

INHALTSVERZEICHNIS

- 1 Vorwort
- 4 Lüner Impressionen

6 WESTERMANN'S

- 8 Haus Westermann
- 10 Westfälische Küche der Regionen
- 12 Fingerfood – von der Hand in den Mund
- 14 Fingerfood – WESTERMANN'S Handarbeit
- 16 Anke Westermann –
WESTERMANN'S Küchenphilosophie

18 VORSPEISEN

- 20 Blutwurstcarpaccio | Bohnensalat
- 22 Reibekuchen | Frischkäse-Pumpnickelcreme |
Büsumer Krabben
- 24 Maronensüppchen | Jakobsmuscheln |
Wachtelspiegelei
- 26 Hofkäserei Wellie – Regionale Erzeuger
- 28 Ziegenfrischkäse im Westfälischen Knochenschinken
- 31 Lüner Impressionen
- 32 Saltimbocca vom Wolfsbarsch | Rucolasalat
- 34 Spargelcremesuppe | Forellenklosschen
- 36 Senfsuppe | Honigmettenden
- 38 Carpaccio vom Serviettenknödel
Feldsalat | Steinpilze
- 40 Bärlauchsuppe | Lachsforellenklosschen

42 HAUPTSPESIEN

KLASSISCH

- 44 *Kleine Pfefferpotthastgeschichte*
- 46 WESTERMANN'S Pfefferpotthast
- 48 WESTERMANN'S Kohlrouladen
- 50 *Küchenkräuter ... am Liebsten frisch aus dem Garten*
- 52 *Kleine Kräuterkunde*
- 54 Grünkohl mit Kasseler | Mettendchen | Bratkartoffeln
- 56 Möhrentopf | Kalbsfrikadelle
- 58 Königsberger Klops | Rote-Bete-Carpaccio
- 61 *Lüner Impressionen*
- 62 Rippchen aus dem Ofen
- 64 Krustenbraten | Hövelsjus | Kartoffelgratin
- 66 WESTERMANN'S Kalbsleber
- 68 Zander mit Himmel und Äd
- 70 *Von Kälbern und Rindern*
- 72 WESTERMANN'S Kalbstöttchen
- 74 Wiener Schnitzel | Stielmusgemüse
- 76 Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Sauce
- 78 Kaninchenkeulen | Senf-Estragon-Kruste
- 80 Zwiebelrostbraten
- 82 Rinderfilet | Spitzkohlgemüse | Macaire-Kartoffeln
- 84 *Wild in der Küche*
- 86 Wildschweinbraten |
Kartoffel-Schwarzwurzel-Stampf
- 88 Hirschgulasch
- 90 Medaillons vom Hirschkalbsrücken | Rosenkohl |
Rote Bete | Cranberry-Mousse

GEFLÜGEL

- 92 *Rund ums Geflügel – Regionale Erzeuger*
- 94 Ardeyer Landhähnchen mit Bandnudeln und Pesto
- 96 Maispoularde | Grüner Spargel
- 98 Hühnerfrikassee | Grüner Spargel | Basmatireis
- 100 *Anke auf dem Wochenmarkt*
- 102 Taubenbrust | Junger Lauch
- 104 Bauernente aus dem Ofen
- 106 WESTERMANN'S Gänsebraten
Gans | Rosenkohl | Kartoffelklösse

FISCH

- 108 *Die Forelle*
- 110 Forelle mit frischen Kräutern
- 112 Forelle Müllerin
- 114 *Zander – Sander Lucioperca*
- 116 Zanderfilet unter einer Kräuter-Parmesan-Kruste |
Zweierlei Spargel
- 118 Ikarimi Wildlachs | Senfgurken | Minze
- 120 *Die Störe – Acipenseridae*
- 122 Störfilet im Schinkenmantel | Salbeisauce |
Gemüsebett

MODERN

- 124 Spargelsülze mit Sokeye-Wildlachs
- 126 Zweierlei Spargelmousse mit Westfälischem Kno-
chenschinken
- 128 Wildgarnele auf Feldsalat
- 130 *Sous-vide – Moderne Garmethoden*
- 132 Kalbskotelett sous-vide gegart | Grüner Apfel |
Pommes – handgeschnitzt
- 134 Entenbrust sous-vide gegart mit Fingermöhrchen

- 136 Mariniertes Schweinebauch | Kartoffel |
Schinkenstick | Sauerkraut
- 138 Kalbsfilet an einer Kartoffel-Blutwurst-Terrine
- 140 Kalbshaxe | Senf-Kartoffel-Schaum
- 142 Rückenfilet vom Schwarzkopf-Biolamm
in Bärlauch-Kartoffel-Kruste
- 144 Seeteufel im Hövelsbrot auf Mango-Chutney
- 146 Cordon Bleu vom Seeteufel | Westfälischer Knochen-
schinken | Parmesan
- 148 Kalbsfilet | Sauce hollandaise | Zweierlei Spargel |
Noisette-Kartoffeln

150 DESSERTS

- 152 Birne Helene
- 154 Hövels-Sabayon
- 156 Früchte des Sommers – Ankes Rote Grütze
- 159 Lüner Impressionen
- 160 Himbeersorbet | Mangosorbet | Orangen-Minze-Salat
- 162 Rotweinpflaumen mit Zimteis
- 164 Geeistes Champagnertörtchen mit Waldbeeren
- 166 Delice von Rhabarber und São-Tomé-Schokolade
- 168 Omas Apfelkuchen unter einer Mandelkruste
- 170 Karamellisierter Spargel mit Mango-Sorbet

- 172 Ankes Kochschule
- 176 Auf zu neuen Ufern – WESTERMANN'S auf dem
Westfalen Gourmet Festival
- 178 Manuel Alexander Kraas –
WESTERMANN'S Wohlfühlgarant
- 180 Fachwortverzeichnis
- 186 Impressum