

Alle Themen aus dem zweiten Halbjahr 2005 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		Restaurants/Inland			
	Heft/Seite		Heft/Seite		
Bordeaux: Bordelaiser Trouvaillen	11/98	Allensbach/Bodensee		Gernsbach bei Baden-Baden	
Castelluccio: Loblied auf die Linsen der Wildnis	11/78	„Seerestaurant Café Leissner“	8/34	„Werners Restaurant“: Loup de Mer und Traumblick übers Murgtal	8/109
Cornwall: Fischzug mit flotten Lokalen im Schlepptau	8/42	Alt Duvenstedt/Schleswig-Holstein		Görlitz	
Deutschlands Seen, ein Special	8/24	„Restaurant Töpferhaus“ am Bistensee	8/40	„Lucie Schulte“: Erinnerungen an die schlesische Tradition und gute Weine	11/141
Dresden: Noch mehr Glanz an der Elbe	11/28	Ambach/Starnberger See		Hamburg	
Dubai: Arabiens Traum von Las Vegas	11/50	„Gasthaus Zum Fischmeister“ am Starnberger See	8/36	„Le Canard“: Von der Isar an die Elbe	8/110
Elsass: Elsässer Kostproben	9/58	Bad Neuenahr-Ahrweiler		Immenstaad/Bodensee	
Havanna: Zigarrenroller – Kubas flinke Finger	9/120	Wieder besucht: „Brogsitter“	9/134	„Seehof“	8/34
Kopenhagen	9/136	Berlin		Klingenberg	
London: Auf in die neue Welt – Docklands	11/56	„First Floor“: Stillstand im Luxus	12/139	„Zum alten Rentamt“: Ingo Holland, Koch des Monats November	11/64
Luxemburg	8/112	„Horvath“: Wolfgang Müller im neuen Exil	9/132	Krakow am See/Mecklenburg-Vorpommern	
Mantua: Es geht nicht nur um die Wurst	7/26	„Il Punto“ in Berlin: Netter neuer Treffpunkt in einer der prominentesten Lagen Deutschlands	9/132	„Ich weiß ein Haus am See“ am Krakower See	8/38
Marokko: Märchenhaftes Marrakesch	9/48	Dießen am Ammersee/Bayern		Kuppenheim/Baden	
Montreal und Toronto	9/22	„Seehaus“	8/37	„Raubs Restaurant“: Spannende Aromen	8/113
Nahe: Alles Gute von der Nahe	9/88	Eggenstein-Leopoldshafen/Nordbaden		Köln	
Neapel: Feste feiern auf dem Vulkan	12/58	„Zum Löwen“: Neubeginn für Markus Nagy	7/119	„Kap am Südkai“: Berausende Ausblicke auf Tuchfühlung mit dem Nachbarn	11/141
New York	7/120	Ehrenkirchen-Offnadingen bei Freiburg		„Poisson“: Fisch, gekocht, gebraten und gehandelt	8/111
Oderhaff, von Stettin nach Usedom: Aufbruch im nahen Osten	7/52	„Klostermühle“: Kochkunst auf dem Lande	9/131	Leipzig	
Paris: 30 Rendezvous an der Seine	10/40	Elzach/Schwarzwald		„Falco“: Würziges Lamm 100 Meter über der Stadt	8/110
Prag	11/146	„Gasthof Adler“: Steinbutt trifft Zander im Ländle	9/133	„L.A.-Leipziger Allerlei“: Nicht so sächsisch, wie der Name vermuten lässt	11/140
Provence: Jenseits des Rosé	7/74	Endingen/Kaiserstuhl		Lindau/Bodensee	
Quiberon: Kleine Fische, großer Schatz	8/72	„Merkle's Rebstock“: Zurück zu den Wurzeln	12/139	„Hoyerberg-Schlössle“ in Lindau am Bodensee	8/33
Spanien – Sherry: Salz und Sonne	8/78	Essen		Meersburg/Bodensee	
Sydney: Down under obenauf	12/26	„Rotisserie du Sommelier“: Französisch und deutsch in Rüttscheid	11/140	„3 Stuben“: Kalbskopf und Sashimi am See	9/135
Triest: Kapitale des <i>caffè</i>	11/116	Flörsheim am Main		„Residenz am See“	8/34
Zürich: Lichterglanz für Fortgeschrittene	12/144	„La Fayence“: Tandoori-Aprikosen in schickem, beige-braunem Ambiente	11/142	Monschau/Eifel	
		Frankfurt		„Hubertusklausur“: Bürgerlich, aber gut	7/119
		„Frankfurter Hof“: Einfach, gut und günstig	8/111	Murnau am Staffelsee/Bayern	
		Friedberg bei Frankfurt		„Reiterzimmer“ im „Alpenhof“	7/116
		„Leib & Seele“: Drkosch und sein Double	12/136		



