

Inhaltsverzeichnis

* <i>Das Morgenland – Wiege der rheinischen Küche?</i>	13
--	----

Einleitung

* <i>Die Primadonnen des Essens oder Mit vollem Mund soll man nicht sprechen</i>	16
--	----

Frühstück

* <i>... und die schöne, scheue Schöpferstunde oder Frühstück mit Anlauf</i>	20
Milchkaffee	21
* <i>Alles sauber</i>	21
Konrads kleines Mus	22

Vorspeisen

* <i>Lirum, Larum, Löffelstiel</i>	24
Italienisches Brot	27
Carpaccio	28
* <i>Kuh in kalten Scheiben</i>	28
* <i>Grablachs</i>	29
Gebeizter Lachs (Gravlax, graved Lachs)	30
Kleiner Fischsalat	31
* <i>Hechtsprünge</i>	32
Carpaccio vom Steinbutt oder Lachs	33
* <i>... und ab in die Schüssel</i>	33
Fischterrinen (Mikrowelle)	34
* <i>Heiße Wellen</i>	34
Lachsterrine aus der Mikrowelle	35
Gänselebertorte	37
* <i>Zwischen Essig und Öl</i>	38
Marinierte Babyartischocken	39

* <i>Gemüse und Manneskraft</i>	40
Sottaceti – Mariniertes Gemüse	41
Knoblauch, eingelegt	41
Champignons in Aceto balsamico	42
Paprika	42
Eingelegter Schafskäse	43
Getrocknete Tomaten	44
* <i>Ach, Hl. Garnier</i>	45
Riesengarnelen	46
Scampi, tiefgefroren	46

Suppen

* <i>Rheinisches Zaubersüppchen</i>	48
Kaltes Kräutersüppchen	48
* <i>Kikeriki</i>	49
Kichererbsensuppe	49
* <i>Gasometer</i>	50
Ähhezupp (Erbsensuppe)	50
* <i>Adams Geschwätztes</i>	51
Spitzmorchelsuppe	52
Französische Zwiebelsuppe	53
* <i>Franzosensuppe</i>	54
Kürbissuppe	54
* $Q = \Delta U - A$	55
Minestrone	57

Salate

* <i>Tante Böhm und Karl der Große</i>	60
Rauke-Salat (Rucola)	61
Rheinischer Salat	62
Radicchio-Salat mit Walnüssen	62
Erdbeer-Spargel-Salat	63

Knödel, Teigwaren und Kartoffeln

* <i>Kellengeschoß</i>	66
Speckknödel	67
* <i>Blinis op dä Roll</i>	68
Blini	70
Pfannkuchen	70
* <i>Der nächste Gang, bitte!</i>	72
Spaghetti mit Gehacktem	73
* <i>Das Spitzmaul</i>	74
Spaghetti aglio e olio	75
Nudeln Zeno	75
* <i>Der Breitmaul</i>	76
Nudelaufwurf	77
* <i>Der Klatschmaul</i>	78
Nudelaufwurf mit Hackfleisch	79
* <i>Das Ochsenmaul</i>	80
Döppekooche (Topfkuchen)	81
* <i>Nichts als Hunger</i>	82
Kleine Speckkuchen	83
* <i>Kölsch Paradies</i>	84
Rievkooche (Reibekuchen)	85
Maschas Kartoffeln	86

Reis und Polenta

* <i>Je Kyffer der Kaiser, desto Reiser der Mais</i>	88
Grundrezept Polenta	90
Polenta mit Gorgonzola	91
Polenta mit Steinpilzsauce	91
Polenta, überbacken	92
* <i>Und nacha?!</i>	92
Safran-Risotto	96
Risi Bisi	97
Zucchini-Reis	98

