

Alle Themen aus dem zweiten Halbjahr 2006 finden Sie auch im Internet: Klicken Sie unter www.der-feinschmecker-club.de den Button „Index“ an. Dort können Sie durch die Eingabe eines Schlagworts Ihre Suche noch individueller gestalten.

Reisethemen

	Heft/Seite
Basel: Drei Könige kämpfen um die Krone	9/138
Beaujolais: die stillen Stars des Beaujolais	10/88
Brüssel, Village global	11/28
Burgund: Kreative Vielfalt stiehlt dem Eintopf die Schau	9/24
Frankfurt: Curry-Popcorn im Liegen	10/146
Hongkong oder Shanghai? Ein Vergleich	12/22
Irlands wilder Westen	8/46
Ligurien: Riviera für Romantiker	7/24
Mallorca: Hippie Stimmung auch ohne Sand	7/120
Manhattans Hotspots der Saison	11/166
Öresund: Avantgarde am Öresund	7/42
Prag: Mit Volldampf in die Zukunft	9/52
Prosecco: Nur echt aus dem Veneto	8/84
Sachsen und Saale-Unstrut: Pioniere am nahen Osten	7/84
Shanghai oder Hongkong? Ein Vergleich	12/22
Slowenien in zwei Stunden	8/40
Südtirol: Adventszauber in den Alpen	12/50
Thailändische Traumwelt	11/64
Tirol: zwei schöne Seiten von Tirol	8/22
Warschau: Wildschwein-Croque an der Weichsel	8/122

Specials

Broschüren	
Unterwegs beiderseits der Autobahn	Heft 7
Käse für Genießer: 350 Adressen – die besten Käseläden und Produzenten, die wichtigsten Käsesorten	Heft 8
Die besten Restaurants 2006/2007: 600 Adressen in Deutschland – Top-Restaurants, Landgasthäuser, Bistros, Szenelokale	Heft 9
Specials	
Kartoffel: 35 Rezepte rund um die starke Knolle	Heft 10
Kaffee: Maschinen, Rezepte & 200 Adressen	Heft 12
Bookazine Nr. 6	
Eckart Witzigmann: Kochen für zwei	

Restaurants Inland

	Heft/Seite
Augsburg	
„August“: Stoffmobiles und andere Spielereien im historischen Domviertel	10/144
Bad Hersfeld/Hessen	
„L'étable“: Tapas im Pferdestall	11/162
Bad Homburg/Hessen	
„Mohrs“: interessanter Mix in der Altstadt	7/116
Bad Iburg bei Osnabrück/Niedersachsen	
„Jagdschlösschen“: flotter Zwölfender	8/116
Bad Säckingen/Baden-Württemberg	
„Fuchshöhle“: Blumen, Blüten und Kaninchen	11/164
Baiersbrunn	
„Schwarzwaldstube“: Harald Wohlfahrt zählt zu den besten Köchen Europas	11/62
Berlin	
„Facil“: hoch hinaus in Berlins Oase	10/56
„Goldrot“: Aus weiter Ferne grüßt Ferran Adrià	9/134
„Quadriga“ im Gartenreich Wörlitz: Wenn die Gondeln Austern tragen	10/114
Bochum	
„Gasthaus LAERche“: Schwertfisch mit Papaya	8/117
Deidesheim/Pfalz	
„Freundstück“: Weltstädtisches im Pfälzer Weinort	10/141
Dreis/Eifel	
„Waldhotel Sonnora“: in aller Ruhe zum Ruhm	12/66
Düsseldorf	
„Le Cheval Blanc“: Apfelsorbet schlägt Cappuccino-Mousse	7/115
„Lido“: anregende Küche mit Blick auf den Medienhafen	12/148
„Monkeys West“: Sven Feldmann kocht nahe der Königsallee	11/159
„Olive“: Im alten Loksuppen in Hochdahl wird fröhlich gekocht	7/119

