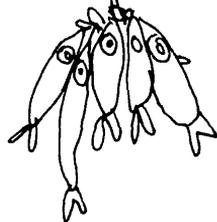


Peter Brunner

zart und deftig, band zwei

*_ seine schönsten Kolumnen
zu Essen und Kochen, gewürzt
mit neuen Rezepten für den Alltag*



_ illustriert von Sonja Studer

vorspeisen

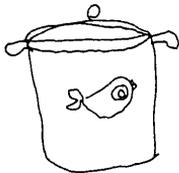
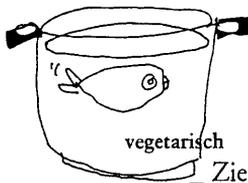
_ Kalbsfüsschen (Brätchügeli) mit frischen Kefen	_ 23
_ Tintenfischchen auf Gartenerbsenpüree	_ 83
_ Randen mit Büffelmozzarella	_ 119
_ Kalte Nudeln mit rohem Salm und Sauerrahm	_ 133
_ Lauwarmer Sauerkrautsalat	_ 168
_ Orangen-Fenchel-Salat	_ 171
_ Ententerrine	_ 176
_ Parmesanmousse mit Kräutersalat	_ 183
_ Linsensalat mit Coquilles Saint-Jacques	_ 189
_ Lauwarmer Linsensalat mit Hirschsalsiz	_ 189

fisch

_ Tonno a la marinara	_ 29
_ Bio-Salm auf Kartoffeln mit Bioquark und Zitrone	_ 35
_ Seeteufel mit karamellisierten Tomaten	_ 37
_ Kabeljau in Kokosmilch mit Zitrone	_ 77
_ Einseitig grillierter Thunfisch auf neuen Kartoffeln	_ 93
_ Saiblingfilets mit Verveine	_ 99
_ Cidre-Randen mit Coquilles Saint-Jacques	_ 119
_ Seeteufel im Zitronenöl	_ 131
_ Roher Thunfisch auf lauwarmem Kartoffelsalat	_ 133
_ Zander mit Sauerkraut	_ 169
_ Zander mit Linsen	_ 189

fleisch

_ Kaninchenfilet mit grünen Spargeln	_ 51
_ Hackbraten mit Lebkuchengewürz	_ 80
_ Coq au Riesling	_ 95
_ Kaninchenschulter mit Piment d'Espelette	_ 105
_ Entrecôte	_ 124
_ Lammhäxli	_ 128
_ Kalbshaxe	_ 128
_ Rindshaxe	_ 129
_ Coq au vin	_ 136
_ Geschmorte Tomaten mit Kalbfleischfüllung	_ 138
_ Pastetli mit Brätkügelgi	_ 142
_ Riz Casimir	_ 145
_ Ganze Ente aus dem Ofen	_ 175
_ Kalbshohrücken mit Karotten aus dem Ofen	_ 180
_ Rindshohrücken mit Kartoffelerrine	_ 182
_ Kalbsbäggli mit Weihnachtsgewürzen	_ 184
_ Lammhüftli auf Linsen	_ 189



– Ziegen- oder Schafquark mit Apfel und Ingwer	– 53
– Risotto mit Cima di rapa	– 59
– Risotto amaro	– 59
– Tomatensteak	– 73
– Polenta «rossa» mit Girebader Senneflade	– 75
– Quinoa	– 78
– Ei auf Selleriepüree und säuerlichem Apfel	– 85
– Gougères	– 90
– Junge Artischocken in gewürztem Olivenöl	– 97
– Käsesoufflé	– 109
– Blumenkohlmousse	– 113
– Blumenkohl in Weissweinsauce	– 113
– Blumenkohl auf meine Hausmännerart	– 113
– Blumenkohlpüree	– 113
– Randensalat	– 119
– Schalottenkompott mit Portwein und Koriander	– 115
– Zitronenspaghetti	– 117
– Gebeiztes Wintergemüse	– 119
– Nudeln	– 121
– Polenta	– 122
– Ravioli mit herber Kürbisfüllung	– 135
– Ravioli mit süsslicher Kürbisfüllung	– 135
– Ravioli mit Zitronenfüllung	– 135
– Spätzli	– 137
– Geschmorte Tomaten mit Kräuterfüllung	– 139
– Rohe Tomaten mit Reisfüllung	– 139
– Fotzelschnitten	– 140
– Gebackene Käseschnitte	– 141
– Spaghetti mit Mascarpone	– 154
– Farfalle mit Tomate	– 161
– Kartoffel-Kürbisragout	– 167
– Sauerkrautsüppchen	– 168
– Geschmortes Sauerkraut	– 169
– Acqua cotta	– 172
– Ribollita	– 173
– Pappa col pomodoro	– 173
– Kartoffel-Sellerie-Gratin	– 180
– Kastaniensuppe	– 180
– Selleriesuppe mit Kardamom	– 184
– Kohlrabi-Kartoffelgratin	– 185

