

# GORDON RAMSAY

# MEINE ULTIMATIVE KOCHSCHULE

AUS DEM ENGLISCHEN VON CHRISTA TRAUTNER-SUDER

**riva**

# INHALT

<b>ZUM EINSTIEG</b>	<b>10</b>	<b>FLEISCH</b>	<b>78</b>
<b>KLASSIKER EINMAL ANDERS</b>	<b>20</b>	Schweinekoteletts mit süßsaurer Paprika	88
Pasta mit Tomaten, Sardellen und Chili	27	Sichuan-Hähnchenschenkel	90
Frittata mit Speck, Erbsen und Ziegenkäse	28	Gebratene Entenbrust mit schwarzer Johannisbeersauce	91
Tomatenrisotto	30	Miniburger mit Schweinefleisch und Barbecuesauce	92
Gefülltes Brathähnchen	31	Hähnchen mit Knoblauch-Maronen-Füllung und Petersiliendressing	95
Misosuppe mit Lachs	33	Steaksandwiches mit Tomatenrelish und Senfmayonnaise	96
Langsam gegartes pikantes Lamm	34	Schweinebraten mit Manchego-Membrillo- Füllung	98
Beef Wellington	36	Einfacher Bollito misto (Wursteintopf)	101
Pies mit Hähnchen und Herbstgemüse	39	Gefüllte Lammbrust, langsam geschmort Hähnchen und Chicorée in Marsalasauce	102
Glasierter Schinkenbraten	40	Rinderbrust mit einem Salat aus neuen Kartoffeln und Piccalilli (Senfgemüse)	106
Siruptarte mit Lemon Curd (Zitronencreme)	41	Gebackenes Perlhuhn mit Apfel	107
Apple Crumble	43		
Kokos-Pancakes mit Mangoscheiben und Limettensirup	44		
Gebackener Cheesecake	47		
<b>FISCH</b>	<b>48</b>	<b>GEWÜRZE</b>	<b>108</b>
Kabeljau mit Walnuss-Zitronen-Parmesan- Kruste und Petersilien-Kapern-Sauce	57	Curry-Mais-Suppe	115
Jakobsmuscheln mit knackigem Apfelsalat	58	Würzige Pfannkuchen	116
Sprotten mit Chili und Gewürzen	61	Gegrillter Mais mit Chipotlebutter	118
Gegrillte Meeresfrüchte mit süßer Paprikasauce (Romescosauce)	62	Hummus vom gebratenen Kürbis	121
Gebackene Makrele mit Knoblauch und Paprika	64	Reisnudeln mit Chili, Ingwer und Zitronengras	122
Crêpes mit Mascarpone und Krebsfleisch	66	Würziger Rindfleischsalat	125
Gordons Spezialfrühstück (Kedgeree)	67	Rindfleischbaguette vietnamesisch	126
Gebratene Seebrasse mit Tomaten-Kräuter-Salsa	69	Sichuan-Dan-Dan-Nudeln	127
Seebarschpäckchen mit Fenchel, Zitrone und Kapern	70	Jerk-Chicken	128
Rotbarbe mit Ernußkruste und süßer Chilisauce	73	Würzige Shawarma-Chicken-Wraps	131
Fisch-Pie	74	Salatwraps mit Chili-Rindfleisch	132
Muscheln mit Stangensellerie und Chili	77	Schweinenacken-Curry mit Mangosalsa	134
		Mousse au chocolat mit Chili und Mango	135
		Duftender Milchreis	136