„Saitta Ristorante“: Hummer ohne Umstände	8/116
„Tußmann“: Heilbutt ohne Ablenkung	10/142
Eltville/Rheingau	
„Burg Crass“: der süße Reiz des Zanders	8/118
Eschborn bei Frankfurt	
„Beyond“: urbanes Treiben im Büroviertel vor der Stadt	12/148
Essen	
„Bliss“: mit australischen Gewürzen auf der Suche nach Glückseligkeit	10/142
„Résidence“: hin und her kurz vor dem Gipfel	7/115
Frankfurt	
„Faces“: Kosmopolitisches für Reisende	11/162
„Käfer's Bistro“: neu eröffnet am Frankfurter Flughafen	11/160
„Vintage“: schickes Loft und 400 Weine	11/161
Friedberg-Dorheim/Hessen	
„Leib & Seele“: Heilbutt hinter Fachwerk	9/135
Glücksburg/Schleswig-Holstein	
„Restaurant Meierei“: pragmatische Pürees und übersichtliche Seezunge	7/114
Hamburg	
„Chez Bernard“: südfranzösische Auberge	11/160
„Shiki“: stilvolle Sushi-Dependance in der Hafencity	12/148
Heilbronn	
„Sperber Lounge“: ein Menü, 130 Cocktails und ein grandioser Rundblick	9/136
Horben/Breisgau	
„Raben“: Neustart mit Liebe zum Detail	7/116
Klingenmünster/Rheinland-Pfalz	
„Weinstube Mathis“: Dornfelder à la Sansibar	11/162
Lübeck	
„nui“: Sushi-Rollen für heiße Nächte	7 114



Magdeburg		Wiesbaden		Paris	
„Die Kirche Prester“: Mahlzeit statt Amen	11/160	„Ente“: Der neue Chef kann die Flughöhe halten	8/115	„L'Ambroisie“: Bernard Pacaud zählt zu den besten Köchen Europas	11/56
Maintal/Hessen		„Maloiseau's Restaurant“: faire Brüder	9/134	„Meurice“: auf dem Thron von Paris	11/70
„Hessler“: eine neue Handschrift am Herd	9/136	„tsvai“: ein Österreicher in Hessen	10/142	Roanne	
Mannheim		Willingen/Sauerland		„Troisgros“: Michel Troisgros zählt zu den besten Köchen Europas	11/62
„Dobler's Restaurant“: beflügelt vom großen Rahmen	11/163	„Gutshof Itterbach“: Tandoori in Willingen	7/115	Griechenland	
Mönchengladbach		Restaurants Ausland		Chalkidiki	
„Eickes Restaurant“: Neustart im „Palace St. George“	12/147	Heft/Seite		„Andromeda“: griechische Meisterschaft	8/125
München		Belgien		Indien	
„Dallmayr“: kleine Revolution im Obergeschoss	11/165	Antwerpen		Mumbai (Bombay)	
„Der Katzlmacher“: jetzt hinterm „Hofbräuhaus“	10/144	„Le Petit Zinc“: Politiker an Holztischen	9/137	„Pure“: Bollywood isst gesund	11/171
„Louis“: Petite France für zwölf im Lehel	12/150	Awenne/Ardennen		Irland	
„Retters“: deutsche Weine, frische Küche	11/164	„L'Auberge du Sabotier“: wilde Zeit im Wald	10/148	Belfast	
Naumburg/Sachsen-Anhalt		Brügge		„James Street South“: irisch modern	7/118
„Bocks Restaurant“: Tapas am Dom	8/119	„De Karmeliet“ lässt nach	12/152	Italien	
Neu-Isenburg/Hessen		„Hertog Jan“: Belgiens Trendsetter	11/169	Canneto sull'Oglio/Lombardei	
„Alte Kelterei“: gutbürgerliche Küche mit Pfiff	8/118	Brüssel		„Dal Pescatore“: Nadia Santini zählt zu den besten Köchinnen Europas	11/58
Neuss/Nordrhein-Westfalen		„Callens Café“: Brasserieküche light	7/118	Forte dei Marmi/Toskana	
„Blaikie“: Kiesweg zum Seeteufel	8/117	„Le Touareg“: marokkanische Nuancen	8/120	„Hotel Byron“ und Restaurant „La Magnolia“: Flair und Wolfsbarsch in Forte dei Marmis schönstem Hotel	9/139
Osnabrück		Kruishoutem/Ostflandern		Lucca/Toskana	
„La Vie“: vom Spielcasino in die Fußgängerzone	7/113	„Hof van Cleve“: Peter Goossens zählt zu den besten Köchen Europas	11/57	„Noblesse“: Gediegenheit über Luccas Dächern	7/121
Overath/Nordrhein-Westfalen		Chile		Rom	
„Sonne“: Courage beim Würzen	11/161	Santiago de Chile		„La Pergola“: Heinz Beck zählt zu den besten Köchen Europas	11/58
Passau		„Akarana“: <i>fish and chips</i> in Luxusausführung	10/155	Viareggio/Toskana	
„Zur blauen Donau“: Kerschers Comeback	7/116	Finnland		„Romano“: vorzügliche Meeresküche	8/124
Rauhenebrach/Steigerwald		Helsinki		Luxemburg	
„Hofmann“: Saiblingslasagne im Naturpark Steigerwald	9/134	„FishMarket“: Aalmousse, Blaufelchen und vielerlei Wein im hellen Souterrain	12/154	Schouweiler	
Remshalden/Baden-Württemberg		Frankreich		„La Table des Guilloux“: rustikale Fliesen in Luxemburg	11/168
„Lamm“: Tradition mit Zukunft	9/136	Arles/Provence		Niederlande	
Salach/Baden-Württemberg		„L'Atelier de Jean-Luc Rabanel“: gut geregelte Nachfolge	7/119	Amsterdam	
„Burg Staufeneck“: Rolf Straubinger serviert Spitzenküche mit regionalem Charakter	9/135	„La Chassagnette“: Jean-Luc Rabanels neues Domizil	7/119	„Flo“: Pariser Flair am Rembrandtplein	10/148
Storkow/Brandenburg		Belcastel/Auvergne		Rotterdam	
„Windspiel“: Champagnersüppchen im Seeigel	7/114	„Auberge du Vieux Pont“: die zauberhafte Welt der Madame Nicole	7/54	„Parkheuvel“: Was macht der Neue?	11/168
Travemünde		Bergerac/Aquitanien		Sluis	
„Zimberei“: Risotto nach dem 18. Loch	8/116	„La Flambée“: Provinzhotel mit Charme und herzhafter Regionalküche	9/137	„Oud Sluis“: Sergio Herman zählt zu den besten Köchen Europas	11/61
		Bourg-en-Bresse/Rhône-Alpes		Österreich	
		„L'Auberge Bressane“: Edles vor der Basilika	10/150	Deutschlandsberg/Steiermark	
		Laguiole/Midi-Pyrénées		„Burghotel Deutschlandsberg“: Rucola im Rittersaal	7/121
		„Michel Bras“: Michel Bras zählt zu den besten Köchen Europas	11/56	Hof/Salzburg	
		Les Baux/Provence		„Schloss Fuschl“ und Restaurant „Imperial“: alter Turm, neue Villen	9/133
		„L'Oustau de Beaumanière“: Die Legende hat einen neuen Chef	8/124		



