

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 Gemüsenuedeln 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
Frühlingssalat mit gebratenem Spargel,	
Erdbeerpeffer und Rhabarber.....	70
Kräutercreme im Spargelmantel	
auf Radieschensalat	72
Mairübenrösti mit Wildspinat	
und Gänseblümchen	74
Scharfe Frühlingsrollen mit Schalottenkompost ..	76
Vanillewaffeln mit Erdbeeren	78

Juni

Gebratene Jungzwiebeln mit Salbeibutter	
und buntem Erdäpfelsalat	82
Gefüllte Zucchini auf Paprikasauce	84
Pfannengemüse mit Gundelrebenspätzle.....	86
Rotweinbirne 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
Hirsenundeln 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 Dirndlkompost	172
Winterliches Gemüsechili	174
Mühlackner Gemüsesuppe mit	
knusprigem Zwiebelstrudel.....	176
Weitere Infos	180