Fisch

* <i>Rheingold, 1. Akt</i>	100
Lotte	100
Lotte mit Knoblauch	101
Lotte in Safran	102
* <i>Rheingold, 2. Akt</i>	103
Wildlachs mit Stielmus oder Rauke	104
* <i>Rheingold, Zwischenakt</i>	105
Dorade in Salz	105
* <i>Rheingold, 3. Akt</i>	107
Kabeljau oder Rotbarsch in roter Sauce	108
* <i>Rheingold, 4. Akt</i>	108
Austern	110
Jakobsmuscheln	110

Geflügel

* <i>Entenzölibat</i>	112
Marinierte Entenbrustfilets	114
Stubenküken	115
* <i>Der Viersener Siedepunkt</i>	116
Backhendl	118

Fleisch

* <i>Some like it hot</i>	120
Rinderschmorbraten	122
* <i>Raus, rein – fertig ist die Laube!</i>	123
Entrecôte	125
Löffelbraten	126
Rheinische Rindsrouladen	127
Sauerbraten	128
* <i>Ach, Sauerbraten!</i>	129
* <i>Von Mitessern und anderen Innereien</i>	130
Kalbsbries	132
* <i>Wer soll das bezahlen?</i>	133

Kalbsragout	134
Involtini	135
Kalbsfilet im Blätterteig	136
Kalbsfilet, pochiert	137
Ochsenschwanz in Schokolade	138
* <i>Airfresh mit Sahnehaube</i>	139
* <i>Der Mensch ist, was er isst (Ludwig Feuerbach)</i>	141
Sechs-Stunden-Lammkeule oder „Ich-geh-mal-raus“-Keule ..	143
Lammkeule mit Rosmarin	144
Lamm mit Aprikosen	145
Lammfilets in der Salzkruste (Mikrowelle)	146
Bollito misto – Gemischt Gekochtes	147

Ei

* <i>Die schnellen Brüter</i>	150
Rührei / Trüffelei	153
* <i>Bocuse hat'n Platten</i>	154
Kräutersoufflé	155
Käse-Soufflé	156

Gemüse

* <i>Vom Lutschen</i>	158
Spargel	159
Zucchini	159
Broccoli	160
Karotten mit Marsala	160
Spinat	161

Desserts

* <i>Für kleine Schleckermäuler wie Mascha und Zeno</i>	164
Kandierte Maronen	165
Maronidessert	166
Orangensalat	166
Panna cotta	167

* <i>Zahnarzt – sollndes?</i>	168
Semifreddo vom Kaffee	171
Aprikosen in Grappa	171
Sommerliche Traubenterrine	172
Flan mit Orangensauce (Mikrowelle)	173
Birnen in Rotwein	174
Die flotte Schoko aus der Mikrowelle	175
Arme Ritter	175
Passha	176
Möhren- oder Rübli-Torte	178
Tarte Tartin (Äppeltaat)	180
* <i>Von Fußspuckern und Poküssern, 1. Teil</i>	181
Omelette surprise	182
* <i>Von Fußspuckern und Poküssern, 2. Teil</i>	184
Prummetaat	185
Quittenpaste	185
Orangen-Safran-Parfait	186
* <i>Von Fußspuckern und Poküssern, 3. Teil</i>	187
* <i>Von Fußspuckern und Poküssern, 4. Teil</i>	188
Weckmänner	189

Saucen und Marinaden

* <i>Tabus in Würfel</i>	192
Öl aromatisieren	193
Aioli-Sauce	193
Salatsauce	194
Vinaigrette	194
Weißweinsößchen (Mikrowelle)	195
Knoblauchsauce (Mikrowelle)	195
Rote Sauce	196
Salsa verde alla genovese	196
Estragonsauce	197
Pfeffersauce	197
Frische Senfsauce	198
Restsauce vom Backhendl	198
Konrads Pesto	199

Mascarponesauce	199
Nußsauce für Spaghetti	200
Honig-Nuß-Sauce	201
Schokoladensauce	201
Orangenbutter	202
Marinade für Kalbfleisch	202
Marinade für Rindfleisch	203
 Verwendete Abkürzungen	 205
 Rezeptregister	 206