Rastede/Niedersachsen	
„Ammerländer Landschlachtereier“: Schinken mit Charakter	12/10
Schwerte/Nordrhein-Westfalen	
„Schwerter Senfmühle“: Schärfe mit Tradition	7/10
Italien	
Florenz	
Eiscafé „Vivoli“	8/121
Österreich	
Wien	
„Aluminium KG“: Koch- und Küchenzubehör aller Art	7/117
Silbermanufaktur „Jarosinski & Vaugoin“: Glanz für die Tafel	12/136
Spanien	
Barcelona	
Pâtisserie „Bubó“: Carles Mampel, der preisgekrönte Katalane	11/165

Getränkethemen

Heft/Seite

Beaujolais: die stillen Stars des Beaujolais	10/88
Bio-Champagner: Prickelndes aus der Natur	12/120
Bodensee: Hier spielt Dr. Müller eine Hauptrolle	11/116
Leitungswasser im Test (Wasser-Special)	9/74
Prosecco: nur echt aus den Hügeln des Veneto	8/84
Riesling-Preis: Wer gewinnt den deutschen Riesling-Preis 2005?	10/98
Rothschild, Baron Eric de: Schlossherr mit Ehrgeiz und Nonchalance	12/106
Sachsen und Saale-Unstrut: Pioniere am nahen Osten	7/84
Stille Wasser im Test: reine Geschmackssache (Wasser-Special)	9/84
Superschmecker, die besseren Weinkritiker?	11/134
Wasserfilter (Wasser-Special)	9/80
Wein-Jahrgangskarten zum Sammeln	
Frankreich	10/83
Italien und Österreich	11/147
Spanien, Portugal und Übersee	12/131
Weinkolumne	
Hugh Johnson's Weinwelt: Johnson bittet in seinen Keller	9/90
Hugh Johnson's Weinwelt: „Keine Perlen vor die Säue!“	10/100
Hugh Johnson's Weinwelt: breite Hüften und Tennisschuhe?	11/115
Preise runter – Konsum rauf	8/93
Revolution als Zufallsprinzip	7/93
Schwere Jungs? Nein danke!	12/122

