

INHALT

Vorwort	8	Spielweg-Klassiker	83
Zepterübergabe	13		
Vorspeisen & Suppen	19		
Kopfsalat mit Rinderschinken, Joghurdressing und Sauce Vierge	20	Forelle Riesling	84
Topinambur-Kohlrabi-Salat mit gegrillter Garnele und Wildschweinfilet	22	Gratinierter Markknochen mit geröstetem Brot	86
Wildkräutersüppchen mit gefüllter gebackener Zucchini-Blüte	24	Bibeleskäs auf Sauerteigbrot mit Radieschen	88
Heiß geräucherte Forelle mit Vichyssoise und Graupen	26	Gebatener Hirschkalbsrücken mit Rotkohl, Quitte und Mohn-Schupfnudeln	90
Spargel-Pfirsich-Salat mit gebratenem Rehfilet und Bienenhonigwabe	30	Boef Bourguignon mit Haselnusspätzle	94
Artischocke im Ganzen gegart	32	Spielweger Wurstsalat	96
Badische Flädlesuppe	34	Tafelspitzterrinen mit Kräuterquark, Bratkartoffeln und Feldsalat	98
Graupeneintopf mit Knollengemüse und geröstetem Brot	36	Confierte Entenkeule mit Rosenkohl und Serviettenknödel	102
Schwein gehabt	41	Jagd im Schnee	107
Spielweg asiatisch	47		
Wildschwein-Wan-Tan mit Reisessig-Vinaigrette	48		
Massaman-Curry mit geschmorten Short Ribs	50		
Glasierte Spieße vom Konro-Grill, Garnele, Wildschweinfilet, Rehkeule, Kaninchenrücken, Hühnerherzen	52		
Spanferkelrücken mit Teriyaki, wildem Brokkoli und gebackener Frühlingsrolle	54	Halb so wild kreativ	115
Miesmuscheln im Tom-Kha-Sud	56	Ceviche vom Kabeljau mit Kokosnuss, Limette und Passionsfrucht	116
Fasanen-Karaage mit Chili-Mayonnaise	58	Kleiner Kartoffelrösti mit Limettenblättern und glasierter Rehleber	118
Tonkotsu-Ramen mit Nudeln, Shiitake und Schweinebauch	62	Corn Fritters mit Lachs-Tataki, Sauerrahm und Romanasalat	120
Asiatischer Pfefferling-Tomaten-Salat mit Sesam und gegrilltem Rehrücken am Spieß	66	Butter-Chicken von der Fasanenkeule	122
Asiatische Rinderroulade mit Korianderknollen und gebratenen Kräuterseitlingen	68	Club-Sandwich mit Kaninchenrücken	124
Karamellisierte Garnelen-Dim-Sum	72	Gebratene Pilzmanteltaschen mit lauwarmem Bohnensalat	126
Pilze	77	Rehschnitzel mit Feldsalat, Haselnüssen und Zwetschgen	130
		Menschen im Spielweg	135

Italienisch mediterran	147	Grundrezepte	218
Linguine mit Rotgarnelentatar	148	Gnocchi	218
Ravioli – gefüllt mit Hühnerfrikassee, dazu Grünkohl	150	Spätzle	218
Tagliata vom Hirschkalbsrücken mit Bohnen, Artischocken und Kräuter-Gnocchi	154	Schupfnudeln	219
Ricotta-Spinat-Ravioli mit Steinpilzen und Wildschweinfilet	156	Nudelteig	219
Sepia-Risotto mit Burrata und frittiertem Grünkohl	158	Pesto	220
Pasta mit geschmorter Kaninchenschulter alla Puttanesca mit Cima di Rapa	160	Wildfond	220
Sektkellerei Heinz Wagner	165	Wildjus	221
		Mayonnaise	221
		Dank	224
		Impressum	224
Desserts	171		
Sticky Rice mit Mango	172		
Eierlikörkuchen von Johannes' Mama	174		
Marillentarte mit Marillensahne	176		
Eton Mess mit gemischten Beeren	178		
Zitronensorbet mit Winzersekt	180		
Bienenstich	182		
Fuchs am Tisch	187		
Tomatensalat mit Burrata	190		
Gegrillter Kürbis-Karotten-Feigen-Salat mit karamellisierten Sonnenblumenkernen	194		
Naanbrot mit Baba Ghanoush	196		
Rote-Bete-Grünkohl-Salat mit gegrilltem Entrecote und Wildschweinbauch	198		
Rehkoteletts mit Gremolata und falschen Brägele	202		
Im Ganzen gegrillte Forelle mit Meerrettich	206		
Tacos mit gebratenem Kabeljau, Kürbis, roten Zwiebeln und Koriander	208		
Zitronen-Thymian-Hühnchen	210		
Vegetarische Dim Sum	212		
Kleine Pancakes mit karamellisierten Äpfeln und Blaubeerkompott	214		