

# Inhaltsverzeichnis

Schäfer, Micha

Hugo à la Micha

7

## Suppen

Braunert, Ulf	Thailändische Kürbis-Basilikum-Suppe	9
Bühner, Thomas	Kartoffelschaum mit Kürbiseis	11
Eder, Jürgen	Kartoffel-Gemüse-Suppe	13
Hiltebrand, Meta	Tomatensuppe aus gebackenen Tomaten mit Olivenöl und frischen Kräutern	15
Krainer, Andreas	Ofenkürbis im Safranlinsenfond	17
Kuchler, Christian	Saubohnen / Zwiebelschaum	19
Messerli, Urs	Erbsensuppe – Minze, Waldpilz-Lollipop	21
Nickel, Christian	Rosmarin-Honig-Suppe	23
Obauer, Karl & Rudolf	Radieschensuppe	25
Rochat, Philippe	Kalte Tomaten-Consommé mit Basilikum-Ratatouille	27
Wiener, Sarah	Neunerlei-Wildkräuter-Suppe	29
Zaugg, Andy	Original Solothurner Weissweinsuppe St. Stephan	31

## Vorspeisen

Amrein, Armin	Ein-Stunden-Bioei auf Kartoffel-Espuma	33
Amrein, Armin	Knusprige Pilzröllchen mit Schnittlauch-Sauerrahm	35
Baudrexel, Martin	Falsches Sushi	37
Biolek, Alfred	Austernpilze in der Käse-Ei-Hülle mit Kräutersauce	39
Buchholz, Frank	Ricotta-Artischocken-Ravioli mit Oliven-Tomaten-Vinaigrette	41
Buholzer, Tobias	Sbrinzrisotto mit geeister Williamsbirne und Maldon-Pfeffer	43
Caminada, Andreas	Couscous-Salat	45
Casty, Elfie	Gemüsesalat an Ingwer-Vinaigrette	47
Colaianni, Antonio	Gefüllter Artischockenboden mit Marktgemüse	49
Dalsass, Martin	Gefüllte Zucchiniblüten mit Frischkäse auf Tomatenwürfeln	51
Dumaine, Jean-Marie	Artischocken à la «Coque»	53
Eder, Jürgen	Artischocken im Ganzen mit Ei, Giersch und Tagetes-Kapern	55
Frank, Sebastian	Randen-Panna-Cotta und mariniert roher Spargelsalat	57
Freitag, Björn	Champignon, Schwarzwurzel, saurer Rahm, Röstzwiebeln	59
Haemmerli, Erik	Karotten-Mais-Bällchen mit Ingwer und Koriander	61
Haemmerli, Erik	Frittierte Wong Tong mit asiatischem Spargelsalat	63
Haemmerli, Erik	Ofen-Aubergine mit Melonen-Feta-Salat	65
Hitzberger, Eduard	Frühlingssalat mit Belugalinsen	67
King, Johannes	Grünes Taboulé mit Fetakäse	69
	Radieschen mit Frischkäse	69

Klink, Vincent	Artischocke mit Hollandaise und Spiegelei	71
Kuchler, Christian	Sommergemüse mit Passionsfrucht	73
Lampart, Reto	Gemüsesalat auf orientalischem Couscous	75
Manz, Florina	Lauwarmer Kichererbsen-Pilz-Salat mit Spinat	77
Meuth, Martina	Salat von Schwarzwurzeln	79
Nickel, Christian	Linsen mit Curry – Schafsjoghurt, Apfel und Aprikose	81
Nieder, Heiko	Auberginen mit Trauben, Gouda und Vadouvan	83
Nussbaum, Fredi	Randen mit Wasabi-Sauerrahm und Kräutersalat	85
Puchert, Dennis	Brokkoli mit Schwarzwurzel – Quinoa / Avocado / Haselnuss	87
Reitbauer, Heinz	Sommerkürbis mit Süßerdäpfeln, Paradeiser, Mandeln und Lavendel	91
Rochat, Philippe	Gemüseterrine mit Zucchini, Fenchel, Zitronenconfit und Estragon	93
Rothen, Werner	Bärlauchrisotto	95
Rothen, Werner	Büffelmozzarella mit Strauchtomaten	97
Schatzmann, Klaus	Überbackene Birnen-Roquefort-Lasagne mit Salbei und Karamell	99
Speth, Robert	Pochiertes Ei auf Petersilienpüree an Trüffelcreme	101
Steffner, Josef	Stangensellerie / Sellerie / Apfel	103
Willimann, Roger	Bärlauchroulade mit Ricotta – Gefüllte Morcheln und Champagnergelee mit Sanddorndip	105
Winkler, Vitus	Nudelteigtascherl mit Fenchel auf Anisbutter	107
Witschi, Heinz	Gemüsecharlotte mit Spinatmousse auf Sesam-Limonen-Sauce	109
Wohlfahrt, Harald	Gemüseterrine mit Ziegenquark und Pesto	111
Zacherl, Ralf	Vegetarische Überraschung	113