Weinprobe	
Côtes du Rhône	11/131
Deutscher Rieslingsekt	9/90
Rosé – Spaniens erfrischende Farbenpracht	7/95
Rosé-Champagner	12/117
Rote aus den Marken	10/105
Sauvignon blanc – Neuseelands Clou	8/95

Rezepte

Heft/Seite

Alle Seitenzahlen mit einem vorangestellten K (z. B. K7) beziehen sich auf das Kartoffel-Special , das Heft 10 beilieg.	
Alle Seitenzahlen mit einem vorangestellten F (z. B. F7) beziehen sich auf das Kaffee-Special , das Heft 12 beilieg.	
A	
Aal-Kartoffel-Suppe	K8
<i>Aligot</i> (Kartoffelpüree mit Käse)	K26
Ammerländer Knochenschinken und Kabeljaufilet nach Saltimbocca-Art	12/11
Angeldorschfilet aus dem Sanddornsud auf Kürbischutney	11/14
Aprikosen-Kräuter-Fond	10/70
Artischocken, Kartoffeln und Safranmayonnaise zur Hühnersuppe	K7
Asiatischer Fond	10/72
Auberginen-Butterbrot mit Sardellenpaste	7/56
<i>Avial</i> (gemischtes Gemüse in milder Kokos-Jogurt-Sauce)	11/82
B	
Bananen-Eis und Nelkensabayon zu Tamarillo- <i>tartes</i>	12/86
Banyuls-Reduktion zu Spanferkeleisbein mit Brennessel-Creme und Jakobsmuschel	10/58
<i>beurre blanc</i> von Passionsfrüchten zu Hummer	12/76
Bircherkartoffeln	K26
Birne mit Rosmarin, Schokoladeneis und Nussbeugerln	9/64
Birnen und Bohnen zu Frischkäse	8/71
Birnenbrot und Brie als Tiramisu	8/68
Birnenkompott zu Milkschokoladenparfait mit Krokant-Eis und lauwarmem Preiselbeer-Relish	12/75
Blauschimmelkäse mit Steinpilzen	8/12
Blauschimmelkäse, warm, mit geschmortem Chicorée, Trauben und Kapern	8/69
Blumenkohlsuppe, geeist	8/78
Bohnen und Birnen zu Frischkäse	8/71
<i>Brandade</i> (Stockfisch-Kartoffel-Püree)	K26
Brennessel-Creme mit Jakobsmuschel, Spanferkeleisbein und Banyuls-Reduktion	10/58
Brie und Birnenbrot als Tiramisu	8/68
Brot aus Kartoffeln	K32
Brot, indisches, (<i>Kerala porotta</i>)	11/84
Brunnenkresse-Kartoffel-Suppe	K7

C	
Cashewnüsse, karamellisiert	F13
Chili-Rahm-Parfait	7/70
Chicoréespitzen, confiert, zu Hummer und mit Passionsfrucht- <i>beurre-blanc</i>	12/76
Chicorée, geschmort, zu warmem Blauschimmelkäse mit Trauben und Kapern	8/69
Chili-Mango-Sorbet	7/68
Chorizo-Tomaten-Marmelade zu gegrilltem Oktopus mit Holzkohleöl	10/61
<i>Crème brûlée</i> vom Ziegenkäse mit Löwenzahnblütenhonig-Eis	8/71
Crêpes mit Preiselbeeren	11/98
Crottin de Chavignol mit Feigen-Nelken-Kompott	12/86
D	
Dorschfilet aus dem Sanddornsud auf Kürbischutney	11/14
E	
Eisrezepte, pikante	7/64
Entenbrust, lackiert, auf Rotkohlsalat	F16
Entenbrust, geräuchert, zu Flusskrebse und Trauben	9/60
Espresso- <i>granité</i>	7/67
Essigzetschgen	10/14
F	
Feigen-Nelken-Kompott zu Ziegenkäse (Crottin de Chavignol)	12/86
Feldsalat mit Kartoffeldressing	K11
Felsenoktopus, gegrillt, mit Tomaten-Chorizo-Marmelade und Holzkohleöl	10/61
Fenchel, eingelegt, zu Gänseleber und Jus von Piemonteser Haselnüssen	10/62
Fenchel, gedämpft, zu Steinbutt an der Gräte mit Sauce béarnaise und Tomatenkompott	12/71
<i>Fish & chips</i>	K18
Flusskrebse mit geräucherter Entenbrust und Trauben	9/60
Forellenkaviar zu Kartoffelchips	K41
Frischkäse mit Birnen und Bohnen	8/71
Fruchtfond, exotisch	10/72
G	
Gänseleber mit eingelegtem Fenchel und Jus von Piemonteser Haselnüssen	10/62
Gänsestopfleber, gebraten, mit Kaffeebrühe und karamellisiertem Chicorée	F15
Gaisburger Marsch	K35
Gemüse in milder Kokos-Jogurt-Sauce (<i>Avial</i>)	11/82
Glattbutt mit Knusperschokolade und <i>yuzu-su</i>	12/103
Gnocchi mit Salbei und Parmesan	K20
Grüner Pfeffer-Sauce zu Lamm	11/80
Gurkensorbet	7/69



