

Die Lehrküche

Rezeptverzeichnis

Gemüsespeisen	352
Artischocken, gefüllt	365
Auberginen, gefüllt	365
Blumenkohl	357
Bohnen, breite	358
Bohnen, grün	358
Brennnesseln, gedünstet	358
Brokkoli	358
Chicorée	359
Chinakohl	359
Duxelles	369
Erbsen, grüne	359
Espuma aus grünen Erbsen	361
Fenchelflan	359
Fingermöhren, glasiert	362
Flan	359
Gemüseauflauf	360
Gemüsemais	362
Gemüsepaprika, gefüllt	366
Gemüsetimbale	361
Grünkohl	360
Gurken, gefüllt	366
Karotten	362
Kohlrabi	361
Kohlrabi, gefüllt	366
Kohlrouladen	366
Lauch/Porree	361
Leipziger Allerlei	361
Letscho	362
Mischgemüse	362
Möhren (Karotten)	362
Ratatouille	363
Rosenkohl	363
Rosenkohlaufauf	363
Rotkraut/Rotkohl	363
Sauerkraut, deutsche Art	364
Schwarzwurzeln	364
Spargel	364
Tomaten, gefüllt	366
Tomatenfleischwürfel	355
Tomates concassées	355
Weißkohl	365
Zucchini	365
Zucchini, gefüllt	367

Gemüsespeisen (Fortsetzung)

Zucchini-Blüten, gefüllt	367
Zwiebelmus	355
Zwiebeln, gefüllt	367

Pilzspeisen 368

Austernseitlinge	369
Champignons	369
Champignons, gefüllt	369
Enoci/Enoki	369
Pfifferlinge, sautiert, mit Speck	369
Steinpilze mit Schalotten	369

Kartoffelspeisen 370

Anna-Kartoffeln	376
Bäckerin-Kartoffeln	376
Berner Rösti	373
Bratkartoffeln	372
Brühkartoffeln	372
Dauphine-Kartoffeln	375
Florentiner Kartoffeln	377
Folienkartoffeln	376
Herzoginkartoffeln	377
Kartoffelbällchen	375
Kartoffelbrei	371
Kartoffelgratin	376
Kartoffelkroketten	375
Kartoffelnester	375
Kartoffeln, tourniert	373
Kartoffelpuffer	374
Kartoffelschnee	372
Lorette-Kartoffeln	375
Macaire-Kartoffeln	377
Pellkartoffeln	371
Röstkartoffeln	373
Salzkartoffeln	371
Schinkenkartoffeln	372

Klöße, Nocken, Teigwaren 378

Böhmische Knödel	380
Grießklöße/Grießnocken	380
Hefeklöße	380
Kartoffelklöße, aus gekochten Kartoffeln	378
Kartoffelklöße aus rohen Kartoffeln	378
Käsespätzle	383
Klöße	379

Klöße, Nocken, Teigwaren (Fortsetzung)

Maultaschen	383
Mehlnocken	381
Nudeln	382
Pariser Nocken	381
Pelmeni	383
Ravioli	383
Schupfnudeln	381
Semmelklöße	379
Serviettenknödel	379
Spätzle	383
Thüringer Klöße	379
Vogtländische Klöße	379

Getreide- und Hülsenfruchtspeisen 384

Bohnen, weiße, amerikanische Art	387
Couscous/Kuskus	386
Erbsenmus	387
Grütze russischer Art (Kascha)	386
Hirsotto	386
Kochreis	384
Linsenmus	387
Milchreis	385
Naturreisrisotto	384
Pilawreis	385
Polenta	386
Risotto	384
Wildreis	385

Eierspeisen 388

Bauernfrühstück	396
Eier, frittiert	398
Eier, frittiert, englische Art	398
Eier, frittiert, mexikanische Art	398
Eier, frittiert, spanische Art	398
Eier, gekocht	389
Eier im Glas	389
Eier im Näpfchen Florentiner Art	392
Eier im Näpfchen mit Gänseleber	392
Eier im Näpfchen mit Schinken	392
Eier im Näpfchen mit Spargelköpfen	393
Eier, pochiert, Bearer Art	390
Eier, pochiert, Gräfinart	390
Eier, pochiert, italienische Art	391
Eier, pochiert, Malakow	391
Eier, pochiert, mit Champignons	391
Eier, pochiert, mit Räucherlachs	391

