



Martina Meuth
Bernd Neuner-Duttenhofer

West-östlicher Küchendiwan

Ein kulinarischer Dialog zwischen Asien und Europa

Photos: Ulrich Kerth

Droemer Knaur

64.1.80.115

INHALT

VORWORT 7

VORSPEISEN & SALATE 13

Aperitif-Happen, Appetitanreger, Gabelbissen und Overtüren für leichte Menüs

SUPPEN 55

Klare Essenzen und gebundene Cremes, zarte Fleischbrühen, kräftige Gemüsepürees

REIS & NUDELN 72

Duftende Risotti und würzige Ravioli, Nudeln mit Gemüse, Fisch und Fleisch

GEMÜSE 96

Heimischer Kohl und exotische Auberginen, allerlei Hülsenfrüchte, Tomaten und Kartoffeln

FISCH 124

Süßwasser- und Meeresfische – gebraten, gebacken und frittiert, gesotten und gedämpft

KRUSTEN- UND SCHALENTIERE 144

Taschenkrebse und Garnelenschwänze, Krabben, Muscheln, Tintenfische – ideale Zwischengerichte

GEFLÜGEL 168

Variationen über Huhn und Ente – große und kleine Speisen, mal sanft gedünstet, mal groß gebraten

INNEREIEN 187

Lauter hingetupfte Gaumenfreuden – das Beste von Zicklein, Lamm und Kalb

FLEISCH 210

Roh und Rind, Schwein und Lamm – saftig aus dem Topf, knackig aus dem Wok, rosa aus dem Ofen

DESSERTS 234

Aromatische Früchte, schmeichelnde Cremes, süße Saucen und erfrischendes Eis

REZEPTREGISTER 248

REGISTER 250

