

SALATE

Die neue große Schule

Texte und Rezepte von
Monika Kellermann

Fotografiert
von Susi und Pete A. Eising

Inhalt

6 VORWORT

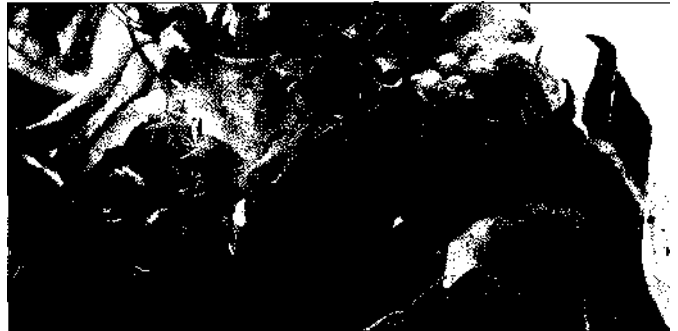
9 WARENKUNDE UND KÜCHENTECHNIK

Blattsalate und Gemüse, Sprossen, Früchte, Kräuter und Gewürze, Öl und Essig: Alles, was man für einen köstlichen Salat benötigt, finden Sie hier ausführlich beschrieben.



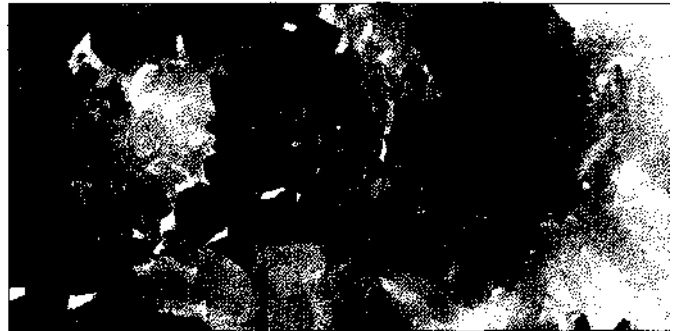
29 FRISCHE BLATTSALATE

Kopfsalat hat Konkurrenz bekommen - immer bunter, noch würziger und knackiger präsentieren sich die neuen Blattsalate! Hier erfahren Sie, wie man sie anrichten kann.



43 ROHKOST- UND SPROSSENSALATE

Längst haben auch Gourmets entdeckt, wie köstlich kleingeschnittenes rohes Gemüse, fein mariniert und mit knackigen Sprossen bestreut, schmeckt!



61 GEMÜSESALATE

Gemüse für Genießer! Serviert mit feinen Pilzen, Käse oder Sauce Hollandaise, wird junges Gemüse zum kulinarischen Ereignis.



**SALATE MIT NUDELN, REIS 81
UND KÖRNERN**

Ob Tortellinisalat mit Gern üsevi na ig rette, ungarischer Reissalat oder Bulgursalat auf afrikanische Art - der Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt.

**SALATE MIT FLEISCH, WILD 99
UND GEFLÜGEL**

Angereichert mit feiner Putenbrust, zartem Rehfilet oder geräucherter Hähnchenbrust - Salate sind auch für Hauptgerichte gut!

**SALATE MIT FISCH UND 117
MEERESFRÜCHTEN**

Alle Köstlichkeiten aus dem Wasser, ob frisch, eingelegt oder geräuchert, schmecken würzig mariniert als Salat einfach traumhaft!

DESSERTSALATE 129

Ob mit Zabaione, Portwein oder Käse serviert, bei diesen Salaten aus frischen, aromatischen Früchten kann niemand widerstehen.

KÜCHENLEXIKON 138

REGISTER 140