Eierspeisen (Fortsetzung)

Eier, pochiert, Saxonia	391
Eier, wachsweich, Mailänder Art	389
Eierpfannkuchen	397
Eierpfannkuchen Bauernart	397
Eierpfannkuchen deutsche Art	397
Eierpfannkuchen mit Käse	397
Eierpfannkuchen mit Vollkornmehl	397
Frühstückseier	389
Ham und eggs	393
Omelett	396
Omelett Bauernart (Bauernfrühstück)	396
Omelett mit Ragout fin	396
Onsen-Ei	389
Rühreier	395
Rühreier Admiralsart	395
Rühreier mit Krabben	395
Rühreier mit Schinken	395
Rühreier mit Spargel	395
Setzeier/Spiegeleier	393
Setzeier, amerikanische Art	393
Setzeier Bercy	394
Setzeier Jägerart	394
Setzeier mit Sardellen	394

Fischspeisen 399

Fisch, blau	407
Fischfarce	406
Fischklößchen in Dillsahne	408
Fischsud	399
Fish and Chips	412
Forellenfilets in Mandelhülle	410
Hechtfilets, gedünstet	409
Heilbuttfilet vom Rost mit Kräuterbutter	413
Kabeljaufilet Müllerinart	411
Lachs, gegrillt, mit Tomaten-Basilikum-Schaum	413
Lachsfilets schottische Art	408
Meerbarbe auf Rahmlinsen	411
Rotbarschfilet Orly	412
Seeteufel in Weißburgunder-Schaum	409
Seezunge Colbert	412
Zanderfilet mit Champignons in Weißwein	410
Zanderfilet mit Spargel	411
Zanderfilets Spreewälder Art	408

Brühen, Fonds	414
Court-Bouillon	399
Fischbrühe	418
Fischfumet	419
Fleischbrühe	416
Fleischextrakt	419
Geflügelbrühe, braune	418
Geflügelbrühe, helle	418
Gemüsebrühe	419
Grand jus	417
Kalbsbrühe, braune	417
Kalbsbrühe, helle	417
Kalbs-Jus	417
Knochenbrühe, einfache	415
Wildbrühe	418
 Saucen	 420
Apfel-Meerrettich-Sauce	432
Apfelsauce	429
Avocado-Dip	434
Basilikumsauce	432
Béchamelsauce	424
Bratensaucen	427
Butter, kalte	435
Buttermischungen, feste	436
Buttermischungen, flüssige	437
Butter und Sahne	435
Coulis (Püreesauce)	435
Cumberland-Sauce	432
Curry-Fruchtsauce	429
Demi-glace	426
Doppelrahm	436
Doppelrahm und Butter	436
Dressings	433
Eiersauce	432
Essig-Öl-Saucen	433
Frischkäse-Meerrettich-Dip	434
Geflügelrahmsauce	422
Holländische Sauce	425
Joghurtsauce	432
Kraftsauce, braune	426
Mango-Ingwer-Sauce	432
Mayonnaise	430
Minzsauce	432
Paprikasauce	429
Pestosauce	433
Preiselbeersauce	428

Rote-Bete-Schaum	433
Sahnemeerrettich	433
Sauce, deutsche	421
Sauce, weiße	421
Senf-Sahne-Dip	434
Teufelssauce	429
Tomaten-Coulis	435
Tomatensauce	429
Weißweinsauce für Fisch	423
Würziger Chili-Dip	434

