

**ENTRÉE**

- Die Geschichte der (Koncil-)Köche ..... 8

**ORIGINALREZEPTE VON 1414**

- Manfred Hözl dünstet g'sottene Fischfilets nach dem ›Registrum coquine‹ ..... 12

**INTERNATIONALER VIEHMARKT IM MITTELALTER**

- Philipp P. Gassner siedet Ochsenbrust vom Hegau-Rind ..... 20

**GRILLEN WIE ZU KONZILSZEITEN**

- Thomas Honold grillt Kretzerle am Holzspieß in Brot gebacken ..... 28

**IMPERIA UND DER HEILIGE BLASIUS**

- Markus Jäger pochiert Petersfisch nach Römer Art ..... 36

**DAS APHRODISIAKUM DES MITTELALTERS**

- Herbert Brand serviert Trüschenleber –  
seit Jahrhunderten von Feinschmeckern begehrte ..... 44

**HIMMLISCHES GEFLÜGEL FÜR GOTTESMÄNNER**

- Michael Noll grillt Fasanenbrust im Speckmantel ..... 52

**HOCHWILD FÜR HOCHGEBORENE**

- Egbert Tribelhorn serviert Rehrücken mit Rotkraut in der Nudelrolle ..... 60

**WURZELGEMÜSE FÜR BAUERN**

- Markus Sibold schmort Lammhaxen mit ›carota‹ und ›pastinaca‹ ..... 68

**GESCHMACKSVERSTÄRKER DES MITTELALTERS**

- Hubert Neidhart füllt das Barbenfilet in den Wurstdarm  
mit Büllen-Chutney ..... 76

**KAPAUN – DER WEIHNACHTSVOGEL DES ADELS**

Klaus Neidhart gart den kastrierten Hahn im Topf ..... 84

**KNECHTSWEIN – NEIN DANKE!**

Karl J. Graf köchelt den Coq au Vin im Riesling ..... 92

**PIZZA ODER DÜNNELE?**

Maurizio Canestrini legt den Zander auf Fagioli dall'occhio ..... 100

**KONSERVIEREN WIE DIE RITTERSLEUT**

Jürgen Veeser macht die Ente im Schmalztopf ein ..... 108

**EDELFISCH AN FASTENTAGEN**Daniel Thyrann serviert den Hecht  
in fünferlei Variationen ..... 116**DER REICHE ISST BESSER**

Andreas Rowald schmort Carbonnade de boeuf ..... 124

**OHNE FALSCH WIE DIE TAUBE**

Dirk Hoberg serviert das Taubenbrüstchen mit Roter Bete ..... 132

**PILGERMAHL AUS DEN RESTEN**

Jörg Hentzgen brät Kalbsbries für Gourmets ..... 140

**SÜSSE FRÜCHTE MIT REICHENAUER KRÄUTERN**Martin Baumgärtel versüßt das Hefeküchlein  
mit Holunderreis und Quitten ..... 150**NACHSCHLAG**

Literaturhinweise ..... 158