

Vorwort **11**

Verführerisches Wissen **13**

Aphrodisische Lebensmittel von A bis Z **28**

Kulinarische und literarische Verführungen **63**

Champagnergelee mit Erdbeeren **67**

Basilikum-Cocktail mit zweierlei Crostini .. **68**

Aperitif mit Granatapfel und Garnelen..... **73**

Mango-Kardamom-Bellini mit Speckpflaumen..... **75**

Gegrillte Zucchini mit Feta und Granatapfel-Vinaigrette **79**

Kartoffelnest mit Wachtelei **80**

Selleriesalat mit Ananas und Honig-Senf-Sauce..... **85**

Feigen auf Auberginen-Limetten-Püree **86**

Gratinierter Spargel mit Ziegenkäse..... **91**

Kürbis-Crème-brûlée mit knusprigen Jakobsmuscheln..... **93**

Grüne Petersilienwurzelsuppe mit Mandelblättchen **97**

Scharfe Tomatensuppe mit Melone und Papaya **98**

Champagnersuppe mit Safran **102**

Kokos-Ingwer-Suppe mit Jakobsmuscheln **105**

Chilihuhn auf gedünstetem Fenchel **108**

Avocadorisotto mit gegrillten Riesengarnelen..... **110**

Miesmuscheln im Chorizo-Sud..... **114**

Rinderrouladen mit Chili, Basilikum und Mangopolenta **117**

Gebratener Lachs mit Safran-Mandel-Reis	120
Linguine mit Artischocken und Räucherlachsstreifen	123
Gebratene Kalmartuben mit Avocado-Mango-Tatar	127
Pasta mit Wodka und Kaviar	129
Ananas-Kokos-Crumble.....	132
Kalter Gewürz-Milchreis	135
Schokotartelettes mit kandiertem Ingwer.....	138
Granatapfel-Tiramisu	140
Brownieküchlein mit Vanillecreme und karamellisierten Nüssen ..	145
Mandelpudding mit Amarettosauce	147
Karotten-Zimt-Naked-Cake mit Frischkäsecreme	150
Mohnpudding mit Zwetschgenkompott	153
<i>Zu guter Letzt</i>	155
<i>Menü „Zum Jahrestag“</i>	157
<i>Menü „Einfach zu zweit“</i>	159
<i>Menü „Zum Valentinstag“</i>	161
Verzeichnis	162
Warenkunde + Küchenpraxis.....	166
Literaturverzeichnis	170
Team	172
Danke	174
Impressum	176