

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Autoreninformation

I Benutzung Ihres Loseblattwerkes

- 1 Aufbau Ihres Loseblattwerkes „Erfolgsrezepte für die GV“**
- 2 So arbeiten Sie mit Ihrem Handbuch in der Praxis**
- 3 Für die spezielle Suche**
- 4 Benutzung der CD-ROM**

II Alphabetisches Rezeptverzeichnis

III Gefahrenanalyse und Risikobewertung

- 1 Einleitung und Begriffsbestimmungen**
- 2 Die Gefahrenanalyse**
- 3 Risiko und Sorgfaltspflicht**
- 4 Mikrobiologische Gefahr und Risikobewertung**
- 5 Das HACCP-Konzept**
- 6 Beispiel für eine Gefahrenanalyse und Risikobewertung**

IV Die wichtigsten Hygienekontrollpunkte im Überblick

V Rezepte

- 0 Salate**
- 0.1 Frühlingssalate mit Erdbeeren und Spargel in Balsamico-Dressing
- 0.2 Warmer Spargelsalat „asiatisch“
- 0.3 Fenchelrohkost mit Rosinen und jungem Blattspinat
- 0.4 Spargelsalat mit frischen Shiitake-Pilzen
- 0.5 Kohlrabi-Karottenrohkost mit Frühlingzwiebeln in Sesamjoghurt

1 Suppen

- 1.1 Champignoncremesuppe mit Frankfurter Kräutern
- 1.2 Asiatische Hühnersuppe mit Glasnudeln
- 1.3 Currysuppe mit gebratenem Quinoakorn
- 1.4 Tomatencremesuppe mit schwarzen Oliven und frischem Basilikum
- 1.5 Kürbissuppe mit rotem Apfel und gerösteten Pinienkernen
- 1.6 Spinatcremesuppe mit gerührtem Joghurt und Croûtons
- 1.7 Kartoffel-Gemüsesuppe mit frischen Kräutern
- 1.8 Spargelcremesuppe von weißem und grünem Spargel
- 1.9 Italienische Gemüsesuppe mit Basilikum-Pesto
- 1.10 Rinderbrühe mit Wurzelgemüse
- 1.11 Kalbsfleischsuppe mit Spargel und Erdbeerwürfeln
- 1.12 Spargeleintopf mit Frühlingsgemüse und Fleischbällchen

2 Vegetarisch

- 2.1 Waldpilze à la Creme mit Semmel-Petersilienflan
- 2.2 Hafer-Kartoffel-Klöße auf mediterranem Gemüse
- 2.3 Sellerie-Kohlrabigemüse à la Cordon bleu
- 2.4 Grünkern-Hirse-Bratling mit Steinpilzchampignon
- 2.5 Kartoffelrösti mit Tomaten, Zucchini und Mozzarella
- 2.6 Gefüllter Chinakohl „orientalische Art“, Limonensauce mit Zitronenmelisse
- 2.7 Gemüse-Kartoffelgratin mit roten Linsen
- 2.8 Kartoffel-Quinoaroulade auf Kresseschaum
- 2.9 Broccoliroulade mit Coulis von Strauchtomaten
- 2.10 Kartoffel-Gemüse-Rösti mit Kräuterquark
- 2.11 Spargelstrudel auf Paprikaschaum
- 2.12 Spargelcrêpe mit Bärlauch-Hollandaise

3 Fleisch

- 3.1 Schweinefilet unter der Kartoffelkruste, Rosmarin-Jus
- 3.2 Frikadelle von Rind und Schwein, Zwiebelsauce
- 3.3 Glacierter Schweinerücken mit Tofukern
- 3.4 Schweinekamm in Frühlingszwiebeljus
- 3.5 Schweinegeschnetzeltes in Curry-Kokossauce mit Sojakeimlingen und Mu-Err-Pilzen
- 3.6 Rinderroulade mit Füllung von Karotte und Wirsing
- 3.7 Rindergulasch mit Kräutern und Limone
- 3.8 Kalbsbrust mit Schinken-Spinatfüllung
- 3.9 Kalbsragout mit frischem Estragon
- 3.10 Kalbsrollbraten in Thymianrahmsauce
- 3.11 Sommerlicher Gemüseintopf mit Rind und gepökeltem Schweinefleisch
- 3.12 Rindfleisch-Nudel-Auflauf, Basilikum-Tomaten
- 3.13 Rinderschmorsteak „Esterhazy“
- 3.14 Geschmorte Lammkeule in mediterranen Kräutern