Elzach/Schwarzwald	
„Gasthof Adler“: Steinbutt trifft Zander im Ländle	9/133
Naurath/Hunsrück	
„Landhaus St. Urban“	12/50
Oberwesel/Rheintal	
„Auf Schönburg“	12/52
Rantum/Sylt	
„Dorint Sofitel Söl'ringhof“	12/46
Schleswig	
„Bed & Breakfast am Dom“: neue Gastlichkeit	9/132
Schorndorf bei Stuttgart	
„Hotel an der Stadtmauer“: Ein Schotte an den Töpfen	8/111
Unkel am Rhein	
„Rheinhotel Schulz“	12/50
Wernberg-Köblitz/Oberpfälzer Wald	
„Burg Wernberg“	12/55
Hotels/Ausland	
	Heft/Seite
Belgien	
Brüssel	
„Royal Windsor“: Über Nacht bei belgischen Modeschöpfern	11/144
Gent	
„Chambre plus“: Privatheit für Stadtwanderer	12/140
Frankreich	
Lyon	
„Collège Hotel“: Eine Nacht in der Penne	12/141
Morey-Saint-Denis/Burgund	
„Castel de Trés Girard“: Gute Betten in Burgund	8/114
Großbritannien	
Dogmersfield/Südengland	
„Four Seasons Hampshire“: Edles Landhaushotel	8/114
Tarbert auf Kintyre/Schottland	
„Stonefield Castle“: Garnelen aus dem Loch	7/123
Italien	
Martina Franca/Apulien	
„Ritrovo degli Amici“: Annas zartes Ziegenfleisch	9/139

Venedig	
„Ca' Pisani“: Designhotel im Adelspalast	7/121
Niederlande	
Maastricht	
„Kruissherenhotel“: Mönchszellen aus dem 15. Jahrhundert mit Flachbild-TV	11/144
Österreich	
Längenfeld/Tirol	
„Naturhotel Waldklausen“: Zu Gast im Grünen	12/140
Polen	
Sorkwity (Sorquitten)/Masuren	
„Hotel im Park“: Neuer Glanz im alten Jagdschloss	9/138
Warschau	
„Polonia Palace“: Neuer Chic am Kulturpalast	11/148
Portugal	
Lissabon	
„Bairro Alto Hotel“: Neuer Luxus in altem Gemäuer und in bester Lage	11/148
Spanien	
St. Julia de Vilatorca/Katalonien	
„Hotel Torre Marti“: Frühstück im Jugendstil	12/141
Thailand	
Phuket	
„Trisara“: Ein Aman für die iPod-Generation	11/150
Vereinigte Staaten/USA	
Chatham/Cape Cod, Massachusetts	
„Chatham Bars Inn“: Der zarte Hauch der Nostalgie	8/115
	Heft/Seite
Bordeaux: Bordelaiser Trouvailles	11/98
Cola aus der Bretagne, Wodka und Whisky aus Burgund	9/108
Design an der Flasche	10/168
Junge deutsche Winzer: Gemeinsam stärker in der Winzerclique	10/146
Nahe: Alles Gute von der Nahe	9/88
Portugal: Vormarsch der „Großen Sieben“	11/112
Provence: Jenseits des Rosé	7/74
Retrospektive: Weine, die bewegten	10/158
Sherry: Salz und Sonne	8/78
Siebeck's Seitenhiebe: Der Wein, der aus der Kälte kam	7/126
Venedigs Aperò	8/14

Weinkolumne	
Baldrian für den Rebstock	12/91
Die Macht der Gewohnheit	8/88
Erfolg verändert den Charakter	7/88
30 Jahre Weingenuß in Deutschland	10/156
Toskanische Weine	9/99
Weinproben	
Blauer Zweigelt	11/95
Gigondas	12/101
Muscadet	8/91
Portugals sanfte Riesen	9/101
Trollinger	7/85

Rezepte

Alle Seitenzahlen mit einem vorangestellten S (z. B. S/6) beziehen sich auf das Rezept-Special der Spitzenköche, das Heft 10 (Jubiläumshft) beilieg.