H		Kartoffelwürfel, frittiert, (<i>Pommes bataille</i>)	K25	P	
Haselnuss-Kaffee-Karamellen	F20	Kastanienpüree und Kaffeejus zum		Panhas, gebraten, mit Honigsenf	7/10
Hirschragout mit gebackenem Kürbis	F18	Spanferkelkarree	F16	<i>Papas arrugadas</i> (Kanarische Runzelkartoffeln)	K20
Honigkeks mit Grapefruitfilets und Tee-Minze-Sorbet	7/60	Kerala Fischcurry	11/84	Parmesan-Eis mit pfeffriger Parmesanhippe	7/70
Hühnersuppe mit Artischocken, Kartoffeln und Safranmayonnaise	K7	Kerala <i>porotta</i> (knuspriges indisches Brot)	11/84	Passionsfrucht- <i>beurre-blanc</i> zu Hummer mit confierten Chicoréespitzen	12/76
Holzkohleöl zu Chorizo-Tomaten-Marmelade mit Oktopus	10/61	Kirsch-Karamell-Fond	10/72	Perlhuhnbrust mit Morcheln, Kardamom und Curry	8/74
Hummer, bretonischer, auf confierten Chicoréespitzen mit Passionsfrucht- <i>beurre-blanc</i>	12/76	Kokos-Jogurt-Sauce für Gemüse (<i>Avial</i>)	11/82	Pesto, süß, zu Käsewürfeln, mit Kräutern gebacken	8/71
Hummer zur geeisten Tomatensuppe	9/12	Kräuterfond	10/72	Pilzsauce zu Kaffeenudeln	F12
I		Kräuter-Aprikosen-Fond	10/70	Pfeffer-Zitrus-Fond	10/70
Irish Stew	K19	Krokant-Eis zu Birnenkompott, Milchschokoladenparfait und Preiselbeer-Relish	12/75	„Pommes Anna“ mit Trüffeln	K43
J		Kümmelkartoffeln (Bircherkartoffeln)	K26	<i>Pommes bataille</i> (frittierte Kartoffelwürfel)	K25
Jakobsmuschel mit Brennessel-Creme, Spanferkeleisbein und Banyuls-Reduktion	10/58	Kürbis, gebacken, zu Hirschragout	F18	Pommes frites	K25
Jogurt-Kokos-Sauce für Gemüse (<i>Avial</i>)	11/82	Kürbischutney zu Dorschfilet im Sanddornsud	11/14	<i>Pommes Pont Neuf</i> (frittierte Kartoffelstifte)	K25
K		Kürbis-Kartoffel-Curry	K20	<i>Pot-au-feu</i> mit Judru-Wurst	11/74
Kabeljaufilet mit Ammerländer Knochenschinken nach Saltimbocca-Art	12/11	L		Preiselbeer-Crêpes	11/98
Käsewürfel, mit Kräutern gebacken, zu süßem Pesto	8/71	Lachs mit rosa Pfeffer und Basilikum	8/74	Preiselbeer-Relish zu Birnenkompott, Milchschokoladenparfait und Krokant-Eis	12/75
Kaffee-Haselnuss-Karamellen	F20	Lamm in Grüner-Pfeffer-Sauce	11/80	R	
Kaffeejus und Kastanienpüree zum Spanferkelkarree	F16	<i>Langoustine royale</i> auf lauwarmer Gemüsemelange mit Orangen-Pfeffer-Marinade	12/69	Rehrücken mit Nelkengelee und Selleriepüree	12/85
Kaffeenudeln mit Waldpilzsauce	F12	Löwenzahn zum Schweinsbraten	8/80	Rösti mit Apfelkompott	K36
Kalbskarree mit Kartoffelchips und Sellerie	7/58	Löwenzahnblütenhonig-Eis zu Ziegenkäse- <i>crème brûlée</i>	8/71	Rosmarinbirne mit Schokoladeneis und Nussbeugerln (-kipferl)	9/64
Kalbskotelett-Tranche mit Baroloessig-Sauce, Kalbskopf- <i>brunoise</i> und Kapern	12/73	M		Rotbarbe auf Auberginenscheibe	8/79
Kalbswade, in Honig geschmort, mit Maisnockerln	9/63	Maisnockerln zur Kalbswade, in Honig geschmort	9/63	Rotkohlsalat zu lackierter Entenbrust	F16
