
- 82 Erdbeer-Tiramisu mit weißer Schokoladen-Mandel-Creme
- 84 Kartoffel-Täschchen mit pochierten Tomaten
- 86 Kalbskoteletts mit gefüllten Kopfsalat-Röllchen
- 88 Honigparfait mit Haselnüssen

- 90 Ricottaküchlein auf Pflücksalat und schwarzen Oliven
- 92 Bulgur-Frikadellen mit karamellisierten Tomaten
- 94 Himbeer-Schmandkuchen mit Baiserspitzen
- 96 Kalte Selleriesuppe mit schönen Dinkelbrötchen
- 98 Gebratener Kabeljau auf Zucchiniboden und Garnelensalat
- 100 Mangoscheiben mit Baiserhaube
- 102 Sommersalat mit Sesambrötchen
- 104 Maishähnchenbrust auf Grüner Soße mit Karottenbällchen
- 106 Belgische Waffeln mit gebratenen Apfelscheiben

110 Die Herbstmenüs

- 112 Friséesalat mit Apfel, Walnüssen und Grissinistangen
- 114 Würziges Lammragout mit Kartoffelknödeln und Karotten
- 116 Erdnusseis mit pikanten Erdnüssen
- 118 Heller Radicchio mit Wachteln und Winzerbrot
- 120 Paniertes Tafelspitz mit Rote-Bete-Risotto
- 122 Birnentarte mit Walnüssen
- 124 Kürbis-Gnocchi mit Baby-Spinat und Parmesan
- 126 Nussbraten mit gebratenem Chicorée und Steinpilzsauce
- 128 Apfelsüppchen mit Cranberries und Pistazieneis
- 130 Miesmuschelragout mit feinen Dampfbrotchen
- 132 Lachsfilet unter Kartoffelkruste
- 134 Schoko-Mandel-Kuchen ganz ohne Mehl
- 136 Pochierte Quitte mit Maronen-Walnuss-Brot
- 138 Chorizo mit Ricotta-Kräuter-Bratlingen
- 140 Schokoladensalami hell und dunkel

142 Backwaren

- 145 Gefüllter Hefekranz mit Aprikosenkonfitüre
- 147 Mehlfreier Käsekuchen mit marinierten Mandarinen
- 149 Lockerer Apfelkuchen mit Puddingglasur
- 151 Blutorangengebäck
- 153 Topfenhörchen mit Pflaumenmusfüllung
- 155 Pflaumentarte mit Vanillepuddingboden
- 157 Kirscharteletten
- 159 Winzerbrote mit Weintrauben und Walnüssen
- 161 Teighütchen mit Fetakäse- und Petersilienfüllung
- 163 Dinkelbrot
- 165 Spargelröllchen mit gekochtem Schinken
- 167 Goldstückchen, Dinkelbrötchen mit Blattgold
- 169 Zupfbrot, extra fluffig

- 170 Das Zubehör und die Anwendung
- 172 Über die Autoren
- 174 Register
- 176 Impressum & Dank