

INHALT

Vorwort.....	6
Einleitung	8

Jänner

Arme Ritter mit Hagebuttenmarmelade	12
Dinkelschmarrn mit Apfelmus	14
Geschmorter Zuckerhut mit Kräuterwedges.....	16
Haferschnitzel mit Kürbisnudeln	18
Pikante Krautsuppe	20
Variationen von Chutneys.....	22

Februar

Dinkelbrioche mit Mispelaufstrich.....	26
Gratin von Erdäpfel und Haferwurzel.....	28
Klare Petersiliensuppe mit eigenen Schöberln	30
Curry von Kohlrübe und weißen Bohnen	32
Vogerlsalat mit Erdäpfeldressing.....	34
Winterliche Gemüsenudeln mit Kräuteröl	36

März

Bärlauchmousse mit geschmorten Zwiebeln.....	40
Eintopf von Bohnen und Erdäpfeln	42
Gefüllte Zwiebeln mit rotem Reis und Brunnenkresseschaum.....	44
Geschmorter Chicorée mit Knoblauchsauce.....	46
Lauwarmer Karfiol-Eierstich auf Schnittlauchsauce.....	48
Sanddorntörtchen.....	50

April

Glasierter Kohlrabi mit Ziegenkäse im Lattichblatt	54
Hollersüppchen mit süßem Grießnockerl	56
Kohlrabiterrine mit Gelber-Rüben-Sauce.....	58
Salat von Vogelmiere und Schwarzem Rettich	60
Schaumsuppe vom Häuptelsalat.....	62
Wildkräuter-Topfensoufflée mit Rahm-Stielmus....	64

Mai

Erdäpfel-Gemüsegarten	68
Frühlingsalat mit gebratenem Spargel, Erdbeerpfeffer und Rhabarber.....	70
Kräutercreme im Spargelmantel auf Radieschensalat	72
Mairübenrösti mit Wildspinat und Gänseblümchen	74
Scharfe Frühlingsrollen mit Schalottenkompott ..	76
Vanillewaffeln mit Erdbeeren	78

Juni

Gebratene Jungzwiebeln mit Salbeibutter und buntem Erdäpfelsalat	82
Gefüllte Zucchini auf Paprikasauce	84
Pfannengemüse mit Gundelrebenspätzle.....	86
Rotweibirne mit Schokocreme	88
Salanova mit zwei Dressings	90
Smoothie von Wildkräutern mit Karottengelee	92

Juli

Basilikumgnocchi mit glasierten Kaiserschoten	96
Gefüllte Melanzani mit Avocadodip	98
Gratin von Kirschen mit Topfen-	
Kirschmousse	100
Offene Lasagne mit Tomaten und Mozzarella....	102
Salat von Avocado, Datteltomate und Löwenzahn mit Maisblinis	104
Tomatenbrioche mit Rucola-Aufstrich.....	106

August

Paprikaschoten mit Quinoafülle	110
Gerstenrisotto mit Fetthenne und Pfeffer-	
Kornelkirschenchutney	112
Gurkenkaltschale mit gelierter Gazpacho.....	114
Soufflée von der Kerbelrübe mit glasierten	
Buschbohnen und Tomaten.....	116
Trifle von Marille, Chili und Joghurt.....	118
Wildkräuterroulade mit Paprika	120

September

Artischockenboden mit Tomatenmousse	124
Buchweizenpalatschinken mit Marmeladen	126
Herbstlicher Pilawreis.....	128
Kürbis-Erdäpfelrösti mit Rahmkohlsprossen	130
Marinierter Portulak mit Polentatalern und Quittenchutney.....	132
Vanillepalatschinken mit Zwetschken-	
Pistazien-Mus.....	134

Oktober

Amarantlaibchen & Karotten-Selleriegemüse....	138
Dalken mit Felsenbirnen	140
Falsche Bratkartoffeln mit kleinem Salat.....	142
Fenchel-Karottensuppe mit Pesto	144
Hirseauflauf mit eingelegten Kapern auf Brokkoli-Mandel-Schaum	146
Schwarzwurzeln in Petersiliensauce mit Püree von blauen Erdäpfeln.....	148

November

Cannelloni von Schwarzem Rettich und Kressepüree	152
Carpaccio von Roter und Gelber Rübe mit Erbsen-Kren-Püree	154
Gebratener Karotten-Chinakohl mit Hirsebällchen	156
Hirsenukeln mit Amarantbolognese	158
Scheiterhaufen mit Quittenkompott.....	160
Sellerieschnitzel mit gedünstetem Lauch	162

Dezember

Gelee und Creme vom Apfel.....	166
Kürbisgulasch mit Pastinakenpüree.....	168
Linsengemüse mit gefülltem Wirsing.....	170
Maronipolenta mit Dirndlkompott	172
Winterliches Gemüsechili	174
Mühlackner Gemüsesuppe mit knusprigem Zwiebelstrudel.....	176
Weitere Infos	180