

<b>10 DER SCHWARZWALD UND SEINE MILCH</b>		
Warum Kühe, Menschen und Schwarzwald		
unzentrenlich zusammengehören		
<b>18 DIE MILCH MACHT'S</b>		
Sie ist die Basis für all die Milchprodukte,		
die aus unserer Küche nicht wegzudenken sind		
<b>24 VORSPEISEN</b>		
Herzhafte Quarkbällchen mit Speck & Käse	26	
Gemüse-Joghurt-Terrine mit Kräutersalat	28	
Frischkäse-Mousse mit Pfifferlingen	30	
Milchreis mit pochiertem Pfirsich	32	
Cappuccino aus Waldpilzen	34	
Gemüsequiche mit Wildkräutersalat	36	
<b>50 UNTERWEGS AUF DER MILCHSTRASSE</b>		
Eine Roadstory mit traumhaften Ausblicken		
und sympathischen Begegnungen		
<b>58 SUPPEN</b>		
Weiße Tomatensuppe mit Ziegenkäse	60	
Petersilienwurzel-Macchiato	62	
Schwarzwurzel-Milchsuppe	64	

Forellensüppchen mit Buttermilchbrot	66
Heumilchsuppe mit Schwarzbrotcroûtons	68
Käsesahnesuppe mit Rötbrot & Speck	70
Vichyssoise mit Butter-Croûtons	72
Erbsen-Kokos-Lassi mit Garnelen-Spieß	74
Gurkenkaltschale mit Limettenquark	76

## **78 DRIN IST, WAS DRAUFSTEHT**

Sobald die Milch der Schwarzwälder Bauern  
in die Molkerei gerollt ist, geht es an die  
Veredelung

## **86 HAUPTGERICHTE**

Bandnudeln mit Pfifferlings-Rahmsauce	88
Maultaschen mit Tresana-Nuss-Füllung	90
Kartoffel-Frischkäse-Ravioli	92
Wolftäler Linsendal mit Würzjoghurt	94
Bibbeleskäs mit Bratkartoffeln	96
Forellenroulade mit Sahne-Polenta	98
Hinterwälder Kalbsfrikassee	100
Kalbsrahmbraten mit Blumenkohl-Brandade	102
Bigos mit Sauercreme	104
Buttermilch-Rehschulter	106
Rehrücken mit Rahmjus	108
Maispoulardenbrust mit Grießschnitte	110
Perlhuhnbrust mit Joghurt	112
Gefüllte Hähnchenbrust	114