Alle Seitenzahlen mit einem vorangestellten G (z. B. G/6) beziehen sich auf das Geflügel-Special, das Heft 12 beilieg.

Heft/Seite

A	
Ananas-Chili-Kaltschale mit Geflügelteigtaschen	9/10
Ananassorbet zum Schokoladentörtchen mit Kokosnuss-Schaum	12/70
Aubergine mit Shiitakepilzen	S/62
B	
Bärlauchkruste fürs Kabeljaufilet mit Paprikajus	S/22
Birnen-Oliven-Kompott zum Kalbsfuß	S/46
Blumenkohl, karamellisiert, und mariniertes Grünkern zur Forelle	S/42
Boudin noir zu Wolfsbarsch mit gestampften Kartoffeln, roter Paprika und Olivenvinaigrette	12/66
Bouillabaisse von Nordseefischen	S/36
Brioche	G/47
Brombeeren zu Zander mit Speck	S/30

Getränkethemen

C	
Calamaretti, Scampi und Steinpilze zu Ravioli (Fagottini)	9/68
Castelluccio-Linsen mit Vollkornweizen, Olivenöl und Gemüse der Saison	11/83
Cataplana mit Kalbsfilet und Muscheln	8/58
Charolais-Ochse mit Olivenjus und confierten Kartoffeln	S/32
Club Sandwich	G/16
Confit von der Gans	G/25
Consommé von der Taube	G/41
Coq au Vin	G/17
Couscous mit Rebhuhn	G/40
Curry, thailändisch, von der Ente	G/33