Suppen, Eintöpfe **439**

Altmärkische Hochzeitssuppe	446
Andalusische Suppe (Gazpacho)	464
Backerbsen	443
Bauernsuppe	461
Bayerische Fleckerlsuppe	446
Bierkaltschale	465
Biersuppe, legiert	452
Bohnensuppe, rote	457
Bouillabaisse	447
Brühreiseintopf/Brühnudeleintopf	467
Cremesuppe	448
Cremesuppe aus Zuckerschoten mit Krebschwänzen	450
Croûtons	443
Eierflocken/Eierfäden	442
Eierstich	442
Erbsensuppe, grüne	456
Erdbeerkaltschale	464
Fischcremesuppe	449
Fischklößchen	444
Flädli	443
Fleckerlsuppe	446
Fleischklößchen aus Geflügel	444
Fleischklößchen aus Kalbfleisch	444
Fleischsuppe, legiert	451
Fruchtkaltschale	464
Gazpacho	464
Geflügelcremesuppe	449
Geflügelsuppe, legiert	451
Gemüsecremesuppe halb und halb	449
Gemüseeintopf, bunter	466
Gemüsesuppe	460
Gemüsesuppe, elsässische	461
Gemüsesuppe, italienische	461
Gemüsesuppe Pächterinart	461
Gerstensuppe	459

Suppen, Eintöpfe (Fortsetzung)

Getreidecremesuppe	450
Grießklößchen/Grießnocken	445
Grießsuppe Leopold	458
Grießsuppe, geröstet	458
Grüne-Bohnen-Eintopf	467
Grünkernsuppe	459
Gulaschsuppe	453
Gurkensuppe mit Räucherlachsrollchen	463
Haferschleimsuppe	460
Hochzeitssuppe	446
Hühnertopf Gärtnerinart	467
Irish Stew	468
Jägersuppe	454
Kartoffelsuppe	456
Käse-Croûtons	443
Knödelsuppe, Tiroler	446
Kohlsuppe, russische (Schtschi)	462
Kraftbrühe, geeist, mit Gemüseperlen	463
Kraftbrühe mit Einlagen	445
Kraftbrühe vom Rind	441
Kräutereierkuchen (Célestine, Flädli)	443
Kürbis-Orangen-Suppe	452
Leberklößchen	444
Linseneintopf	468
Linsensuppe	457
Löffelerbsen	468
Markklößchen	444
Marseiller Fischsuppe (Bouillabaisse)	447
Mehlsuppe	460
Mehlsuppe, Baseler	459
Melonenkaltschale	465
Milchkaltschale	464
Minestrone	461
Möhreneintopf	466
Möhrensuppe	457
Ochsenschwanzsuppe, klare	447
Pesto	461
Pilzsuppe, legiert	452
Profiteroles	445
Riebelsuppe, schwäbische	446
Rinderkraftbrühe	441
Rinderkraftbrühe, doppelte	441
Sago/Tapioka	443
Schildkrötensuppe, falsche	454
Schnippelsuppe, Thüringer	462
Schwemmkloßchen	445
Selleriesuppe	456

Suppen, Eintöpfe (Fortsetzung)

Soljanka	447
Spinatsuppe	457
Suppe, legiert	451
Suppenwindbeutel	445
Weißbrotformen, gebräunt	443
Weiß-Bohnen-Eintopf	468
Weißkohleintopf	467
Wildsuppe	454
Zwiebelsuppe, gratiniert	446

Schlachtfleischspeisen 469

Braten, groß	484
Curry- und Paprikafleisch	492
Eisbein	477
Filetgulasch Stroganow	492
Gulasch	495
Hackbraten	488
Hackmasse	476
Hacksteaks	490
Herz	497
Jungschweinrücken	486
Kalbfleisch, kurzgebraten	488
Kalbsbries, glasiert	480
Kalbsbrust, gefüllt	485
Kalbsbug, geschmort	493
Kalbsfrikassee	481
Kalbsgeschnetzeltes	491
Kalbskeule	485
Kalbsleber, geschnetzelt	491
Kalbsniere, saure	497
Kalbsnierenbraten	485
Kalbspörkölt	495
Kalbssteak	481
Kalbszunge	480
Kesselfleisch	478
Königsberger Klopse	479
Kutteln Nizza	480
Lammcurry	481
Lammfilets	492
Lammfleisch, kurzgebraten	490
Lammkarree	486
Lammkeule	487
Lammkeule, geschmort	493
Lammkeule in Kräuterkruste	487
Lammnüsschen, gegrillt	499
Lammrückenfilets im Schweinenetz	487

