

Einleitung

Editorial	13
Einleitung und Biozeichen-Erklärung	14
Vorwort – Haubenkoch Franz Wirth	17

Bio-Kochen im Winter

Topinambur-Suppe mit Chips	20
Erdäpfel-Grammel-Strudel	22
Karotten-Apfel-Creme mit (Zimt-)Croutons	24
Tafelspitz mit Rösti	26
Scheiterhaufen	28
Hühnerkeulen im Blauen Portugieser	30
Kernölgugelhupf	32
Überbackene Schweinsmedaillons mit Champignons	34
Frittierte Grammeltascherl mit Sauerkraut	36
Jungzwiebelsuppe mit Obers und Weißbrotwürfeln	38
Petersilienspätzle	40
Ragout vom Almochsen mit Karotten und Champignons	42
Zimtparfait mit Waldhonig-Kletzen-Sauce	44
Leichter Karotten-Wirsingkohl-Auflauf	46
Gebratene Brüssler Spitzen	48

Bio-Kochen im Frühling

Bärlauchblinis mit Räucherforelle	52
Nudelteigtaschen mit Spinat und Faschiertem	54
Bärlauchspätzle mit Schinkenrahm	56
4 Dressing-Variationen	58
Mohr im Hemd mit weißer Schokolade	60
Bärlauchsuppe	62
Mousse vom Kochschinken	64
Vogerlsalat mit gebratenem Spargel und Schafskäse	66
Bio-Weidelammkrone	68
Löwenzahn-Erdäpfel-Salat mit Filetstückern	70
Bunte Spargelquiche	72
Rhabarberkompott mit Blechküchlein	74

Filet vom jungen Weiderind mit Frühlingsgemise	76
Schinkentörtchen warm mit Lauch	78
Bachsabling mit Gemüsestreifen	80
Getreiderisotto mit Sauerampfer und Forellenfilet	82
Rhabarbermousse mit Erdbeer-Buttermilch-Sauce	84
Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren und Rhabarber	86
Holunderblüten-Panna-cotta	88
Kalte Holunderblütensuppe mit schwarzem Pfeffer	90
Ziegenfrischkäse im Zucchinimantel	92
Erdbeer-Frühlingsröllchen mit Sauerrahm-Eis	94

Bio-Kochen im Sommer

4 Grill-Dips	98
4 Grillmarinaden-Variationen	100
Würzig-scharfe Spareribs	102
Kräutersuppe mit jungen Mörcheln	104
Gefüllte Zucchini Blüten mit Schafskäse	106
Erdbeer-Topfen-Strudel	108
Sauerampfersuppe mit Edel-Schopf	110
Wallerragout mit Zucchini	112
Thai-Steak vom Grill	114
Filetstücke vom Schwein mit einer Schwammerlsauce	116
Hendlbrust mit Paradeiser und Mozzarella überbacken	118
Kalte Gurkensuppe mit Räucherforelle	120
Mandelpudding mit gedörrten Marillen	122
Mangoldstiele mit Curry	124
Whiskey-Putensteaks	126
Zucchinimuffins mit Rucola	128
Grillgemüse	130
Karpfengulasch mit Speck und Paprika	132
Schneenockerl mit Brombeersauce	134
Gegrillte Feigen mit Zitronensorbet	136
Selleriegupferl mit Paradeissauce	138
Zwetschkensulz mit Maschanskersauce	140

Bio-Kochen im Herbst

142

Kalbsrahmbraten mit Senfsauce	144
Gebackene Zucchini mit Frischkäse-Reis-Fülle	146
Nougatmousse mit Zwetschken	148
Erdäpfel-Gemüse-Auflauf	150
Karottenauflauf mit Muskat-Weinschaumsauce	152
Überbackene Pilze mit Pesto-Frischkäse-Füllung	154
Maronisuppe	156
Kaninchenrücken mit Thymiankruste	158
Apfelknödel mit Mostsauce	160
Forellenroulade mit Kürbisgemüse	162
Erdäpfelroulade mit Selchfleisch	164
Kürbis-Muffins	166
Kürbistascherl aus Nudelteig mit Honig und Ingwer	168
Rosa gebratene Entenbrust auf Erdäpfelgratin mit Zwiebelcomfit	170
Gefüllter Hokkaido-Kürbis	172
Karotten-Mohn-Küchlein	174
Sauerkrautsuppe mit Knoblauchwurst	176
Martinigansl - klassisch	178
Apfelkuchen nach alter Art	180
Berglinsensalat mit geräucherter Gänsebrust	182
Zartes Geschnetzeltes mit Äpfeln	184
Mousse aus Caffè Latte mit Gewürzmandarinen	186
Blunzenpastete mit Blattsalat	188

Bio-Kochen im Advent

190

Entenbrust mit Kürbis-Lauch-Gemüse	192
Brezensuppe mit Hanfbier	194
Apfelstrudel aus Mürbteig	196
Rindsschulter geschmort mit Schalotten und Zweigelt	198
Keule vom Krainer-Steinschaf mit Erdäpfeln und Karotten	200
Bratäpfel im Nussmantel	202
Bio-Karpfensfilet natur auf Polenta	204
Vogerlsalat mit Erdäpfel- und Rote-Rüben-Chips	206
Rote-Rüben-Taler mit Dip	208

Anhang

210

Glossar & Wörterbuch	212
Meine Bio-Rezepte	214