

10 DER SCHWARZWALD UND SEINE MILCH

Warum Kühe, Menschen und Schwarzwald
unzentrennlich zusammengehören

18 DIE MILCH MACHT'S

Sie ist die Basis für all die Milchprodukte,
die aus unserer Küche nicht wegzudenken sind

24 VORSPEISEN

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

Schwarzwälder Schmandbrötchen	38
Sauerrahm-Mousse mit Ratatouille-Salat	40
Gratinierter Frischkäse mit Kirschen	42
Grüner Spargel mit Zitronen-Cashew-Creme	44
Joghurt-Forelle mit gepickeltem Gemüse	46
Frühstücksbrioche	48

50 UNTERWEGS AUF DER MILCHSTRASSE

Eine Roadstory mit traumhaften Ausblicken
und sympathischen Begegnungen

58 SUPPEN

Weißer Tomatensuppe mit Ziegenkäse	60
Petersilienwurzel-Macchiato	62
Schwarzwurzel-Milchsuppe	64

Forellensüppchen mit Buttermilchbrot	66
Heumilchsuppe mit Schwarzbrotcroûtons	68
Käsesahnesuppe mit Röstbrot & 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
Maispouardenbrust mit Grießschnitte	110
Perlhuhnbrust mit Joghurt	112
Gefüllte Hähnchenbrust	114