desserts

_ Bananen mit Orangen- und Limettenschalen	_ 47
_ Cranberrykompott	_ 87
_ Parfait glacé	_ 87
_ Melone in der Melone	_ 151
_ Fruchtsalat	_ 152
_ Winterfruchtsalat	_ 152
_ Zwetschgenmousse	_ 155
_ Passionsfruchtmousse	_ 155
_ Kastanienmousse	_ 155
_ Himbeermousse (mit Diät-Variante)	_ 163
_ Mousse au chocolat classic	_ 164
_ Mousse au chocolat moléculaire	_ 165
_ Mousse au chocolat «grand cru»	_ 165
_ Mousse au chocolat mit frischem Himbeermark	_ 165
_ Süsser Kürbisflan	_ 167
_ Orangenschalenkompott	_ 171
_ Karamellisierte Ananas mit Limetten	_ 181
_ Parfait glacé au chocolat «Cuba 70%»	_ 182
_ Trüffschnittchen	_ 187

ausserdem

_ Dashi von Shizuo Tsujj	_ 17
_ Bouillabaisse-Sauce	_ 17
_ Soffritto	_ 26
_ Brodo di carne	_ 26
_ Mascarpone	_ 52
_ Marinade für pikanten Sommersalat	_ 57
_ Buttermilchmarinade	_ 57
_ Marshmallows mit Parmesan	_ 89
_ Gewürzsalzideen mit Fleur de sel	_ 101
_ Pesto genovese	_ 103
_ Zitronenkrokant, Zitronenpulver	_ 117
_ Marinierte Zitronenschalen	_ 117
_ Zitronensalz	_ 117
_ Zitronenöl	_ 117
_ Pastateig	_ 120
_ Fleisch	_ 124 ff
_ Spiegelei	_ 146
_ Mayonnaise	_ 156
_ Pesto di zucca	_ 167
_ Karamellisiertes Orangenpulver	_ 171
_ Orangensalz	_ 171

einsichten

_ Fressbeiz	_ 13
_ Zwei Prinzip	_ 16
_ Kochende Kids	_ 18
_ Geschmackssache	_ 21
_ Norditalien	_ 25
_ Süditalien	_ 27
_ Der Schlinger	_ 31
_ Öko-Fisch	_ 34
_ Der Backofen	_ 36
_ Fressen und Moral	_ 38
_ Der Ich-Gast	_ 40
_ Traumberuf	_ 42
_ Kochkunst	_ 45
_ El Bulli 1983–2003	_ 48
_ Denis le téméraire	_ 50
_ Quark & Co.	_ 52
_ Beizenkunde	_ 54
_ Bitter	_ 58
_ Bünzli-Beiz	_ 63

gourmet encyclopedie

_ Umami	_ 72
_ Affinage	_ 74
_ Petits bateaux	_ 76
_ Quinoa	_ 78
_ Würzen (1)	_ 80
_ Würzen (2)	_ 82
_ 100 °C	_ 84
_ Âpre	_ 86
_ Molekular-Küche	_ 88
_ Gougères	_ 90
_ Mariage (1)	_ 92
_ Mariage (2)	_ 94
_ Mariage (3)	_ 96
_ Verveine	_ 98
_ Kochsalz	_ 100
_ Mörser	_ 102
_ Ezpeletako biperra	_ 104

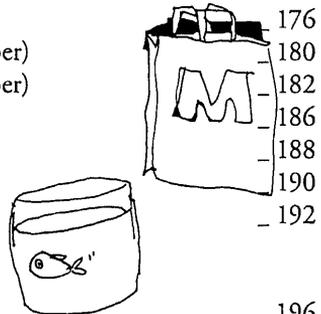
zubereiten

_ Soufflé	_ 109
_ Blumenkohl	_ 112
_ Zwiebel	_ 114

_ Zitrone	_ 116
_ Randen	_ 118
_ Pasta fresca	_ 120
_ Polenta	_ 122
_ Fleischeslust (1)	_ 124
_ Fleischeslust (2)	_ 126
_ Haxen	_ 128
_ Niedertemperatur	_ 130
_ Heiss, kalt	_ 132
_ Füllungen	_ 134
_ Coq au vin	_ 136
_ Retro (1)	_ 138
_ Retro (2) Fotzelschnitten	_ 140
_ Retro (3) Pastetli	_ 142
_ Retro (4) Riz casimir	_ 144
_ Retro (5) Spiegelei	_ 146
_ Fruchtsalat (1)	_ 149
_ Fruchtsalat (2)	_ 152
_ Mascarpone	_ 154
_ Liaison dangereuse	_ 156

jahreszeiten

_ Endlich!	_ 160
_ Mousses	_ 162
_ Die dunkle Königin	_ 164
_ Kürbis	_ 166
_ Kraut	_ 168
_ Orange komplett	_ 170
_ Suppennacht	_ 172
_ Kochbuch	_ 174
_ Terrine	_ 176
_ Festtagsmenu (24. Dezember)	_ 180
_ Festtagsmenu (25. Dezember)	_ 182
_ Grand cru	_ 186
_ Linsen	_ 188
_ Jahresputz (1)	_ 190
_ Jahresputz (2)	_ 192



index

_ Zutaten	_ 196
_ Supplement	_ 198