- 3.15 Kaninchenkeule in Apfel-Pflaumensauce
- 3.16 Lammrücken mit Pistazienfüllung im Strudelteig
- 3.17 Allgäuer Käsewaffeln
- 3.18 Vollkorntoast mit Ragout von Steinpilzchampignons

4 Fisch

- 4.1 Lachs-Sahne-Gratin
- 4.2 Seefisch auf Tomaten-Gurkengemüse
- 4.3 Heilbutt auf dem Gemüsebett, Safransauce
- 4.4 Merlanfilet "Mediterran"
- 4.5 Schollenfilet im Sesammantel, Estragon-Hollandaise
- 4.6 Saltimbocca vom Kabeljau auf Coulis von Tomaten
- 4.7 Fischklößchen auf zweierlei Saucen
- 4.8 Zanderfilet auf Chinakohl, Orangenbuttersauce
- 4.9 Schellfischfilet auf Frankfurter Kräutersauce, neue Kartoffeln
- 4.10 Buchweizenblinis mit Räucherlachs, Schnittlauchcreme
- 4.11 Spargel-Thunfisch-Salsa an Kräuter-Ofenkartoffeln

5 Geflügel

- 5.1 Hähnchenkeule in Koriandersauce
- 5.2 Gefüllte Putenbrust mit getrockneten Tomaten und Mozzarella
- 5.3 Gebratene Hähnchenbrust auf Tomaten-Champignonragout
- 5.4 Putensteak im Kokosmantel, Curry-Ingwersauce
- 5.5 Geflügel-Gemüsespieß auf Balsamicojus
- 5.6 Hühnersuppentopf mit Gemüse und Spargel
- 5.7 Ragout von Pute und Kaninchen
- 5.8 Hähnchenbrust mit Gemüse aus dem Wok in Thai-Sweet-Chili-Sauce

6 Beilagen

- 6.1 Schwäbische Beilagen (Schupfnudeln und Spätzle)
- 6.2 Kartoffelplätzchen
- 6.3 Basmati-Reis mit Ingwer und frischem Koriander
- 6.4 Herzogin-Kartoffeln
- 6.5 Kräuterkartoffeln der Saison
- 6.6 Kartoffel-Gratin mit roten Linsen
- 6.7 Kartoffelpüree mit roten Zwiebeln und Blattspinat
- 6.8 Variationen von Nudeln mit Gemüse
- 6.9 Vollkornreis-Grünkern-Risotto
- 6.10 Römische Nocken

7 Gemüse

- 7.1 Buntes Bohnengemüse mit Schinken
- 7.2 Paprikagemüse mit Zucchini in Safran
- 7.3 Blumenkohl-Broccoligemüse mit Sesam-Kressebutter

- 7.4 Spinatauflauf mit roten Zwiebeln
- 7.5 Gemüse der Saison vom Markt
- 7.6 Bayerisches Kraut mit Bauchspeck
- 7.7 Gedämpfter Chicorée mit Wurzelgemüse
- 7.8 Wirsinggemüse mit geräuchertem Bauchspeck und Kartoffeln
- 7.9 Erbsen mit Zwiebeln und Lauch in Sahnesauce
- 7.10 Karotten-Lauch-Gemüse mit roten Linsen

8 Dessert

- 8.1 Mohn-Grießflammeri auf zweierlei Fruchtsaucen
- 8.2 Weiße Kaffeecreme mit beschwipsten Sauerkirschen
- 8.3 Vanillepudding mit Dialog von Früchten der Saison
- 8.4 Buttermilchcreme mit Waldbeeren
- 8.5 Rote Grütze mit Vanilleschaum
- 8.6 Ofenschlupfer (Brotauflauf)
- 8.7 Obstsalat mit frischer Minze, angeschlagene Vanillesahne
- 8.8 Panna Cotta auf Rhabarber-Erdbeergrütze
- 8.9 Quarkauflauf mit Kokos auf Mangosauce
- 8.10 Erdbeer-Tiramisu
- 8.11 Erdbeersorbet mit frischer Minze
- 8.12 Gratinierte Erdbeeren auf Pistaziencreme
- 8.13 Rhabarberhalbgefrorenes auf Erdbeer-Minzsauce
- 8.14 Gebackene Erdbeeren und Spargel auf Karamallsauce