

Inhalt

- 9 Vorwort
-
- 11 **Spargel – Delikater Frühlingsbote**
- 21 Flammkuchen mit grünem Spargel und Bärlauchpesto
- 23 Carpaccio vom weissen Spargel mit Bärlauchöl
- 24 Zanderfilets auf Spargel mit Linsen und Bärlauchmayonnaise
- 26 Pouletgalantine mit Ribelmaisschnitten auf grilliertem Spargel
-
- 29 **Knoblauch – Himmlische Knolle**
- 38 Hausbrot mit dreierlei Knoblauchaufstrich
- 41 Knoblauchcremesuppe mit Apfel-Quark-Schaum und Knoblauchglace
- 43 Pochierte Forellenfiletrollen mit Beurre blanc, Knoblauchöl und Blattspinat
- 45 Rindsragout mit gebratenen Knoblauchscheiben und glasierten Bundrübli
- 47 Schweinsbrustspitz vom Grill mit gebackenem Knoblauch
-
- 49 **Kirsche – Königin der Früchte**
- 61 Tatar vom Zander mit Kirschen
- 63 Tajine mit Maispouarden-Schenkeln und Kirschen
- 65 Quarksoufflé mit Sauerkirschenkompott
- 67 Kirschenvariation mit Schokoespuma und Knuspergebäck
-
- 69 **Aprikosen – Süsse Aromabomben**
- 77 Aprikosen im Speckmantel
- 79 Aprikosen-Velouté mit Honig
- 81 Grillierter Lachs mit Aprikosenkompott
- 83 Aprikosenchutney
- 85 Brotpudding mit Aprikosen
-
- 87 **Kartoffeln – Knollige Bergler**
- 97 Kartoffelciabatta
- 99 Kartoffelstampf mit Alpschnittlauchöl und pochiertem Ei
- 101 Rote Gnocchi mit Ackerbohnenpüree und Sauerrahm
- 103 Ragout vom Herbstgitzi, Schupfnudeln mit Brösmeli und Kohl
- 105 Marillknödel
- 107 Kartoffelwaffel mit Maikönigglace und Bienenhonig

109 **Melonen – Saftige Sommererfrischung**

- 117 Melonendrinks
- 119 Wassermelonensalat und glasierter Tofu
- 121 Melonenchutney und gepickelte Melone
- 123 Melonenkimchi mit Amazakesorbet und Granolacrunch
- 125 Melonensorbet mit Hüppen und Melonenkugeln
- 127 Melonennascherei

129 **Kürbis – Pfundige Beere**

- 139 Geräuchertes Kürbistatar mit mariniertem Rotkraut
- 141 Kürbisbowl mit Hafer, Teriyakipilzen und Rosenkohl
- 143 Asiatischer Kürbissalat mit gebackenem Wachtelei
- 144 Gebeizter Saibling mit Pickles, Mayonnaise und Kürbiscracker
- 146 Picanha mit Kürbis-Süßkartoffel-Kuchen und Chimichurri
- 149 Kürbisvermicelles mit Pistazienjaponais und Verveinezwetschen

151 **Pawpaw – Coole Exotin**

- 161 Nüsslisalat mit Ziegenkäse und Pawpaw-Dressing
- 163 Eglifilets mit Randenragout und Pawpaw-Salsa
- 165 Gebackene Pawpaw-Haferflocken
- 167 Mini-Pawpaw-Gugelhöpfchen
- 169 Roher Pawpaw-Cheesecake mit Pawpaw-Coulis (vegan)
- 171 Pawpaw-Crème-brûlée

173 **Reis – Korn mit Biss**

- 183 Risotto mit Vully-Rhabarber und Murtensee-Krebsen
- 185 Freiburger Safranrisotto
- 187 Rotweinrisotto mit gebratener Entenbrust
- 189 Risotto mit Lorbeerblättern und kandierte Zwiebeln
- 191 Vully-Risotto mit Mousseux und Burgunder Trüffel aus der Region
- 193 Milchreis mit Rotweifeigen

195 **Meerrettich – Zum Heulen gut**

- 203 Smoothie «Inverno verde» und Brot mit Rüebliaufstrich
- 205 Erbsensuppe mit Bratwurst und Meerrettich-Crème-fraîche
- 206 Burger vom Schlosskarpfen mit Senf-Meerrettich-Sauce und Rotkabissalat
- 208 Kalbsmedaillons mit Meerrettich-Willisauerringli-Kruste
- 210 Rosenkohlstrudel mit Currysauce und Meerrettich-Brüssellersalat

213 **Kaki – Winterliche Götterspeise**

- 221 Kakilassi
- 223 Kaki-Sauerkraut mit Speck und Würsten
- 225 Kakiquiche mit Büscion
- 227 Spezzatino di vitello (Kalbsragout) mit Kaki und schwarzer Polenta
- 229 Tiramisu mit Kaki, Traubensaft und Kakigrappa

231 **Kardy – Stachelige Delikatesse**

- 241 Tarte Tatin mit Kardy und Schalotten
- 243 Duo von Kardy und Artischocke
- 245 Kardy mit Pata Negra
- 247 Kardy mit schwarzem Trüffel und Lardo
- 249 Gratin de cardons à la moelle (Kardygratin mit Mark)