# INHALT

<b>GUT ESSEN FÜR WENIG GELD</b>	<b>138</b>	<b>KOCHEN FÜR ZWEI</b>	<b>200</b>
Herzhafte schwarze Bohnen mit Feta und Avocado	145	Bruschette mit Knoblauch, Tomaten, Kapern und Pecorino	206
Nordafrikanische Eier	146	Bohnen-Crostini mit Sardellen und Oliven	208
Hähnchen-Reisnudel-Pfanne	149	Farfalle mit Ricotta, Pancetta und Erbsen	209
Hausgemachte Gnocchi	150	Fladenbrote mit Fenchel und Feta	210
Porree-Gruyère-Rösti mit Spiegeleiern	153	Zuckermaispuffer mit leichtem Joghurt-Dip	212
Spaghetti mit Chili, Sardinen und Oregano	154	Nudeln mit Pilzen und Porree	215
Gebratener Duftreis mit Gemüse	155	Tagliatelle mit Würstchen-Bolognese	216
Falsches Soufflé mit drei Käsesorten	156	Würzige Thunfischfrikadellen mit Dip	218
Einfache Arancini aus Pilzrisotto	159	Schnelle Chili-Dogs	219
Lammsteaks mit Croûtons und Sardellendressing	161	Rindfleisch-Tacos mit Wasabi-Mayonnaise	220
Würziger Reis mit Wurst	164	Gegrillte Ananas mit Gewürzkaramell	223
Schweinefleisch-Garnelen-Bällchen in aromatischer Brühe	167	Blaubeer-Ricotta-Pfannkuchen mit Joghurt und Honig	224
Vegetarische Köfte aus Kichererbsen, Kreuzkümmel und Spinat mit Tahindressing	168	<b>KOCHEN FÜR GÄSTE</b>	<b>226</b>
Charentais-Melone mit Crème fraîche	169	Grüner Papayasalat	232
Bread-and-Butter-Pudding (Brotpudding)	170	Salat von gebratener Paprika, Linsen und Kräutern	235
<b>VORKOCHEN</b>	<b>172</b>	Gehackter Salat	236
Würzige Fleischbällchensuppe	177	Bohnensalat mit Senfdressing	237
Rindfleischbällchen mit Orecchiette, Grünkohl und Pinienkernen	179	Frische Garnelenrollen	239
Fleischbällchen in Kokosmilchbouillon	180	Glasierte Schweinerippchen	240
Gegrilltes Sandwich mit Fleischbällchen, Mozzarella und Tomatensalsa	182	Lammrollbraten mit Spinat und Pinienkernen	243
Würziges Chutney	185	Paella	245
Geschmorte Aubergine	186	Rinderlendenbraten	246
Geschmorter Schweinebauch mit Fenchel	189	Pochiertes Winterobst mit Zabaglione	247
Butterhähnchen mit Koriander, Ingwer und Chili	190	Himbeer-Millefeuille	248
Marokkanisches Lamm mit Süßkartoffeln und Rosinen	191	Aprikosen-Mandelcreme-Tarte	251
Geschmorte Rinderhaxe mit Orangen- Gremolata	193	Pimm's Jellies (Fruchtgelee)	252
Geschmorte Rinderquerrippen	194		
Blondies	197		
Karamellisierte Feigen mit Ricotta	198		

<b>BACKEN</b>	<b>254</b>
Focaccia mit Oliven, Tomaten und Rosmarin	263
Irisches Sodabrot	264
Pizza mit Mozzarella und Rosmarin	266
Porree-Pancetta-Quiche	269
Rindfleisch-Empanadas mit Chimichurrisauce	271
Einfache Hähnchen-Pastilla	272
Fladenbrote mit Zitronen-Thymian-Ricotta	274
Frischer Ingwerbiskuit	275
Hausgemachter Crumpet	277
Zitronen-Polenta-Kuchen	278
Zitronenthymian-Shortbread	279
Schokotörtchen mit Erdnusskrokant	280
Malz-Schoko-Donuts	282

<b>GRUNDTECHNIKEN</b>	<b>284</b>
Soufflé St. Clement	293
Nudelsuppe mit pochiertem Ei	294
Makkaroni-Blumenkohl-Auflauf mit drei Käsesorten	297
Garnelen-Feta-Omelett	298
Würzige Linsensuppe	301
Vinaigrette von gebratenen roten Zwiebeln mit einem Salat aus grünen Bohnen	302
Fritto misto mit Knoblauch-Safran-Mayonnaise	305
Grüner Spargel mit Zitronen-Estragon- Sauce-hollandaise	306
Englische Creme mit Zitronengras	309

<b>REGISTER</b>	<b>310</b>
-----------------	------------

<b>DANKSAGUNG</b>	<b>320</b>
-------------------	------------