

# *Inhalt*

Maurice Rota	6
Liebe Freunde und Wegbegleiter	9
Vorwort	11
Il mio Kirchenfeld	16
Salut amical d'un client gâté	17
Vorspeisen	
Erbsensuppe mit Vanille	21
Selleriesuppe mit Apfel	22
Zitronengrasschaumsuppe	25
Artischockenherzen-Carpaccio	26
Auberginen alla Parmigiana	29
Karotten-Timbale mit Basilikum-Pesto	30
Pochiertes Ei mit Sauce Hollandaise und grünen Spargeln	33
Geräucherter Lachs mit Honig	34
Kalbstatar	37
Hauptspeisen	
Seeteufel provençale mit Pastis	41
Spaghettini Moscardini	42
Marinierter Saibling mit Honig-Senf-Sauce	45
Zanderfilet en papillote	46
Geschmorte Kalbsbäckli	49
Emmentaler Lammvoressen	50
Kalbsleberli mit Rösti	53
Schweinefilet an Calvados-Sauce mit Spätzli	54
Spätzligratin	57
Entenbrüstchen an Orangensauce mit Linsen	58
Gefülltes Pouletbrüstchen mit Rohschinken und Mozzarella di bufala mit Zucchini	61

Perlhuhnbrust mit süßem Sauerkraut und Birnen	62
Gnocchettini an Nussbutter, Salbei und Parmesan	65
Kartoffelroulade mit Spinat, Oliven, Tomaten und Mozzarella	66
Polenta mit Taleggio und Thymian	69
<b>Desserts</b>	
Meringue Parfait	72
Vanille Flocon	75
Waldbeeren mit Doppelrahm	76
Zitronenmousse	79
<b>Beilagen</b>	
Grilliertes Gemüse	82
Pommes Mousseline	85
Zitronenrisotto	87
<b>Saucen &amp; Fonds</b>	
Beurre Blanc	90
Brauner Kalbsfond	91
Fischfond	92
Kalbsfond Reduktion	93
Sauce Hollandaise	94
Tomatencoulis	95

*(Rezepte für 4 Personen)*