## Hauptspeisen

Adam-Eckert, Elke	Duftreis mit Mangold und Räuchertofu an Orangen-Curry-Sauce	115
Adam-Eckert, Elke	Gratinierter Rotkohl-Pfannkuchen-Strudel	117
Amrein, Armin	Kräuter-Quark-Quiche mit Gruyére	119
Biolek, Alfred	Risotto mit Radicchio	121
Bodendorf, Holger	Käseravioli auf Süßkartoffelpüree und Parmesanschaum	123
Büttiker, Katharina	Tricolore	125
Caminada, Andreas	Artischocken-Risotto	127
Caviezel, Rolf	Wassermelone, Pfefferminze, Kartoffel, Couscous	129
Caviezel, Rolf	Gemüse-Pfanne mit Tofu	131
Colaianni, Antonio	Ricotta-Raviolone mit frischem Eigelb, Trüffelbutter und Blattspinat	133
Dalsass, Martin	Grüne Oliven-Gnocchi	135
Dumaine, Jean-Marie	Schafskäse-Ravioli mit Melde	137
Dumaine, Jean-Marie	Ofengemüse mit Trüffel, Wildkräutern und -blüten	139

Dumaine, Jean-Marie	Bärlauchcreme, Wiesenschaumkrautsenf,	141
	Japanischer Knöterich indisches, Hagebuttenketchup	
Dütsch, Irma	Tatin mit bunten Peperoni und Basilikumcoulis	143
Fabbri, Marcello	Cavati mit Artischocken, Tomaten und frischem Basilikum	145
Fuiko, Franz	Gemüse / Ziegenkäse-Ravioli / Brunnenkresse	147
Fuiko, Franz	Rezepte für Marinade, Nudelteig und Nussbutter	149
Geisler, Elisabeth	Tomatengnocchi mit Mozzarella und Erdbeeren	151
Haas, Hans	Spargel in der Folie	153
Hartwig, Jan	Fried Rice mit Kürbis, Erdnuss und Miso	155
Hiltl, Rolf	Züri-Geschnetzeltes mit Tofu-, Quorn- oder Délicorn-Streifen	159
Hitzberger, Eduard	Pilzrahmgulasch mit Serviettenknödel	161
Hollerer-Reichl, Ulli	Kürbis-Knusperravioli	163
Kalberer, Seppi	Steinpilze mit Kartoffel-Crème-Brûlée und Waldklee	165
Klose, Walter	Ziegenkäse-Nockerl auf Dörrtomaten mit Mandel-Pesto	167
Koslowski, Werner	Panzanella (Toskanischer Brotsalat)	169
Kromke, Michael	Capuns Blaue Ente	171
Lianzi, Pino	Orecchiette mit Brokkoli und Taggiasca-Oliven	173
Manz, Florina	Orientalische Zwiebeln an Safransauce	175
Messerli, Urs	Eierschwämmchen-Royale	177
Meuth, Martina	Knusprige Kartoffelrosette	179
Meuth, Martina	Rote-Bete-Spatzen auf jungem Spitzkohl	181
Mosimann, Anton	Spinatgefüllte Tomaten an gelber Peperonisauce	183
Mosimann, Anton	Gratinierter Chicorée mit Champignons	185
Nickel, Christian	Grisotto-Rollgerste mit Spargel, Morchel und Sbrinz	187
Pichler, Georg	Puschlaver Pizzoccheri	189
Plogstedt, Ole	P P P – Pasta mit Parmesan-Pilzkorb	191
Rochat, Philippe	Marinierter Fromage blanc	193
Schlegel, Othmar	Risotto di pasta	195
Schneider, René	Gemüse-Tarte-Tatin	197
Speth, Robert	Bärlauch-Gnocchi	199
Steinheuer, Hans Stefan	Cannelloni mit Artischockenpüree gefüllt	201
Walker, Beat und	Ryys und Boor	203
Helbling, Marco		
Winkler, Vitus	Steinpilz-Tarte mit Schnittlauchcreme	205
Wrenkh, Karl u. Leopold	Zucchini-Risotto	207
Zacherl, Ralf	Gnocchi al trifolati	209

## Desserts

Amrein, Armin	Beeren unter dem Strudelblatt mit Reiseis	211
Casty, Elfie	Schokoladenparfait an Passionsfrucht-Coulis	213
Eder, Jürgen	«Malheur» von Schokolade	215
Koch, Otto	Honeymoon-Dessert	217
Neff, Markus	Dôme au chocolat sauvage – sauce aux myrtilles	219
Obauer, Karl & Rudolf	Schmoräpfel mit Pistazien-Kresse-Rahm und Apfelschaum	221
Obauer, Karl & Rudolf	Topfenstrudel mit Rum-Zitronen-Sauce	223
Obauer, Karl & Rudolf	Stanitzel mit Preiselbeerobers	225
Obauer, Karl & Rudolf	Geeistes Schokomus mit Ronaäpfeln, Ribisel- und Kakaosauce und Schokoladencreme	227
Schärer, Micha	Chai-Latte-Amaretti-Trifle	229
Schärer, Micha	Zwetschgen-Wähe	231
Süsser, Mike	Erdbeer-Buttermilch-Cappuccino	233
Walker, Beat und	Brischtner Nytlä mit Arvenholzglace	235
Helbling, Marco		