

Inhalt

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

128 Gefüllter Junghahn mit Morcheln, Kohlrabi und Zitrone	167 DEN FRÜHLING FEIERN: OSTERN	209 HOCHSTAPELEI: FESTLICHE MEHL-SPEISEN
130 Hendluppe mit Ingwer, Zitronengras und Ei	168 WARENKUNDE	210 WARENKUNDE
133 Taube mit Kirschen, roten Ofenzwiebeln und Bergpfeffer	172 Osterpinzen	213 Gebackene Topfentorte
135 KLEIN & FEIN: KALB, LAMM & ZIEGENKITZ	173 Osterbrot	214 Mamas Topfentorte
136 WARENKUNDE	174 Kärntner Rein(d)ling	215 Brandteigkrapferl mit Vanillecreme und Erdbeeren
140 Pochiertes Kalbsfilet in Oliven mit Brokkolistampf	175 Schinken im Brotteig	217 Veilchen-Eclairs
143 Wiener Schnitzel mit Häuptelsalat	178 Selchfleisch & Osterkrainer kochen	218 Sachertorte
144 Kalbsnierenbraten mit jungen Schmorkarotten und Erbsenreis	179 Eier kochen	220 Cremeschnitten
148 Kalbsrahmgulasch mit Butternockerln	179 Kremmousse mit Spargelvinaigrette	222 Malakofftorte
149 Kalbsfond	181 Eier färben	226 Schwarzwälder Kirschtorte
149 Kalbsjus	181 Eiaufstrich	229 Erdbeer-Waldmeister-Torte
151 Kräuterrahmkutteln	183 Gefüllte Eier	230 Kardinalschnitten
153 Kalbszunge mit Bittersalaten und Kren	183 Eingelegte Wachteleier	232 GRUNDREZEPTE
154 Lammbeuschel mit Curry und Kresse	184 Süßes Osterlamm	232 Gemüefond
156 Lammgewürz	185 Eierlikör	232 Hühnerfond
156 Lammjus	187 DUFTIG & SÜSS: RHABARBER, KIRSCHEN & BLÜTEN	233 Rindssuppe
157 Geröstete Lammleber mit Morchelpolenta	188 WARENKUNDE	234 REZEPTREGISTER
159 Knusprige Lammbällchen mit Rollgerste, Zupfsalat und Avocado	193 Omas Rhabarber-Polenta-Tommerl	236 ZUTATENREGISTER
160 Geschmortete Lammstelze mit Gremolata und Polentaschnitte	195 Schokoladen-Kirsch-Tarte	242 REGISTER NACH SPEISENART
162 Spanferkelschlögel mit Gewürzpasta und grünem Kraut	196 Topfenknödel mit Butterbröseln und Weichsel-Rotwein-Kompott	244 ÖSTERREICHISCHES KÜCHENDEUTSCH
165 Geschmortetes Milchziegenkitz mit Fenchel, Süßkartoffeln und Sumach	198 Geschmorter Rhabarber mit Ingwer und Schokoladensofflé	246 LITERATUR, DANK
	200 Erdbeer-Stanitzel mit Veilchenrahm	247 TEAM
	203 Gebackene Hollerstrauben	248 IMPRESSUM
	204 Kirschkompott	
	204 Rum-Weichseln	
	205 Hollerblütensirup	
	205 Rosenblütensorbet	
	207 Kandierte Blüten & Kräuter	