

**Grundrezepte**

- 18 Hamburger Aalfond
- 20 Artischockenfond
- 22 Fischfond
- 24 Geflügelfond
- 26 Heller Kalbsfond
- 28 Krustentierfond
- 30 Pochierfond für Süßwasserfische
- 31 Pochierfond für Salzwasserfische
- 32 Entenjus
- 34 Kalbsjus 1. Stufe
- 36 Kalbsjus 2. Stufe
- 38 Lammjus
- 40 Wildjus
- 42 Gemüsebrühe
- 44 Hausvinaigrette
- 46 Angostura-Riesling-Dressing
- 48 Schwarze Sepiasauce
- 50 Gekochter Pulpo
- 52 Geschmorte Schweinsohren
- 56 Eingemachte Zitronen

**Amuse-Bouches**

- 72 Schwarze Kabeljaubrandade mit Kokos-Aioli
- 74 Chinesische Krautwickel mit Hoi-Sin Sauce und gerösteten Garnelen
- 76 Safranrisotto mit Schwertfisch und Zitronengremolata
- 80 Minzspinat mit Pancetta und Ziegenfrischkäseschaum
- 82 Joselito Iberico Bellota mit Paprikasenf und Migas
- 84 Türkische Linsensuppe mit Kreuzkümmel und Joghurt

**Gebäck**

- 88 Ährenbrot (Pain d'epi)
- 92 Fougasse
- 96 Gefüllte Brötchen
- 100 Gougeres (Brandteig mit Käse)
- 101 Schwedisches Knäckebrötchen
- 102 Kapernbrot
- 104 Laugenbrötchen
- 106 Maisbrot

**Vorspeisen**

- 116 Gebackene Kabeljaubrandade
- 120 Berliner Eisbeinscheiben mit Flusskrebse
- 124 Entenmastleber-Terrine mit Taubenbrust
- 128 Froschschenkel
- 132 Gebratener Hummer
- 136 Hummerborschtsch mit Krautsalat
- 140 Rosa Kalbsrücken mit Kaviar
- 144 Kalbskopfstulle mit Langostinos
- 148 Krabbensalat und Räuchermaifjes
- 152 Reisbällchen mit Pulpo und Artischockenpüree
- 156 Gebratener Saibling mit Rahmgurkensalat
- 160 Knusprige Sardinienstulle
- 164 Vitello verkehrt

**Zwischengänge**

178	Cavatelli mit Passepierre und St. Pierre
182	Artischockenrisotto
184	Gebackene Schweinebäckchen
188	Steckrübensuppe mit Räucheraal
192	Steinpilze mit Datteln und Mandeln
196	Grießsuppe mit Pancetta
200	Soufflierter Kartoffelschmarren mit Kaviar
204	Minestrone von Krustentieren
210	Pansooti mit Ricotta-Kräuter-Füllung und Walnusssauce
214	Buchweizennudeln mit Wirsing, Fontina, Trüffel
218	Pochiertes Ei in Rotwein mit Ackersenf
222	Schweinebauch mit Jakobsmuscheln, Trompetenpilzen und Rübchen
226	Sobaspätzle mit Tsuyu, Frühlingszwiebeln und Wasabi

**Hauptgänge**

236	Büroklammerspargel mit Zitronenhollandaise
240	Gebatener Spargel mit Haselnüssen und Vinaigrette
244	Champagnerkutteln mit Spargel
246	Gelbschwanzmakrele mit Knoblauch-Mandel-Püree und Calamaretti
250	Heilbutt mit Kapernkruste, Bohnenpüree und Endiviensalat
254	Lachs mit Wasabi-Soubise, Radieschen und Senfkornremolata
258	Loup de mer mit Paprikakutteln und Spitzkohl
262	Rochenflügel in Balsamico mit Tomaten, Artischocken und Taschenkrebs
268	Pochierte Rotbarbe mit Pulpo, Sepia und grünen Bohnen
272	Gegrillter Schwertfisch mit Caponata und Tomatenmarmelade
276	Seeteufel-Sauerbraten mit Artischocken-Steinpilz-Gröstl
280	Seezunge mit Sauerampfer, Ochsenmark und Bratkartoffeln
286	Ofenhähnchen mit Pastis, Fenchel, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch
288	Allerlei von der Bressetaube
292	Schulterschmelze in Balsamico mit Feigen und Senf
296	Bisonroastbeef rückwärts gebraten mit Mais und Tomatenessigjus
300	Frischlingsrücken mit Schwarzwurzeln und Kakao
304	Kalbszunge in Marsala mit überbackenen Zeit

**Berliner Küche**

316	Blutwurst mit Linsen-Brot-Salat
320	Bollenfleisch - Lammragout mit türkischen Aromen
326	Kalbsbrust in Senfkruste mit Boulliongemüse und Gürkchen
330	Kabeljaubouletten mit Kartoffel-Senfgurken-Salat
334	Speckpfannkuchen souffliert mit Kopfsalat und Schmand
338	Teltower Rübchen mit Trüffel und grober Bratwurst
342	Haschee und anderes vom Zicklein mit Pariser Klößchen und Kohl
346	Entenblutwurst mit süß-saurem Kürbis und Wildente

**Desserts**

362	Geschmorte Birnenquitten
363	Pumpnickelpudding mit Sanddornsabayon und Schokoladensorbet
368	Mini-Berliner
370	Gebackener Milchreis mit flüssigem Buttermilchdrop
374	Obstsalat mit kandierten Oliven und Kräutern
378	Terrine von weißem Pfirsich in Olivenölgelee
382	Schokoladenkrapfen in Pistaziensabayon mit Sauerkirschorbet
386	Senferdbeeren mit Moscato d'Asti-Eis und Hexenpolenta
390	Tiramisù "Rino Casati" mit Walderdbeeren und Espresso granita
394	Zweierlei Götterspeise
398	Berliner Mohnpielen mit rotem Portweineis
402	Ziegenkäse mit Lavendel und gebackenen Zucchini Blüten
406	Vacherin mit geschmortem Trevisano und schwarzen Nüssen
410	Elsässer Weißkäsemousse mit Backobst in schwarzem Tee