

SIEGFRIED WROSSAL

A C S  
D V A R C

KULINARISCHE KÜNSTE  
AUS DEM FEDERAL

AT VERLAG AARAU • STUTTGART

# NHALTSVERZEICHNIS

Willkommen zum Feinschmecken			
<b>Kalte und warme Vorspeisen</b>	<b>15</b>	<b>Fische, Krustentiere, Muscheln</b>	<b>61</b>
Kükengalantine mit Linsensalat	<b>17</b>	Feichenfilets gebraten mit	
Nudelsalat mit Steinbutt und Brennessel	<b>19</b>	Zitronenmelissesauce	63
Salat mit Kalbsmilken (Kalbsbries)	<b>21</b>	Lachsfilet in Basilikumdampf gegart	65
Salat von St.-Jakobs-Muscheln	<b>23</b>	Meerteufelmedaillons mit Tomatenfond	67
Scampisalat	<b>25</b>	Rotbarbenfilets mit Chicoree gedünstet mit Gemüsebutter	69
Spargelsalat mit Avocadopüree	<b>27</b>	Seezungenröllchen mit Safransauce	71
Warmer Kartoffelsalat mit Saibling	<b>29</b>	Junger Steinbutt mit Randensauce (Rote-Bete-Sauce)	73
Tatar von Meerwolf und Steinbutt	<b>31</b>	Kohlrabi gefüllt mit Krebschwänzen	75
Marinierter Lachs	<b>33</b>	Steinbuttfilet auf Gemüsebett	77
Fischterrinerie mit Gemüse	<b>35</b>	St.-Jakobs-Muscheln mit Senfkornkeimlingen	79
Terrine von frischen Steinpilzen mit Holundersauce	<b>36</b>	Scampi in Zucchini Blüten mit Sauternes gedünstet	81
Taubenmousse mit sautierten Kartoffeln	<b>39</b>	Hummer mit Vanillesauce	83
Gänsestopfleber sautiert mit Sauternesauce	<b>41</b>		
Gefüllte Morcheln mit Sherrysabayon	<b>43</b>	<b>Fleisch, Geflügel und Innereien</b>	<b>85</b>
Lasagne mit Lachs und Dillsauce	<b>45</b>	Entenbrust gebraten mit Grapefruitsauce	87
Ravioli gefüllt mit Kalbsnieren mit Roquefortsauce	<b>47</b>	Emmentaler Gitzivoressen	89
Grüne Spargel mit Schnittlauchsabayon	<b>48</b>	Gitzi poeliert mit Bärlauch	90
		Kalbshaxe mit Kastanien und Zwiebeln glasiert	91
<b>Suppen</b>	<b>49</b>	Sautierte Kalbsmilken (Kalbsbries) auf Spinat mit Kerbelsauce	92
Kalte Avocadosuppe mit Krebschwänzen	<b>51</b>	Kalbsnieren gebraten mit Senfkornkeimlingen	95
Entenkraftbrühe mit kleinen Gemüsen mit Wachtelei	<b>53</b>	Gefüllte Kaninchenkeule mit frischen Morcheln	97
Kalte Kartoffelsuppe mit Kaviar	<b>54</b>	Kalbsleber sautiert mit Kirschen	99
Linsensuppe	<b>55</b>	Kaninchenrücken mit Honig glasiert und Topinamburs	101
Morchelcremesuppe	<b>57</b>	Taubenbrüstchen sautiert mit Balsamicosauce	103
Randensuppe/Rote-Bete-Suppe mit Lachsklösschen	<b>59</b>	Frikassee von Poularde mit Krebsen und Pfifferlingen	105
Tomatensuppe	<b>60</b>		

Wild und Wildgeflügel	107	<b>Praktisches, Grundrezepte</b>	151
Fasenenbrust sautiert mit		Filetieren von Lachs	152
Feigensauce	109	Filetieren von jungem Steinbutt	153
Gefüllte Fasänenkeulen		Ausbeinen von Tauben	154
geschmort mit Dörrzwetschgen	110	Ausbeinen von Kaninchen	155
Wildentenbrust mit Apfelsauce	111	Schnittarten für Gemüse	156
Rebhühner poeliert mit Grünkohl	112	Brauner Kalbsfond	157
Rehrückenfilet mit Ingwersauce	115	Brauner Kaninchenfond	158
		Brauner Taubenfond	159
<b>Gemüse und Beilagen</b>	117	Entenbrühe	160
Broccoliflan mit Pfifferlingen	119	Entenkraftbrühe	161
Überbackene		Fischfond	162
Jerusalem-Artischocken	120	Gemüsefond	163
Sautierte Jerusalem-Artischocken	121	Gewürzmischung für Fleisch- und	
Kartoffelcrepe	122	Geflügelgerichte	164
Kartoffelrahmgratin mit Spinat	123	Gewürzmischung für Wild- und	
Kartoffelrahmpüree	124	Wildgeflügelgerichte	165
Linsengemüse	125	Essigkräutersauce	166
Gemüse-Pot-au-feu mit			
Kerbelbutter	127	Saisonkalender	168
Nudelteig	128		
Pizokels	129	Frühlingsmenu	170
Spinatspätzli-Knöpfli	130	Sommermenu	171
		Herbstmenu	172
<b>Desserts</b>	131	Wintermenu	173
Bayrische Creme mit Himbeeren	133		
Birnen in Burgunder Rotwein	134	Allgemeines, Fachausdrücke	174
Gestürzte Karottencreme	135		
Nusspudding mit Vanillesauce	137		
Kalte Weinschaumcreme mit			
Grand Marnier	138		
Überbackene Williamsbirnen	139		
Gratinierte Erdbeeren mit			
Rhabarbersauce	141		
Sorbets	143		
Pflirsche in Grenadine-Sirup			
pochiert	145		
Pfannkuchen mit Kirschen	146		
Zimthalbgefrorenes mit Honig	147		
Schokoladenmousses	149		
Zwetschgenmousse	150		