Karamell-Kirsch-Fond	10/72	Maispouardenbrust „mediterran“	8/74	S	
Kartoffel-Aal-Suppe	K8	Maispouardenburst „klassisch“	8/74	Safranmayonnaise, Kartoffeln und Artischocken zur Hühnersuppe	K7
Kartoffelbrot	K32	Makrelen mit Weißweingelee	11/72	Sanddornsud für Dorschfilet mit Kürbischutney	11/14
Kartoffel-Brunnenkresse-Suppe	K7	Mango-Chili-Sorbet	7/68	Salat von rohem und gegartem Gemüse	8/58
Kartoffel-Canapés	K41	Marillenknödel	K21	Salbei und Parmesan zu Gnocchi	K20
Kartoffelchips mit Forellenkaviar	K41	Milchcannelloni mit rohen Kastanienscheiben und Anissamen	8/56	Saltimbocca mit Ammerländer Knochenschinken und Kabeljaufilet	12/11
Kartoffeldressing für Feldsalat	K11	Milchschokoladenparfait mit Birnenkompott, Krokant-Eis und lauwarmem Preiselbeer-Relish	12/75	Sardellenpaste zum Auberginen-Butterbrot	7/56
Kartoffelfächer mit Trüffeln	K43	Minze-Tee-Sorbet, dazu Honigkeks und Grapefruitfilets	7/60	Schokoladen-Espresso mit Orangen-Sabayon	F20
Kartoffelgratin	K35	Mokkaparfait	F20	Schokoladen-Fondant	11/76
Kartoffel-Kürbis-Curry	K20	Morcheln, Kardamom und Curry zur Perlhuhnbrust	8/74	Schokoladen-Gewürz-Fond	10/72
Kartoffeln, Artischocken und Safranmayonnaise zur Hühnersuppe	K7	N		Schokoladen-Piment-Sorbet	7/68
Kartoffeln, in weißem Ton gegart, mit gegrillten <i>chipirones</i> und Tintenfischcreme	8/60	Nelken-Feigen-Kompott zu Ziegenkäse (Crottin de Chavignol)	12/86	Schokoladeneis und Nussbeugerln (-kipferl) zur Rosmarinbirne	9/64
Kartoffeln mit <i>calamaretti</i> -Gröstl	K41	Nelkengelee und Selleriepüree zu Rehrücken	12/85	Schweinsbraten mit Löwenzahn	8/80
Kartoffelpizza	K29	Nelkensabayon und Bananen-Eis zu Tamarillo- <i>tartes</i>	12/86	Sellerie-Kartoffel-Suppe mit Trüffeln	K43
Kartoffelsalat, mediterrane Art	K12	Nussbeugerln (-kipferl) und Schokoladeneis zur Rosmarinbirne	9/64	Selleriepüree zu Rehrücken mit Nelkengelee	12/85
Kartoffelsalat, schwäbische Art	K13	O		Selleriesüppchen mit Milchschaum	F14
Kartoffelsalat, steirische Art	K12	Oktopus, gegrillt, mit Tomaten-Chorizo-Marmelade und Holzkohleöl	10/61	Spanferkeleisbein mit Brennessel-Creme, Jakobsmuschel und Banyuls-Reduktion	10/58
Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Trüffeln	K43	Oliven-Orangen-Sorbet	7/66	Spanferkelkarree mit Kastanienpüree und Kaffeejus	F16
Kartoffelstangen	K29			Speckkartoffeln	K26
Kartoffelstifte, frittiert, (<i>Pommes Pont Neuf</i>)	K25			Steinbutt an der Gräte auf gedämpftem Fenchel mit Sauce béarnaise und Tomatenkompott	12/71
Kartoffel-Stockfisch-Püree (<i>Brandade</i>)	K26			Steinbutt, in Olivenöl geschmort, mit lauwarmer Krustentier vinaigrette und Olivengnocchi	12/104
Kartoffelstreifen, frittiert	K25			Steinpilze mit Blauschimmelkäse	8/12
Kartoffel- <i>tarte</i>	K30			Stockfisch-Kartoffel-Püree (<i>Brandade</i>)	K26
Kartoffeltörtchen mit Steinpilzen	11/94				

