

# INHALTSVERZEICHNIS

## FRÜHJAHR

### Vorspeisen

Karamellisierter Ziegenfrischkäse .....	20
Dreierlei von der Seckach-Forelle .....	22
Mousse von frischen Alb-Champignons .....	24
Bärlauch-Frischkäseparfait .....	26
Sülze vom gepökelten Schweinebäckle .....	28

### Hauptgänge

Forelle mit Spargel, Raps und Einkorn .....	34
Häxle vom Albflamm .....	36
Ziegenkitzkeule .....	38
Brust vom Landgockel .....	40
Rücken vom jungen Älbl Weidelamm .....	42

### Desserts

Mousse von der Löwenzahnblüte .....	46
Rhabarbergrütze .....	48
Milchreis vom Albemmer .....	50
Gekochte Holunderblüten .....	52
Gestockte Rahmcreme .....	54

## SOMMER

### Vorspeisen

Tatar vom Albrind mit Wachtelspiegelei .....	60
Törtchen von Älbl Landgurken .....	62
Mousse von Bio-Kirschtomaten .....	64
Lauwarne Forelle an buntem Wiesenstrauß .....	66
Sülze vom Kalbstafelspitz .....	68

### Hauptgänge

Kotelett vom Albwagyu .....	74
Rücken vom Älbl Rehbock .....	76
Kotelett vom Alb-(Linsen)-Schwein .....	78
Filet und „Geschmortes“ vom Albbüffel .....	80
Gefüllter Kaninchenrücken „im Albheu gegart“ .....	82

### Desserts

Geeister Gugelhupf mit Johannisbeeren .....	86
Crème brûlée von der Löwenzahnblüte .....	88
Himbeer-Quark-Mousse .....	90
Quarksoufflé mit Bitterschokoladeneis .....	92

Bibliografische Informationen der Karamellkruste

<http://d-nb.info/1131645723>

digitalisiert durch

## **HERBST**

### **Vorspeisen**

<i>Karamellisierter Gewürzschweinebauch „aus dem Albheu“</i>	100
<i>In Rotwein geschmorte Schweinebäckle</i>	102
<i>Dotter vom Landei</i>	104
<i>Variationen vom Hokkaidokürbis</i>	106
<i>Risotto vom Älbler Einkorn</i>	108

### **Hauptgänge**

<i>Gefüllter Ochsenschwanz</i>	114
<i>Roulade vom Albwagy in Rotweinsoße</i>	116
<i>Allerlei vom Älbler Gemüseacker</i>	118
<i>Ragout vom Älbler Reh in Wacholderrahmsoße</i>	120
<i>Gefülltes Kalbsfilet auf Kartoffel-Lauchpüree</i>	122

### **Desserts**

<i>Geeistes Hagebuttenparfait im Baumkuchenmantel</i>	126
<i>Zwetschgenknödel auf Zwetschgenragout</i>	128
<i>Joghurttörtchen mit Holunderbeergrütze</i>	130
<i>Schlehen-Quarkkuppel mit Minze</i>	132
<i>Karottenküchle</i>	134

## **WINTER**

### **Vorspeisen**

<i>Parfait von Meerrettich und Roter Bete</i>	140
<i>Lauwarmer Kalbskopf auf angebratener Haferwurzel</i>	142
<i>Rote Bete mit Blutwurst</i>	144
<i>Lauwarmer Salat von Wintergemüsen</i>	146
<i>Klare Linsensuppe</i>	148

### **Hauptgänge**

<i>Seckach-Forelle unter der Kartoffelkruste</i>	154
<i>Geschmortes Rehschäufele in Wacholder-Preiselbeerjus</i>	156
<i>Sauerbraten vom Alblamm</i>	158
<i>Traditioneller Gänsebraten</i>	160
<i>Schulter vom Albwagy – niedertemperaturgegart</i>	162

### **Desserts**

<i>Schwäbische Apfelküchle</i>	166
<i>Cremiges Schokoladenküchle</i>	168
<i>Süße Dinkelgrießnocken</i>	170
<i>Gebackenes Bratapfeleis</i>	172
<i>Geeistes Glühweinparfait</i>	174

## **BROT**

<i>Schwäbisches Linsenbrot</i>	178
<i>Bauernbrot mit Sauerteig</i>	179