D		Grünkern, mariniert, und karamellisierter Blumenkohl zur Forelle	S/42	Kopfsalat-Risotto mit gebratenem Hummer und weißem Speckschaum	S/28
<i>Dorade royale</i> (Königsgoldbrasse), mit Curry und Rohrzucker glasiert, auf Melonensalat	S/38			Kräutercremesuppe	7/73
E		H		Kräutersalat	7/72
Ei, pochiert, auf Kalbszungenragout mit Spitzmorchel-Oliven- <i>tapenade</i>	S/44	Hachis Parmentier	G/39	Kräuter-Sherry-Sauce	7/73
Ente mit Rotkohlsalat und Kartoffelküchlein	11/88	Holundersuppe mit Grießflammeri	11/90	Kräutertee als Würzmittel	7/73
Entenbrust mit Salish – Alderwood Smoked Sea Salt	12/10	Hühner-Kokos-Suppe	G/15	Krake und Meeresfrüchte mit Roquette-Pistou und Schmetterlingsnudeln	10/110
Entencurry, thailändisch	G/33	Hühnerfleischspieße (<i>saté</i>) mit Erdnussauce	G/18	Kullerpfirsich	8/70
Entenstopfleber, gebraten	G/32	Hühnertopf (<i>poule au pot</i>)	G/18	Kumquats, eingelegt	G/46
Entenwürstchen auf Sauerkraut	G/33	Huhn aus dem Ofen	G/18	Kumquatsragout und Ingwer-Eis zu Schokoladensavarin	8/60
Erbsen, Minze und Holzkohle-Öl zu Pata Negra	S/6	Hummer, gebraten, zu Risotto von Kopfsalat mit weißem Speckschaum	S/28		
Erdbeeren auf bretonischem <i>sablé</i> mit Sauerrahm-Rhabarber-Eis	S/34	Hummer Thermidor	10/102	L	
Erdnussauce zu <i>saté</i> -Spießen	G/18	I		Lammrücken, mit Oliven gespickt, sowie Fenchel, Bohnen und junger Knoblauch	10/104
Espresso-Chili-Würze für Schweinemedallions mit Limettenrisotto	S/52	Infusion für Saucen	7/73	Langustinen mit getrüffelten Kalbskopfgrauen	12/64
F		Ingwer-Eis zu Schokoladen- <i>savarin</i> mit Kumquatsragout	8/60	Limettenrisotto zu Schweinemedallions mit Espresso-Chili-Würze	S/52
Fagottini (Ravioli) mit Steinpilzen, Scampi und <i>calamaretti</i>	9/68	Jakobsmuschel, Matjes und Rotbarbe in geliertem Süppchen	S/10	Linsen mit Balsamico zur Wachtel	G/42
Fasanen-Gänsestopfleber-Terrine	G/26	Jakobsmuscheln mit geschmolzenem Kalbskopf und Spätburgunder- <i>nage</i>	S/16	Linsen zu Taubenbrust und -keule mit Sagrantino-Süßwein	11/83
Fasanenbrust mit <i>sauce suprême</i> und Trüffeln	G/42	Jakobsmuscheln mit Pfifferlingen zum gratinierten Steinbutt	12/82	Linsen mit Vollkornweizen, Olivenöl und Gemüse der Saison	11/83
Fleischpflanzerl	10/122	K		Linsensauce zum Ricottaflan	11/83
Fliederbeersuppe mit Grießflammeri	11/90	Kabeljau, gebraten, in <i>vongole-verace</i> -Sud mit braisierten Shiitakepilzen	12/80	Linsen-Speck-Sauce zum Zander	11/12
Flusskrebse und Zucchiniblüte in Tomatensuppe	S/26	Kabeljaufilet unter der Bärlauchkruste mit Paprikajus	S/22	Loup de Mer mit Kartoffelstrudel und kandierten Tomaten	S/18
Focaccia	8/68	Kaisergranat zum Steinbutt, im Pastilla-Teig gebacken	S/56	M	
Forelle auf mariniertem Grünkern mit karamellisiertem Blumenkohl	S/42	Kakaosauce und Piment d'Espelette zur Taube	S/8	Maiskolben mit gebratenen Gambas	11/86
Frikadelle (Fleischpflanzerl)	10/122	Kalbsfilet und Muscheln (Cataplana)	8/58	Mandelsuppe mit mariniertem Tunfisch	S/90
G		Kalbsfuß mit Oliven-Birnen-Kompott	S/46	Markklößchen zur Rinderschulter, in Rotwein geschmort, mit Tournedos	12/68
Gänseeschmalz	G/24	Kalbsleber mit Kartoffeln und Speck	10/108	Matjes, Rotbarbe und Jakobsmuschel in geliertem Süppchen	S/10
Gänse- <i>confit</i>	G/25	Kalbskopf, geschmolzen, mit Jakobsmuscheln und Spätburgunder- <i>nage</i>	S/16	Mascarpone-Mousse, Eis von Pistazien und grünem Tee	7/64
Gänse- <i>confit</i> mit Graupeneintopf	G/25	Kalbszungenragout zum pochierten Ei mit Spitzmorchel-Oliven- <i>tapenade</i>	S/44	Mayonnaise	G/46
Gänsestopfleber mit Zartbitterschokolade und geliertem Melonnenektar	S/60	Karotten-Ingwer-Püree zum Stubenküken im Kartoffelmantel	S/50	Melonensalat zur <i>dorade royale</i> (Königsgoldbrasse), mit Curry und Rohrzucker glasiert	S/38
Gänsestopfleber zu Polenta, Wachtelspiegelei und schwarzen Trüffeln	S/64	Kartoffelcroûton mit Taubenherz und -leber	G/37	Meeresfrüchte und Felsenkrake mit Roquette-Pistou und Schmetterlingsnudeln	10/110
Gänsestopfleber zum Rehrücken, im Spätburgundersud pochiert	S/54	Kartoffelklöße, halbseidene	G/46	Meerrettich-Kartoffel-Schaum zum Seeteufel mit Orangen-Gemüse- <i>nage</i>	S/48
Gänsestopfleber-Fasanen-Terrine	G/26	Kartoffelküchlein und Rotkohlsalat zur Ente	11/88	Miesmuscheln	11/74
Gänsestopfleber im Brioche-Teig	G/26	Kartoffeln, confiirt, zu Charolais-Ochse mit Perlzwiebeln und Olivenjus	S/32	Morchelsauce	9/76
Gambas, gebraten, mit Maiskolben	11/86	Kartoffel- Meerrettich-Schaum zum Seeteufel mit Orangen-Gemüse- <i>nage</i>	S/48	<i>Moules marinière</i>	11/74
Geflügelsalat	G/17	Kartoffelmantel fürs Stubenküken, dazu Karotten-Ingwer-Püree	S/50	Muscheln, asiatisch	11/76
Geflügelteigtaschen mit Ananas-Chili-Kaltschale	9/10	Kartoffelstrudel und kandierte Tomaten zum Wolfsbarsch (Loup de Mer)	S/18	Muscheln mit Apfel	11/76
Geflügelterriner	8/69	Knoblauchzehen, 40, zum Perlhuhn	11/69	Muscheln mit Kräutermix	11/76
Gemüsepflanzerl in Ciabatta-Sandwiches	S/20	Kokos-Hühner-Suppe	G/15	Muscheln und Kalbsfilet (Cataplana)	8/58
Gewürztraminergelee	G/47	Kokosnuss-Schaum und Ananassorbet zum Schokoladentörtchen	12/70	Muschelsuppe	11/76
Goldbrasse (<i>dorade royale</i>), mit Curry und Rohrzucker glasiert, auf Melonensalat	S/38			O	
Gnocchi zu Roter Bete, in Meersalz gegart	S/24			Obazda	10/123
Graupeneintopf mit Gänse- <i>confit</i>	G/25			Ochse (Charolais) mit Olivenjus, Perlzwiebeln und confiirt Kartoffeln	S/32
Grießflammeri mit Holundersuppe	11/90			Oliven-Birnen-Kompott zum Kalbsfuß	S/46