<i>String beans</i> Thoren: sautierte und gewürzte Schnürsenkel- oder Strumpfband-Bohnen	11/84
Süße Fonds	10/70
Süßholz-Eis	7/65

T

Tafelspitz mit Bouillon-Kartoffeln	K16
Tamarillo- <i>tartes</i> mit Bananen-Eis und Nelkensabayon	12/86
Tee-Minze-Sorbet, dazu Honigkeks und Grapefruitfilets	7/60
Tintenfische (<i>chiprones</i>) und Tintenfischcreme zu in weißem Ton gegarten Kartoffeln	8/60
Tintenfisch- <i>(calamaretti)</i> -Gröstl zu Kartoffeln	K41
Tiramisu von Birnenbrot und Brie	8/68
Tomaten-Chorizo-Marmelade zu gegrilltem Oktopus mit Holzkohleöl	10/61
Tomatenkompott und gedämpfter Fenchel zu Steinbutt an der Gräte mit Sauce béarnaise	12/71
Tomatenschnee	7/67
Tomatensuppe, geeist, mit Hummer	9/12
Trüffeln mit Kartoffelfächern	K43
Trüffeln zu Sellerie-Kartoffel-Suppe	K43

V

Vakuumieren	8/72
-------------	------

W

Wildhasenragout mit Kastaniennudeln	11/96
Wildsauce „Gumbo“	11/144

Y

<i>yuzu-su</i> (japanische Zitrusauce) zu Glatzbutt mit Knusperschokolade	12/103
---	--------

Z

Ziegenkäse- <i>crème brûlée</i> mit Löwenzahnblütenhonig-Eis	8/71
Ziegenkäse (Crottin de Chavignol) mit Feigen-Nelken-Kompott	12/86
Ziegenmozzarella-Törtchen mit Tomaten	8/70
Zitrus-Pfeffer-Fond	10/70
Zwetschgen, eingelegt mit Essig	10/14

Personen

	Heft/Seite
Alleno, Yannick, Koch des Monats November	11/70
Adrià, Ferran (Europas beste Köche)	11/54
Aduriz, Andoni Luis, Koch des Monats August	8/54
Beck, Heinz (Europas beste Köche)	11/58
Berasategui, Martín (Europas beste Köche)	11/61
Berger, Senta: kulinarisches Heimweh nach Österreich	12/140
Bras, Michel (Europas beste Köche)	11/56
Cadiou, Yvan, der singende Koch	11/8
Collet, Philippe, Parfumeur	9/94
Ducasse, Alain (Europas beste Köche)	11/55
Fagegaltier, Nicole, Köchin des Monats Juli	7/54

Fuchs, Hans-Joachim, der Grillmeister	8/6
Gernhardt, Robert (Kurzinterview)	8/10
Goossens, Peter (Europas beste Köche)	11/57
Gradwohl, Joachim, Koch des Monats September	9/58
Herman, Sergio (Europas beste Köche)	11/61
Hofmann, Nico: Nomade mit festem Wohnsitz	10/110
Kempf, Michael, Koch des Monats Oktober	10/56
Last, James (Kurzinterview)	12/12
Louisan, Annett (Kurzinterview)	9/10
Mendini, Alessandro, Designer für Alessi	9/106
Monticello, Valentino – der Mann mit den Scherenhänden	8/104
Pacaud, Bernard (Europas beste Köche)	11/56
Paul, Bernhard (Kurzinterview)	11/10
Raabe, Max (Kurzinterview)	7/8
Rochat, Philippe (Europas beste Köche)	11/60
Rothschild, Baron Eric de	12/106
Santini, Nadia (Europas beste Köche)	11/58
Scherf, Henning (Kurzinterview)	9/88
Thieltges, Helmu, Koch des Jahres	12/66
Troisgros, Michel (Europas beste Köche)	11/62
Tykwet, Tom (Kurzinterview)	10/10
Witzigmann, Eckart	7/76
Wohlfahrt, Harald (Europas beste Köche)	11/62