Schlachtfleischspeisen (Fortsetzung)

Mastlamm-Blankett	479
Ochsenschwanzragout	496
Pökelrippchen	478
Pökelzunge in Rotwein	480
Ragout fin	479
Rinderbrust, gekocht	478
Rinderfilet englische Art	484
Rinderschmorbraten	493
Rindfleisch, kurzgebraten	489
Roastbeef englische Art	485
Rostbraten	496
Rostbrätl, Thüringer	499
Rouladen	496
Sauerbraten	494
Schaschlik	499
Schlachtplatte	478
Schweinefleisch, kurzgebraten	489
Schweinekamm, geschmort	494
Schweinekarree, glasiert	486
Schweinekeule	486
Szegediner Gulasch	495
Tafelspitz	478
Thüringer Rostbrätl	499
Wellfleisch (Kesselfleisch)	478
Wiener Schnitzel	488

Geflügelspeisen 500

Babypute, gefüllt	505
Backhendl (Wiener Backhuhn)	508
Barbarie-Entenbrust	505
Coq au Vin	507
Dünsthuhn	503
Entenbraten	505
Fasan mit Feigen	509
Fasan mit Orangen	509
Gänsebraten	504
Gänseleber mit Äpfeln und Zwiebeln	506
Geflügelklein	502
Geflügelleberragout	506
Geflügelleberspießchen	506
Hahn im Wein (Coq au Vin)	507
Hähnchenkeulen, gebacken	508
Huhn provenzalische Art	507
Hühner-Blankett	502
Hühnerpörkölt	503
Kochhuhn amerikanische Art	502

Geflügelspeisen (Fortsetzung)

Küken, gegrillt	508
Paprikahuhn	507
Perlhuhn, gebraten, in Ahornrahm	505
Poulardenbrustroulade	508
Putenschnitzel mit Curryfrüchten	506
Rebhuhn in Rotwein	511
Straußensteak	510
Tauben, gebraten, mit Rosmarinsauce	510
Wachtelbrüstchen, sautiert, mit Pom-Poms	510
Wachteln mit Mandelsauce	511
Wachteln mit Preiselbeeren	511
Wildente in Sauce mit schwarzen Johannisbeeren	510

Wildspeisen 513

Hasenrückenbraten	515
Hirschkeule, geschmort	517
Hirschsteak Jägermeisterart	515
Rehnüsschen	515
Rehpfeffer	517
Rehrücken, gebraten	515
Rentierbraten	516
Wildschweinkeule in Honigkruste	516
Wildsteaks	515

Speisen aus Krebstieren und Weichtieren 518

Austern	522
Flusskrebse	521
Hummer	518
Kamtschatka-Krabbe (Königskrabbe)	520
Kochsud für Hummer	519
Krebsnasen	521
Miesmuscheln	523
Nordseekrabben im Brötchen	521
Tintenfische	524
Weinbergschnecken	523

Kalte Speisen 525

Aspikspiegel	539
Blattsalate mit Eismeerkabben	526
Brötchen mit Schweinehackfleisch	531
Camembert, gebacken	542
Camembert-Creme	541
Canapé	533
Carpaccio (vom Rinderfilet)	532
Cocktail	528

Kalte Speisen (Fortsetzung)

Eier, gefüllt	530
Friséesalat	527
Frühlingsquark	543
Gallert	539
Gänseleber-Mousse	546
Gelatine	539
Griechischer Bauernsalat	527
Hummer in Gelee	540
Kalbfleisch in Aspik	540
Kalbfleischpastete	545
Kalbskopf in Essig-Öl-Kräuter-Sauce	531
Kartoffelsalat	527
Käsebällchen	542
Käsebirnen	542
Käsehappen mit Früchten	534
Käseschnitten	543
Käsetomaten	542
Matjes-Baguette	535
Rehrücken, garniert	538
Roastbeef (rosa)	531
Rohkost	526
Roquefort-Creme	541
Rote-Bete-Salat/Rote-Rüben-Salat	527
Sandwiches	533
Schinken-Spargel-Toast	535
Schinkenteller	532
Schweinskopfsülze	540
Sellerie mit Roquefort	542
Sülzkotelett	540
Tatar	532
Waldorfsalat	527
Wildenten-Galantine	546
Zampone (gefüllter Schweinefuß)	532

