

Inhaltsverzeichnis

Editorial.....	8
Interview.....	11

Suppen

Kräuter-Consommé mit Sherry.....	19
Tomaten-Passionsfrucht-Suppe mit Vanille.....	21
Orientalische Kürbissuppe mit Datteln.....	23

Kalte Vorspeisen

Haselnuss-Pistazien-Brot	27
Rotwein-Schalotten-Butter	29
Hummus.....	31
Rohkostteller	33
Grünerbs-Gazpacho.....	35
Blinis	37
Blumenkohlterrinen	41
Gefüllte Ochsenherztomate	43
Mit Chili marinierter Tofu	45
Grünbohnen Salat mit Enokipilzen.....	47
Chicoréesalat mit Blue Cheese.....	49
Ziegenkäse-Salat	51
Spargelsalat mit Safranmayonnaise.....	53
Auberginen-Tatar	55
Artischocken-Tatar	57
Tomaten-Avocado-Tatar mit Pesto	59
Kürbisterrine im Kräutergarten mit grüner Sauce.....	61
Kastanienterrine mit Dörripflaumen und Brioche.....	65

Warme Vorspeisen

Trüffel Royal	69
Crêpes mit Gemüse und Käse	71
Burrata auf frischem Saisongemüse	73
Gugelhupf «Walliser Art»	75

Hauptspeisen

Gefüllte Zucchini Blüten in der Brühe	79
Spargel-Tempura	81
Sellerie-Auberginen-Cordon bleu	83
Kichererbsen und Gemüseburger	85
Fenchel-Tarte-Tatin	87
Kräutervelouté mit gefüllten Frühlingsmorcheln	89
Französische Käseomelette mit Trüffel	91
Du-Puy-Linsen mit Gemüse und Pfifferlingen	93
Mangold mit Käse überbacken	97
Gemüserösti mit Ziger	99
Grünes Gemüse-Thai Curry	101
Rotes Thai Curry	103
Acquarello-Risotto mit Trüffel und pochiertem Ei	105
Szegediner Sauerrüben	107
Mit Zwetschgen gefüllte Laugenbrezelknödel auf Rotkraut	109
Kartoffelmousseline mit vergessenem Gemüse	111
Greyerzer Kaiserschmarrn	113
Pfifferlinge mit Rosenkohl-Püree	115
Spaghetti all'Italiana	117
Gnocchi Piemontese mit Taleggiosauce	119
Penne Triangoli mit Soja-Bolognese	123
Eigelb-Raviolo auf Rahmlauch mit Sbrinz und Kräuterseitling	125
Provenzalischer Gemüsegratin	127
Safransauerkraut mit geräuchertem Tofu	129
Maniok-Karotten-Tagine	131
Dörrfrüchte-Couscous	133

Vegetarisches Fondue Chinoise	135
Gemüsebouillon	137
Zaziki	139
Mango-Chutney.....	139
Aprikosen-Chutney	140
Kräuterquark.....	140
Salsa Verde.....	141
Curry-Mayonnaise.....	141

Käsespeisen

Marinierte Portweinfeige	145
Gedeckter Kartoffelkuchen mit Räuchertofu.....	147

Desserts

Verrine von Fricktaler Kirschen mit Amaretti und Meringue	151
Karamellisierte Blutorangen mit Cassatamousse	153
Exotischer Fruchtsalat.....	155
Frische Beeren in Rotwein	157
Macadamia-Mille-feuilles mit weisser Schokolademousse und Himbeeren.....	161
Schokoladentartelette mit Brombeeren	163
Warmes Früchtebrot mit Tahitivanillesabayon	165
Aprikosen-Gugelhupf.....	167