Waalkes, Otto – Kurzinterview	11/16	Siefert, Bernd: „Sweet Gold“	12/133
Willemsen, Roger	7/104	Teubner-Edition:	
Witzigmann, Eckart	10/75	„Das große Buch vom Fisch“	11/ 20
Wohlfahrt, Harald	10/78	Teubner-Edition:	

Geschäfte/Firmen

	Heft/Seite		
Deutschland			
München			
„Schrannenhalle“: Marktplatz für eine kleine kulinarische Weltreise	11/142	Heinz Winkler: „Die Klassiker der Cuisine Vitale“	12/130
Naumburg			
Bürstenmacherei „Steinbrück“	11/141	Wörther, Jörg und Angerer, Peter: „Der Wörther“	12/130
Wilstedt			
„arteFakt-Nudelmanufaktur“	9/12	Ziegler, Franz: „Mürb und knusprig“	12/133
Dänemark			
Jacob Jensen Design: Zen auf Dänisch	8/98		
Frankreich			
Paris			
Rotisserie „Dufrénoy“, der Edelgrill von Paris	9/78		
Ribeauvillé			
„Les Foies Gras de Liesel“	12/142		
Österreich			
Wien			
Süße Knöpfe	7/90		

Bücher

	Heft/Seite
Borgnolo, Daniela: „Meine italienische Küche“	12/132
Bruni, Bruno: „Gaumenfreuden & Kunstgenuss. Meine Art zu leben“	12/132
Der Brockhaus – Marken und Mythen	11/130
Dollase, Jürgen: „Geschmacksschule“	12/17
Jean-Marie Dumaine: „Meine Wildpflanzenküche“	9/16
Gamba, Mario: „Cucina del Sole“	9/16
Johnson, Hugh: „Weingeschichte“	11/20
Käfflein, Achim: „Große Köche kochen für kleine Genießer“	8/18
Köhler, Günter und Birnstiel, Friedhold: „Historische Gasthöfe“	8/18
Kuratorium kulinarisches Erbe Österreichs: „Genuss aus Österreich“	11/20
Nee, Min Ron: „Eine illustrierte Enzyklopädie der postrevolutionären Havanna-Cigarren“	9/16
Neugebauer, Stefan: „Zu Gast im Deidesheimer Hof“	12/130
Reichl, Ruth: „Garlic and Sapphires“	8/18
Schinharl, Cornelia: „Toskana, Umbrien und die Marken“	8/18
Schotts Sammelsurium Essen & Trinken	12/132
Seifert, Oliver: „Kunst und Brot“	11/20