Speisen aus pflanzlichen Zutaten 547

Bällchen aus Kichererbsen, frittiert (Falafel)	550
Blüten und Blätter	552
Curryschaum	550
Erbsen-Kokossuppe	550
Falafel	550
Gemüsecurry mit Linsen	551
Spargelsalat	551
Vegane Reise	551

Gebäck, Süßspeisen, Eisspeisen

555

Ananas, gefüllt	573
Apfel im Schlafrock	560
Auflauf (Soufflé)	569
Auflaufomelett	565
Backteig	561
Bayerische Creme	578
Birne Hélène	582
Biskuitboden mit Früchten	562
Biskuitmasse, kalt hergestellt	562
Biskuitmasse, warm hergestellt	562
Blätterteig, deutscher	559
Blätterteig mit Fleisch- oder Wurstfüllung	559
Blätterteighalbmonde (Fleurons)	559
Blätterteigpasteten, gefüllt	560
Blätterteigpasteten, ungefüllt	560
Brandmasse	563
Buttercreme	576
Buttercreme französische Art	576
Charlotte Pompadour (Erdbeer-Charlotte)	578
Creme, gekocht	576
Creme mit heller und dunkler Schokolade	579
Creme, pochiert	576
Crêpes	566
Eisauflauf	581
Eisbecher	582
Eisbombe	583
Eisparfait	582
Eisteller mit Früchten	581
Erdbeer-Charlotte	578
Erdbeeren Romanow	572
Erdbeersauce	571
Feigen mit Marzipan	572
Fleurons	559
Früchtequark	580
Fruchtgelee	575
Fruchtsalat	574
Fürst-Pückler-Eis	582
Grapefruit Florida	573
Grießflammeri	570
Hefeteig	558
Himbeersauce	571
Hippenmasse	564
Joghurtcreme mit Früchten	580
Kabinettpudding	570
Kaiserschmarrn	567
Käsemürbeteig	556
Krapfen	568

Gebäck, Süßspeisen, Eisspeisen (Fortsetzung)

Mandelsavarin mit Preiselbeersauce	558
Melone, gefüllt	573
Meringuenmasse	564
Mohnschaum im Körbchen	579
Mousses	579
Mürbeteig, mit Zucker	556
Mürbeteig, ohne Zucker	556
Omelett mit Früchten	565
Omelett mit Konfitüre	565
Omelett Stephanie	566
Pastetchen, römische	561
Pastetenteig, mit Ei	557
Pastetenteig, ohne Ei	557
Patisseriecreme mit Eiklar	577
Pfannkuchen, deutsche Art	566
Pfannkuchen, dünn (Crêpes)	566
Pfirsich Melba	581
Plumpudding	570
Plunderteig	560
Portweinbeeren	573
Puddings	569
Quarkkäulchen (Quarkkeulchen)	567
Reis Trauttmansdorff	571
Rote Grütze	573
Rotweinsauce	572
Savarin	558
Schokoladenbrunnen	583
Schokoladensauce	572
Schokoladenschaum (Schokoladenmousse)	579
Schokoladenschaum, weiß (weiße Schokoladenmousse)	579
Sorbet (Sorbett, Scherbett)	583
Soufflé	569
Speiseeis	580

Überraschungsomelett 565

Vanillecreme	577
Vanillesauce	572
Weingelee mit Früchten	575
Weinschaumcreme	576
Weinschaumsauce	572
Wiener Masse	563

Mahlzeiten	584
Burgunder Fondue	595
Chinesisches Fondue	594
Einfaches und erweitertes Frühstück	586
Frühstück, international	587
Gemüse- und Fruchtschnitzereien	652
Heißer Stein	595
Käsefondue	594
Raclette	595
Schokoladenfondue	595
Vollkornfrühstück	586