Produkte

	Heft/Seite
Bio-Champagner: Prickelndes aus der Natur	12/120
Fisch aus dem Meer oder aus der Zuchtanlage	10/77
Henkell Trocken	7/110
Indische Gewürze: Reichtum für die Sinne	11/86
<i>Jamon Ibérico de bellota</i> : pralles Glück	9/68
Lachs: der Sonderfall	10/80
Leitungswasser im Test (Wasser-Special)	9/74
Nelken aus Sansibar	12/88
Olivenöl: 1:0 gegen die Betrüger!	7/72
Pfeffer: der südindische Staat Kerala ist der bekannteste Pfefferproduzent der Welt	11/90
Queijo Serra da Estrela: Portugals butterweicher Käse ist ein Schatz	7/80
Rolex - das Millionending	8/114
Sanddornprodukte in Bioqualität	11/14
Stille Wasser im Test: reine Geschmackssache (Wasser-Special)	9/84
Tassen: Farbe bekennen bei Lieblingstassen	12/124
Wasserfilter (Wasser-Special)	9/80
Wild: Der Baron bittet zur Jagd	11/138
Zuchtfisch oder Wildfang?	10/74

Sonstiges

	Heft/Seite
Echo auf das Olivenölmanifest	8/4
Verbrauchergenossenschaft: Genosse Lädle	9/6

Tests

	Heft/Seite
Leitungswasser (Wasser-Special)	9/74
Stille Wasser: reine Geschmackssache (Wasser-Special)	9/84
Wasserfilter (Wasser-Special)	9/80
Zuchtfisch oder Wildfang?	10/74

Bücher

	Heft/Seite
Bau, Frédéric: „Chocolate Fusion“	7/16
Bos, Ralf und Thomas Ruhl: „Trüffel und andere Edelpilze“	11/18
Castillo, Encarna (Hg.): „Ultimate Kitchen Design“	9/16
Das Beste an Deutschland. 250 Gründe, unser Land heute zu lieben	10/18
Dollase, Jürgen: „Kulinarische Intelligenz“	8/16
Droste, Wiglaf, Nikolaus Heidebach, Vincent Klink: „Wurst“	12/16
Ducasse, Alain: „Grand Livre de Cuisine“	9/16
Glass, Leonie: „Käse. Die 200 feinsten Käsesorten aus 16 europäischen Ländern“	8/16
Greiner, Karin und Angelika Weber: „Kräuter“	9/16
Hanner, Heinz: „Hanners Gourmet-ABC“	12/16
Hofmann, Susanne: „Edler Käse und seine Geheimnisse“	8/16
Hoffmann, Maria, Bernhard Stöhr und Harald Wohlfahrt: „All about Cocktails and Barfood“	8/17
Holland, Ingo: „Meine Gewürze“	10/18
Hübner, Wolfgang: „Ingwer – die edle Schärfe aus dem Land des Lächelns“	7/16
Jensen, Kristian Ditlev: „Leibspeise“ (Roman)	9/16
Kämmer, Frank: „Kleines Lexikon der Wein-Irrtümer“	11/18
Kornmeyer, Gebrüder (Hg.): „Der kulinarische Report des deutschen Buchhandels 2005-2006“	8/16
Kunzke, Margit: „Andalusien – Küche und Kultur“	7/16
Lejeune, Erich: „Gerd Käfer. Der Gourmet-Papst“	12/16
Martin, Guy: „Nudeln, Pasta, Pâtes“	11/18
Migge, Thomas: „Zeit für Rom. Metropole für Entdecker und Genießer“	10/18
Mikanowski, Lindsay und Patrick: „Gemüse. Rezepte von 35 französischen Meisterköchen“	9/16
Münnich, Johannes: „Käsepapst. Käse aus Leidenschaft“	8/16
Panzer, Eva-Maria: „In Love with Ginger“	7/16
Priewe, Jens: „Weine von Südtirol“	10/18
Schulz, Gerhard und Thomas Dupont: „Scotch Whisky – Reisen in die Welt des Single Malt“ (CD)	7/16
Standage, Tom: „Sechs Getränke, die die Welt bewegten“	11/18
Teubner: „Das große Buch vom Fleisch“	12/16
Vereinigung deutscher BIOSpitzenköche: „Bio – ein Genuss“	8/16

