

Inhalt

Vorspeisen

Kürbismonde aus dem Ofen	7
Frühlingsrolle mit gebratenem Tofu auf Sojasprossen-Salat	9
Cappuccino von der grünen Erbse im Glas serviert	11
Rote-Bete-Suppe	13
Herbstliche Salate mit Spinat- Käse-Ravioli	15
Gebratene Riesengarnelen auf Pestospaghetti	17
Zucchini-Röllchen	19
Kürbis-Orangen-Ingwersüppchen	21
Dreierlei Quiches	23
Secco-Schaumsüppchen	25
Terrine von kalt geräucherter Makrele und Lauchherzen in Kaviarcreme	27
Mit Kräuterfrischkäse gefüllte, marinierte Babypaprika auf Kopfsalatherzen	29
Überbackener Chicorée	31
Bulgur-Salat mit Lachs	33
Malfatti	35

Hauptspeisen

Rotes Thaicurry mit Gemüse	37
Dorade mit Sauerkrautsauce, Spinat und Stampfkartoffeln	39
Weißweinrisotto mit Garnelenspieß	41
Cannelloni mit Kürbisfüllung	43
Lachsflädle mit Blattsalat	45
Kichererbsengemüse mit Couscous	47
Loup de Mer mit Artischockenrisotto und Tomatenfond	49
Gemüse-Ricotta-Lasagne	51

Steinbutt in Safranbutter gebraten auf Fenchelgemüse und Bärlauchgnocchi	53
Hechtklößchen mit Sauerampfersauce	55
Kartoffelgratin mit buntem Salat	57
Lachsforelle auf Champagnerkraut mit Beurre blanc	59
Kichererbsen-Kartoffelschupfnudeln auf Gemüsebolognese und Blattspinatsauce	61
Zanderfilet mit Fenchelgemüse	63
Gemüwestreiche mit Currysauce	65
Nachspeisen	
Limoncellocreme mit Himbeersauce	67
Schokoladensoufflé mit flüssigem Nougatkern	69
Carpaccio von der Ananas mit süßem Basilikumpesto	71
Kokoscreme mit Mango	73
Nougat-Topfenknödel mit Zwetschgenröster	75
Karamellisierte Espressocreme mit Orangen-Salat	77
Orangen-Campari-Grütze	79
Warme Rhabarberschlupper mit geeister Vanillesauce	81
Weißer Schokoladenmousse mit Himbeersauce	83
Aufgeschlagener Grießflammeri mit „scharfer Liebe“	85
Zweierlei Trauben in Rieslinggelee mit Weinschaum im Glas serviert	87
Warmer Schokoladenkuchen mit Kirschrahmeis	89
Vollkorn-Pfitzauf mit Gewürz-Zwetschgen	91
Soufflé Bella Donna	93
Buchtipps	94
Impressum	96