

Aus der Sicht des Kräutergärtners  
 Über gärtnernde Köche, Dekowahn,  
 den Papst und das Kochen mit Kräutern

## Suppen & Vorspeisen

Meerfenchel  
 Za'atar  
 Italienischer Oregano-Thymian  
 Ulam Raja  
 Mexikanischer Oregano  
 Quillquiña  
 Chilisorten

6

10

15

16

20

24

28

32

36

40

Geeiste Kartoffel-Fenchel-Suppe mit gebeiztem Anislachs & Chiliöl  
 Bohnensalat  
 Eingelegtes Hähnchen „in carpione“ auf geschmolzenen Schalotten  
 Salat mit Guanciale, Pfifferlingen, Parmesanchips & gezupftem Kaninchensalat  
 Karamellisierter Apfel mit Zwiebeln & Kalbsleber  
 Tom Kha Gai – Thailändische Curry-Kokossuppe  
 Spaghetti „Puttanesca“ pimped by Rühlemanns'

## Vegetarisches

Mojito-Minze  
 Basilikumsorten  
 Knoblauchwein  
 Austernpflanze  
 Congona  
 Wildkresse  
 Lá Mơ Lóng  
 Vietnamesische Melisse  
 Piemontesischer Limonenthymian

45

46

50

56

60

64

68

72

76

80

Tomaten-Caipirinha & Mojito  
 Geeiste Suppe von marinierten Tomaten & Avocado-French-Toast  
 Rosmarin-Cracker mit Frischkäse-Dip & Knoblauchwein-Blüten  
 Austernpflanze auf Röstbrot  
 Venezianischer Risotto mit Gelben Möhren, Mais, Gelber Bete & Eigelb  
 Pimentón-Manchego-Reis mit Spargel, Schalotten & Aprikose  
 Klassischer Österreichischer Eiersalat  
 Österreichische Rahmsuppe  
 Zucchini und Kartoffeln mit Feta & Limonenthymian

## Fisch & Fleisch

Hoja Santa  
 Bärwurz  
 Okinawa-Spinat  
 Langer Koriander  
 Zimmerknoblauch  
 Sedanina  
 Australische Zitronenmyrte  
 Lá Lót  
 Bunter Salbei  
 Olivenkraut

85

86

90

94

98

102

106

110

114

118

122

Welsfilet und Paprika in Hoja Santa gebraten  
 Fischfilet „à la Brathering mediterran“ mit angeschlagener Bärwurzsahne  
 Graved Lachs mit Frischkäse in Okinawa gerollt  
 Thunfisch in Selleriesaft & Sesam  
 Kalbsfilet mit „Pommes Tapées“ & Blitz-Holly vom Französischen Estragon  
 Tafelspitz „Wiener Art“ mit Bouillongemüse, Apfel-Meerrettich & Sedanina-Salat  
 Steak mit Pfeffermix, dazu Blumenkohl-Remoulade & Toskanische Pommes  
 Lá-Lót-Krautwickerl „Vietnam-Italien-Deutschland“  
 „Pasta e fagioli con salvia“ mit Salbeibutter & Pfeffer  
 Lamm mit Olivenkraut, dazu gefüllte Zucchiniblüte & Fenchelpüree

## Desserts

Holunder „Black Beauty“  
 Brasilianischer Sauerklee  
 Stevia  
 Yauhtli  
 Lakritz-Tagetes  
 Toronjil Morado  
 Australisches Zitronenblatt  
 Register  
 Adressen

129

130

134

138

142

146

150

154

158

160

Süße Holunder-Apfel-Schnitte nach Paul Ivic  
 Mo's Cheesecake mit Himbeer-Olivenöl-Sorbet & gebackener Kuvertüre  
 Zitroneneis gewürzt & gespickt mit Stevia & süßen Blüten, dazu Erdbeersaft  
 Pfirsich im Yauhtli-Gelee mit Tonkabohnen-Eiscreme  
 Vanilleeis mit Erdbeeren & Lakritz-Zabaione  
 Gelato Crema mit eingelegter Ananas  
 Vanilleversteck mit Früchten & Zitronenblatt