

Aus der Sicht des Kräutergärtners	6
Über gärtnernde Köche, Dekowahn, den Papst und das Kochen mit Kräutern	10

Suppen & Vorspeisen 15

Meerfenchel	16
Za'atar	20
Italienischer Oregano-Thymian	24
Ulam Raja	28
Mexikanischer Oregano	32
Quillquiña	36
Chilisorten	40

Vegetarisches 45

Mojito-Minze	46
Basilikumsorten	50
Knoblauchwein	56
Austernpflanze	60
Congona	64
Wildkresse	68
Lá Mør Lông	72
Vietnamesische Melisse	76
Piemontesischer Limonenthymian	80

Fisch & Fleisch 85

Hoja Santa	86
Bärwurz	90
Okinawa-Spinat	94
Langer Koriander	98
Zimmerknoblauch	102
Sedanina	106
Australische Zitronenmyrte	110
Lá Lót	114
Bunter Salbei	118
Olivenkraut	122

Desserts 129

Holunder „Black Beauty“	130
Brasilianischer Sauerkelee	134
Stevia	138
Yauhtli	142
Lakritz-Tagetes	146
Toronjil Morado	150
Australisches Zitronenblatt	154
Register	158
Adressen	160

18	Geeiste Kartoffel-Fenchel-Suppe mit gebeiztem Anislachs & Chiliöl
22	Bohnensalat
26	Eingelegtes Hühnchen „in carpione“ auf geschmolzenen Schalotten
30	Salat mit Guanciale, Pfifferlingen, Parmesanchips & gezupftem Kaninchen
34	Karamellierter Apfel mit Zwiebeln & Kalbsleber
38	Tom Kha Gai – Thaiändische Curry-Kokossuppe
42	Spaghetti „Puttanesca“ pimped by Rühlemanns'
48	Tomaten-Caipirinha & Mojito
52	Geeiste Suppe von marinierten Tomaten & Avocado-French-Toast
58	Rosmarin-Cracker mit Frischkäse-Dip & Knoblauchwein-Blüten
62	Austernpflanze auf Röstbrot
66	Venezianischer Risotto mit Gelben Möhren, Mais, Gelber Bete & Eigelb
70	Pimentón-Manchego-Reis mit Spargel, Schalotten & Aprikose
74	Klassischer Österreichischer Eiersalat
78	Österreichische Rahmsuppe
82	Zucchini und Kartoffeln mit Feta & Limonenthymian
88	Welsfilet und Paprika in Hoja Santa gebraten
92	Fischfilet „à la Brathering mediterranean“ mit angeschlagener Bärwurzsahne
96	Graved Lachs mit Frischkäse in Okinawa gerollt
100	Thunfisch in Selleriesaat & Sesam
104	Kalbsfilet mit „Pommes Tapées“ & Blitz-Holly vom Französischen Estragon
108	Tafelspitz „Wiener Art“ mit Bouillongemüse, Apfel-Meerrettich & Sedanina-Salat
112	Steak mit Pfeffermix, dazu Blumenkohl-Remoulade & Toskanische Pommes
116	Lá-Lót-Krautwickel „Vietnam-Italien-Deutschland“
120	„Pasta e fagioli con salvia“ mit Salbeibutter & Pfeffer
124	Lamm mit Olivenkraut, dazu gefüllte Zucchiniblüte & Fenchelpüree
132	Süße Holunder-Apfel-Schnitte nach Paul Ivic
136	Mo's Cheesecake mit Himbeer-Olivenöl-Sorbet & gebackener Kuvertüre
140	Zitroneneis gewürzt & gespickt mit Stevia & süßen Blüten, dazu Erdbeersaft
144	Pfirsich im Yauhtli-Gelee mit Tonkabohnen-Eiscreme
148	Vanilleeis mit Erdbeeren & Lakritz-Zabaione
152	Gelato Crema mit eingelegter Ananas
156	Vanilleversteck mit Früchten & Zitronenblatt