



AUTORIN: MONIKA SCHUSTER

FOTOGRAFIE: MARTINA GÖRLACH, STUDIO EISING

# Kochschule No. 1

Erfolgsrezepte und Küchenpraxis leicht gemacht

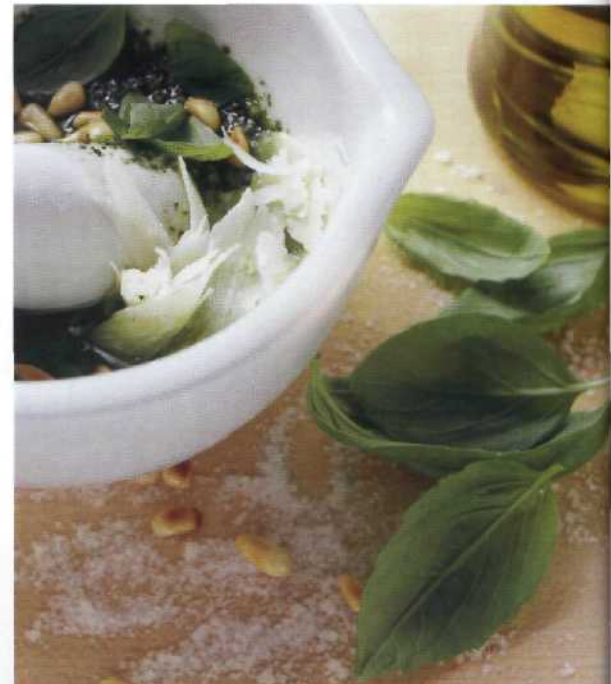


## 1 Grundrezepte

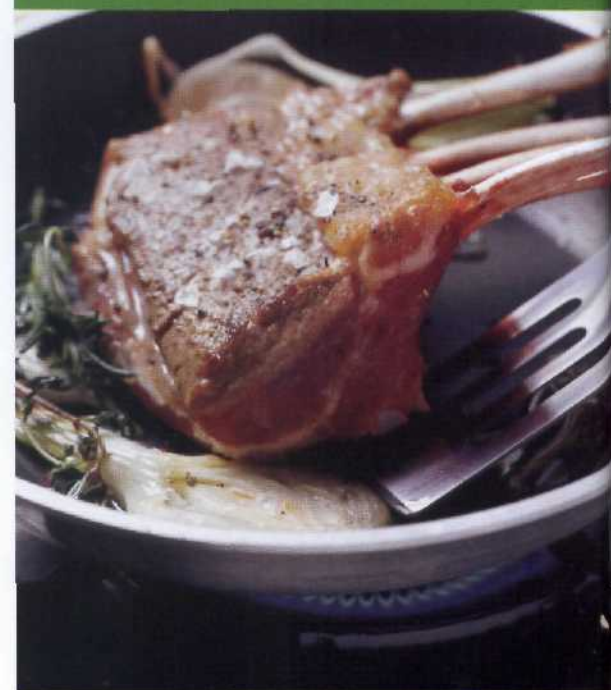
- Grundbrühen** – Rinderbrühe, helle Geflügelbrühe,  
Gemüsebrühe und Fischbrühe 008–039
- Heiße Grundsaucen** – braune Kalbssauce,  
Portweinsauce, Madeirasauce,  
Sauce hollandaise und Béchamelsauce 010–015
- Kalte Saucen** – Mayonnaisen und Dressings 016–019
- Buttermischungen** – würzige Verfeinerungen 021–023
- Kartoffeln** – variantenreiche Lieblingsbeilage 024–025
- Tomaten** – die »Liebesäpfel« 026–031
- Teige** – die vier wichtigsten 032–033
- 034–039

## 2 Schnelles und Einfaches für jeden Tag

- Vorspeisen** – Salate, kleines Gebratenes,  
Carpaccio und Suppen 040–089
- Hauptgerichte** – Variationen mit Nudeln,  
Herzhaftes mit Gemüse und  
Fisch und Fleisch aus der Pfanne 042–061
- Nachspeisen** – luftige Mascarponecreme,  
karamellisierter Heidelbeerpfannkuchen,  
zart schmelzende Pralinen-Crème-brûlée  
und saftiger Birnen-Apfel-Strudel 062–081
- 082–089



Basiswissen und -rezepte



Köstlichkeiten für den Alltag





Abwechslung aus anderen Ländern

### 3 Internationale Köstlichkeiten

090–145

**Vorspeisen** – Cremesuppen und Brühen,

Tortilla, Pizza und Frühlingsrollen, Hering,

Matjes und Jakobsmuscheln

092–113

**Hauptgerichte** – Risotto, Muscheln und Filotarte,

fein gebratener Zander, Klassiker wie Reh- und Wiener

Schnitzel, Schmorgerichte und Asiatisches mit Ente

114–137

**Nachspeisen** – erfrischende Panna cotta,

pochierter Pfirsich, aromatischer Mini-

Gewürzgelhupf und Großmutter's Dampfnudeln

138–145

### 4 Edles & Feines

146–185

**Vorspeisen** – Tunfischtatar, gebackene Austern

und Räucherlachs mousse, gedämpfter Seeteufel

und feine Cremesüppchen

148–159

**Hauptgerichte** – selbst gemachte Ravioli, Perlgrauen

mit Trüffeln geadelt, feine Fisch- und Geflügelgerichte in

leckeren Sößchen und Edles von Rind, Kalb und Hirsch

160–179

**Nachspeisen** – cremiges Vanilleparfait,

schmelzender Schokoladenkuchen und

erfrischende Saure-Sahne-Mousse

180–185

**Kleines Wein-ABC**

186–187

**Register**

188–191

**Impressum**

192



Wenn's was Besonderes sein soll