

Inhalt

9	UNSERE FRÜHLINGS-KÜCHE	53	Spargel auf Vorrat: sauer eingelegt & fermentiert	93	Brennnessel-Topfenaufstrich mit knusprigen Brennnesseln und Blitzbrot
11	HINWEISE ZU DEN REZEPTEN	55	Gebackener Spargel mit Räucherlachs und Bärlauch	95	Gebratener Hecht mit Kohlrabi-Sauerampfer-Fond
13	ERSTES GRÜN: SPINAT, SALAT & ZARTE KRÄUTER	55	Spargel im Backpapier mit Makrutlimettenblättern	96	Löwenzahn-Erdäpfel-Salat
14	WARENKUNDE	56	Spargel-Topfen-Tarte	97	Wildkräutersalz
19	Rhabarber-Grapefruit-Salat mit Spinat und Misodressing	59	Gebratener Miso-Spargel mit Haselnüssen und Kaninchen	97	Wildkräuteröl
21	Frühlings-Rollen mit Maibock-Tatar	61	JUNGES GEMÜSE: ERBSEN, KOHLRABI, KAROTTEN & CO.	100	Hollerblütenessig
22	Salat-Bar mit Dressings und Knusper	62	WARENKUNDE	100	Bärlauchpesto
26	Kasnudeln mit Kochsalat und Erbsen	67	Kohlrabisalat mit Champignons und Mandeln	101	Bärlauchkapern
28	Wurstsalat mit Radieschen und Spargelsalat	69	Saure Forelle mit Rhabarber, Fenchel und Taubnessel	101	Nussschnaps
30	Überraschungsei mit Kopfsalat-Cremespinat	70	Steinbutt mit Erbsen-Hummus und Molke	102	Eingelegte schwarze Nüsse
33	Gedämpfter Lammrücken mit Kohlrabispaghetti und Lardo	73	Topfenockerl mit einge-machtem Bärlauch-Kohlrabi	102	Wermut
34	Brennnessel-Cremespinat	75	Frühlingsgemüse-Eintopf	103	Maiwipferlsirup
34	Vogelmiere-Spinat-Paste	76	Karfiol mit Kernölschaum und Bröselbutter	104	Geflämmtes Maiwipferl-Parfait mit Erdbeer-Tonkabohnen-Mark
37	Kräuterpalatschinken mit Schafkäse und Löwenzahn	79	Brokkoli-Navetten-Wok mit Schweinefilet und Ingwer	107	Waldmeister-Amaranth-Baiser mit Sauerrahmsorbet und Rhabarberkompott
39	SPANNENDE STANGEN: SPARGEL AUF WELTREISE	81	Geschmorte Jungzwiebeln mit Radieschen	107	Erdbeer-Waldmeister-Bowle
40	WARENKUNDE	81	Karotten-Kokos-Salat	108	Strozzapreti mit Morchelrahmsauce
43	Spargelsalat mit grünen Erdbeeren und Waldsauerklee	82	Kohlrabisteak mit Wermutgelee und Wildkräutersalat	110	Geschmorter Maibockschlögel mit schwarzen Nüssen und Erdäpfelauflauf
44	Spargel-Schinken-Sulz mit Oliven-Eier-Vinaigrette	85	SAMMELN & JAGEN: WILDKRÄUTER, MORCHELN & MAIBOCK	113	Maibockrücken mit Blutorangen-Mohn-Chicorée
47	Spargelcremesuppe mit Zitrusfrüchten und knusprigem Spargel-Tempura	86	WARENKUNDE	115	VOM FEDERVIEH: HENNE, HAHN & CO.
50	Gekochter Spargel mit Bein-schinken, Sauce und Erdäpfeln	90	Kalbsfilet mit Räucherforellencreme und Bärlauch	116	WARENKUNDE
51	Saucen zum Spargel			118	Hühnerleberpralinen mit knusprigem Buchweizen und Rhabarber-Chutney
				121	Gefüllte Maishendlbrust mit Polenta und Favabohnen
				123	Steirisches Backhendl
				124	Backhendl American Style
				125	Frühlingskräuter-Putenrahmschnitzel mit Gemüse- reis
				127	Paprikahendl

128	Gefüllter Junghahn mit Morcheln, Kohlrabi und Zitrone
130	Hendlsuppe mit Ingwer, Zitronengras und Ei
133	Taube mit Kirschen, roten Ofenzwiebeln und Bergpfeffer
135	KLEIN & FEIN: KALB, LAMM & ZIEGENKITZ
136	WARENKUNDE
140	Pochiertes Kalbsfilet in Oliven mit Brokkolistampf
143	Wiener Schnitzel mit Häuptelsalat
144	Kalbsnierenbraten mit jungen Schmorkarotten und Erbsenreis
148	Kalbsrahmgulasch mit Butternockerln
149	Kalbsfond
149	Kalbsjus
151	Kräuterrahmkutteln
153	Kalbszunge mit Bittersalaten und Kren
154	Lammeuschel mit Curry und Kresse
156	Lammgewürz
156	Lammjus
157	Geröstete Lammleber mit Morchelpolenta
159	Knusprige Lammbällchen mit Rollgerste, Zupfsalat und Avocado
160	Geschmorte Lammstelze mit Gremolata und Polentaschnitte
162	Spanferkelschlögel mit Gewürzpaste und grünem Kraut
165	Geschmortes Milchziegenkitz mit Fenchel, Süßkartoffeln und Sumach

167	DEN FRÜHLING FEIERN: OSTERN
168	WARENKUNDE
172	Osterpinzen
173	Osterbrot
174	Kärntner Rein(d)ling
175	Schinken im Brotteig
178	Selchfleisch & Osterkrainer kochen
179	Eier kochen
179	Krenmousse mit Spargelvinaigrette
181	Eier färben
181	Eiaufstrich
183	Gefüllte Eier
183	Eingelegte Wachteleier
184	Süßes Osterlamm
185	Eierlikör
187	DUFTIG & SÜSS: RHABARBER, KIRSCHEN & BLÜTEN
188	WARENKUNDE
193	Omas Rhabarber-Polenta-Tommerl
195	Schokoladen-Kirsch-Tarte
196	Topfenknödel mit Butterbröseln und Weichsel-Rotwein-Kompott
198	Geschmorter Rhabarber mit Ingwer und Schokoladensoufflé
200	Erdbeer-Stanitzel mit Veilchenrahm
203	Gebackene Hollerstrauben
204	Kirschkompott
204	Rum-Weichseln
205	Hollerblütensirup
205	Rosenblütensorbet
207	Kandierte Blüten & Kräuter

209	HOCHSTAPELEI: FESTLICHE MEHL-SPEISEN
210	WARENKUNDE
213	Gebackene Topfentorte
214	Mamas Topfentorte
215	Brandteigkrapferl mit Vanillecreme und Erdbeeren
217	Veilchen-Eclairs
218	Sachertorte
220	Cremeschnitten
222	Malakofftorte
226	Schwarzwälder Kirschtorte
229	Erdbeer-Waldmeister-Torte
230	Kardinalschnitten
232	GRUNDREZEPTE
232	Gemüsefond
232	Hühnerfond
233	Rindssuppe
234	REZEPTREGISTER
236	ZUTATENREGISTER
242	REGISTER NACH SPEISENART
244	ÖSTERREICHISCHES KÜCHENDEUTSCH
246	LITERATUR, DANK
247	TEAM
248	IMPRESSUM