

9 Geschichte

- 11 **DIE GESCHICHTE DES ZÜRCHER DELIKATESSENHANDELS SEIT 1750**
- 12 Vom Eier- zum Delikatessenhändler
- 14 Für den Adel nur das Beste
- 20 Vom kulinarischen Wandel
- 23 Einstieg in den Kolonialwarenhandel
- 29 Die Renaissance des Marktquartiers
- 34 Von der Schoffel- an die Münsterergasse
- 46 Delikatessen statt Grundnahrungsmittel
- 52 Täglich neue Spezialitäten
- 58 H. Schwarzenbach 1864 – 2014

63 Rezepte

- 65 **PETER BRUNNER,**
«KAISER'S REBLAUBE UND GOETHE-STÜBLI»
- 69 Wollishofer Knödelsuppe
- 70 Spinatpudding mit frischen Morcheln
- 73 Jungferpastete
- 74 Kalbfleisch-Rulo mit neuen Kartoffeln
- 77 Waldmeisterparfait mit Holderblütenküchlein

- 79 **CARLO BERNASCONI,**
«CUCINA E LIBRI»
- 83 Forelle auf Beluga-Linsen mit Grünspargel
- 84 Wildschweinfilet mit Dörräpfeln und Rosmarin
- 87 Kalbsschnitzel mit gedörrten Nektarinen
- 88 Apfel-Semifreddo mit Mohnsamen
- 91 Schokoladenkuchen

- 93 **FABIAN FUCHS,**
«EQUITABLE – ST. MEINRAD»
- 97 Siedfleisch mit gepickeltem Gemüse
- 98 Zweierlei Händöpfel mit Winterspinat
- 101 Kalbsleber mit Zwiebelschweize
- 102 Hecht, Wollschwein-Landrauchschinken und Bohnen
- 105 Schokoladen-Variationen mit süssen Birnen und Haselnussmalto

- 109 **ROLF HILTL UND PASCAL HAAG,**
«HILTL»
- 113 Kastanien-Linsensuppe
- 114 Linsenterrine mit Sauerkirschen-Apfel-Sauce
- 117 Berberitzen-Reis mit grünen Pistazien
- 118 Kichererbsen-Gemüse-Eintopf mit frischem Sauerampfer
- 121 Dörrfrüchte-Nuss-Salat mit gerösteten Mandeln
- 123 **DIDI BRUNA UND MARKUS FURTNER,**
«DIDI'S FRIEDEN»
- 127 Flageoletbohnen-Bällchen auf Ragout von Ochsenherzen und Artischocken
- 128 Züriseeschwalen-Tätschli auf Kabis-Dörrbananencurry
- 131 Spanische Nierli an Räschling-Champignon-Rahmsauce
- 132 Maibock in Zedernkruste mit Morchel-Raviolo und Langpfeffer-Jus
- 137 Parfait mit Willisauer Ringli und gedörrten Blaubeeren
- 139 **ROMAN WYSS UND WERNER FREI,**
RESTAURANT SCHLÜSSEL
- 143 Züriseefelchen und Berner Rosen
- 144 Weininger Rieslingsuppe mit Käseschnittchen
- 147 Trüsche auf Hafenkabis an Rotweibutter
- 148 Kalbskotelett mit Ustermer Dörräpfeln und Hinkelstein
- 151 Semmeli-Butterauflauf mit Tirggelkrokantparfait und Speckbirnen
- 153 **RENÉ ZIMMERMANN UND RALF WEBER,**
RESTAURANT WIRTSCHAFT NEUMARKT
- 157 Zürcher Choschtsuppe
- 158 Karpfenfilet mit Rapssamen und Linsengemüse
- 161 Kaninchen mit besoffenen Dörrzwetschgen
- 162 Eingemachte Eierschwämmli
- 165 Wissiflüh-Honigparfait mit Kompott aus gedörrten Stachelbeeren
- 167 **ALAIN KÖNIG UND SEPP WIMMER,**
«ZUNFTHAUS ZUR WAAG»
- 171 Knusprige Sardellen auf Artischocken
- 174 Cassoulette von Weinbergschnecken
- 177 Médaillons vom Damhirsch in Mandelkruste mit Hagebutten
- 178 Caramelisiertes Kalbskotelett mit Zimtblüten und Eichenwaldhonig
- 181 Kardamom-Crème-brûlée mit Kirschensorbet und Brownies

- 183 **URS ACHERMANN,**
SWISS RE CENTRE FOR GLOBAL DIALOGUE
- 187 Baach-Kräbs mit Avocados und Glace von Lakritze
- 188 Stockfisch mit Kartoffel und Liebstöckel
- 191 Gebratene Taube mit Cardy und Birrhängung
- 192 Mistchratzerli mit Berberitzen, Zedernkernen und Farina böna
- 195 Tartelette von Ganache mit weissem Kaffee-Glace und Gewürzoranje
- 199 **IVO JUD, CONFISERIE HONOLD**
- 203 Früchtebrot mit Birnenhonig und Mandelkruste
- 204 Hausleckerli
- 207 Rollkuchen mit Blaumohn und Bitterorange
- 208 Rochers blancs et noirs
- 211 Nidelzältli mit Tonka und Fleur de sel
- 212 Käsefüsse mit Zigerklee

215 Lexikon

- 216 **LEXIKON DER LOKALEN UND KOLONIALEN DELIKATESSEN ZÜRICHS**
- 266 Dank
- 268 Register
- 273 Literaturverzeichnis
- 274 Abbildungsverzeichnis
- 275 Adressen