

Thuri Maag

maagische momente

Prickelnde Leckerbissen
für lustvolle Stunden zu zweit

WERDVERLAG

Inhalt

- 08 Vorwort
- 10 Einleitung

Winter

HERZERWÄRMENDES FÜR KALTE TAGE

- 14 Carpaccio vom Angus-Rind mit schwarzen Trüffeln
- 16 Spaghettini mit Kaviar und Meerrettich-Sauerrahm
- 18 Riesencrevette im Nachthemd mit Muscheln und Safranfäden
- 20 Blaues Kartoffelherz mit Chili con Carne
- 22 Vacherin-Mont-d'or-Fondue mit Mohn
- 24 Warmer Schokoladenkuchen mit Rotweibirnen

Vorfrühling

MUNTERMACHER DER NATUR FÜR ZARTE FRÜHLINGSGEFÜHLE

- 28 Weisser Spargel und Brennessel-Pfannkuchen mit Wildkräutern
- 30 Grüner Energiespender zum Schlürfen
- 32 Frühlingsrolle vom grätefreien Bodenseehecht mit Bärlauchsoja
- 34 Liebesbrief mit Kaninchenrücken und den ersten Morcheln
- 36 Knusprig gebratene Kalbsmilke auf Bärlauchnudeln
- 38 Rhabarbermousse-Busen mit knusprigen Zuckerspitzen

Frühling

LUSTVOLLE FANTASIEN AUS ALLER WELT

- 42 Cavaillonmelone mit Scampi und Aniskresse an Limettenvinaigrette
- 44 Zander-«Tarte» an leichter Zitronengrasbutter
- 46 Penne mit Orangenolivenöl, Mozzarella und frischer Minze
- 48 Tomaten-Aprikosen-Risotto mit Chicken Nuggets
- 50 Knackiges Liebesgemüse mit Lammkotelett und Chili-Gewürzöl
- 52 Sabayon «Liebesschaum»

Frühsommer

VERFÜHRERISCHES FÜR KURZE NÄCHTE

- 56 Clubsandwich von Sbrinz, Gänsemousse und Apfelwürfeln
- 58 Stampfkartoffeln mit Kräuterpesto, Crevetten und verlorenem Ei
- 60 Scampi-Raviolo mit gegrilltem Gemüse

- 62 Zartes Brüstchen vom Stubenküken mit Spinat-Fotzelschnitte
- 64 Ziegenkäse in Brüsseler Zapfen mit beschwipsten Sultaninen
- 66 Süsser Beerenkuss mit Bananen-Zigarre

Hochsommer

ERFRISCHENDE QUICKIES FÜR FLIRRENDE SOMMERNÄCHTE

- 70 Timbale von mariniertem Fenchel und Kalbsfilet mit Liebesäpfeln
- 72 Thunfischsandwich auf buntem Tomatensalat
- 74 Kalte Bohnensuppe mit Vanille und Jakobsmuscheln
- 76 Wassermelone mit Lachs und Liebesblumen
- 78 Rucolasalat mit Kalbsknusper
- 80 Käselollis «La vie en rose»

Spätsommer

HEISSER FLIRT IN DER ZWISCHENSAISON

- 84 Wachseiervariationen mit falschem Kaviar
- 86 Tartar von der Ochsenwurst auf Meerrettichsenf-Toast
- 88 Flammkuchen mit scharfer Wurst & Co.
- 90 Tomaten-Rucola-Cocktail mit Parmesanschaum
- 92 Maispoulardenbrust auf Zitronenrisotto mit Kürbis
- 94 Pflaume im Negligé an Vanille-Ingwer-Sauce

Goldener Herbst

FARBENFROHE HÖHEPUNKTE ZUR ERNTEZEIT

- 98 Herbstpilzsalat mit Aniswaffel
- 100 Kürbissüppchen mit Kurkuma
- 102 Sellerie-Eierstich mit Herbsttrüffeln
- 104 Seeteufelmedaillon mit Meerrettich auf Sellerie-Kartoffelpüree
- 106 Kalbsfilet an Holundersauce
- 108 Süsses Blätterteigkissen mit karamellisierten Äpfeln

Spätherbst

FEURIGES FÜR DIE JAGDSAISON

- 112 Champagnersülzchen mit Herbstpilzen und Pfefferluft
- 114 Herbsttrompeten-Kraftbrühe mit Rehcarpaccio
- 116 Thuris Mini-Bodensee-Bouillabaisse

- 118 Falscher Fliegenpilz mit Wildburger, Chili und Schokolade
- 120 Kürbis süß-sauer mit Rehrückenfilet
- 122 Kernlose Weintrauben mit Käseschaum

Die 5. Jahreszeit

HEMMUNGSLOSE SCHLEMMEREIEN ZUM NÄRRISCHEN TREIBEN

- 126 Felchen-Carpaccio mit Zitrone und Liebstöckel
- 128 Wachteleier mit Vanillesalz und Apfel-Sellerie Salat
- 130 Thuris Katersuppe
- 132 Falsche Schnecken mit Blütenkräuterbutter
- 134 Kleine Schweinerei im Schlafrock
- 136 Bananenballon en papillotte

Liebescocktails

GAUMENKITZLER FÜR PRICKELNDE STUNDEN ZU ZWEIT

- 140 Champagnercocktail mit Granatapfel
- 142 Sellerie-Flip mit Trüffelöl
- 144 Thuris Rosencocktail
- 146 Limettencocktail mit Mandarinschaum
- 148 Tomatencocktail mit scharfem Schaum
- 150 Apfel-Ingwer-Elixier

ANHANG

- 152 Grundbrühen und Saucen
- 155 Unentbehrliches auf Vorrat
- 160 Hilfreiche Warenkunde
- 170 Register