

# Inhalt

## SUPPEN

- 12 Erbsensuppe  
Nachtschicht für ein delikates  
Ergebnis
- 14 Mangold-Linsen-Suppe  
Liebe auf den zweiten Blick
- 16 Mahlberger Lauchsuppe  
Vielpersprechende Liaison mit  
Räucheraal
- 18 Schnecken  
Ganz aus dem Häuschen
- 20 Muscheln  
Verschlossene Gesellschaft
- 22 Weiße Bohnen  
Lassen sich erweichen für  
aromatische Abenteuer

## BEILAGEN

- 24 Tomatensalat  
Spielwiese für Routiniers
- 26 Dicke Bohnen  
Wenn alle Hüllen fallen
- 28 Kartoffelpüree  
Französische Raffinesse für  
klobige Gesellen
- 30 Sellerie  
Bescheidener Kosmopolit
- 32 Pfifferlinge  
Hinterwälder mit unkompliziertem  
Charakter
- 34 Spargel mit  
Sauce hollandaise  
Die unvermeidliche Kombination

- 36 Sauerkraut  
Gesundes Aufputzmittel
- 40 Kürbischutney  
Großartige Kleinkunstartisten

## FISCH

- 44 Gegrillter Lachs  
mit Gurkengemüse  
Sensibelchen mit Kernkompetenz
- 46 Fischcurry  
Zurück in die Zukunft
- 48 Schellfisch mit Senfsauce  
Angesehener Begleitservice  
mit Profil
- 50 Heringssalat  
Aufstieg in die Oberliga
- 52 Hechtklöße  
Tauchgang mit viel Feingefühl
- 54 Die Seezunge  
Ein lang vermisster Schwarm

## GEFLÜGEL

- 60 Entenkeulen  
Lustvoller Knochenjob
- 62 Entenbrust mit Chutney  
Talentierte Freischwimmer
- 66 Fürstliches Hühnerfrikassee  
Stilübung ohne viel Federlesens
- 68 Essighuhn  
Teile und herrsche

# Inhalt

## FLEISCH

- 72 Schweinefilet  
Entspannte Siesta im Aromabad
- 74 Gelbes Schwein  
Ein fadenscheiniger Leckerbissen
- 76 Königsberger Klopse  
Eindrucksvolle Rollenspiele
- 78 Kalbsbäckchen  
Federlichte Gaumenschmeichler
- 82 Pichelsteiner  
Eine rührend kultivierte  
Vereinigung
- 84 Himmel und Erde  
Mit Leichtigkeit vereint auf  
einem Teller
- 86 Falscher Hase  
Jägerlatein in Scheiben
- 88 Kalbsleber  
Anspruchsvoll und unwiderstehlich
- 92 Ochschwanz  
Abwarten und Topflappen häkeln
- 96 Kutteln  
Nur die inneren Werte zählen
- 98 Kaninchen in Senfsauce  
Gewiefter Langstreckenläufer

## DESSERTS

- 118 Quarksoufflée mit Honig  
Gefürchteter Luftikus
- 120 Arme Ritter  
Auf erfolgreichem Kreuzzug
- 122 Crème Caramel  
Verführer aus dem Wasserbad
- 124 Pflaumengratin mit  
Zimtsabayon  
Erfrischung unter der Haube
- 126 Rote Grütze  
mit Vanilleschaum  
Beerenstarkes Hoch aus dem Norden
- 128 Pfannkuchen  
Eine richtig fette Plattensammlung
- 130 Apfelstreusel  
Gute Gelegenheit zum Verkrümeln
- 132 Käsekuchen  
Experimentierfreudiger  
Traditionalist
- 136 Register
- 138 Impressum

## WILD

- 108 Rehrücken  
Sorgt für wohliges Entzücken
- 112 Hasenrücken mit  
Rosenkohlpüree  
Retter der Tafelrunde
- 114 Hasenpfeffer  
Haken schlagen für Unerschrockene

Titelfoto: Bernd Grundmann  
Food: Susanne Walter  
Foodstyling: Patricia Darlison



Muschelsuppe: Seite 20



Sauerkraut: Seite 36



Schellfisch: Seite 48



Königsberger Klopse: Seite 76



Hasenrücken: Seite 112



Crème Caramel: Seite 122