

Inhalt

- 9 UNSERE SOMMERKÜCHE**
- 11 HINWEISE ZU DEN REZEPTEN**
- 13 BUNTE PRACHT: PARADEISER, PAPRIKA, GURKEN, ZUCCHINI & MELANZANI**
- 14 WARENKUNDE**
- 20 Paradeisersalat mit Kernölrahm
- 20 Asiatischer Kirschparadeisersalat
- 21 Gurkensalat mit Zitronenmelisse
- 21 Rahmgurkensalat
- 23 Oktopussalat mit Ananas und geschmortem Paprika
- 25 Melanzanitatar mit Kapern und Salbei
- 26 Ullis Zucchinilasagne
- 29 Pochierte Dorade in Zitronenöl mit gefüllten Zucchiniböden
- 30 Gebackene Melanzani mit Olivenpaste und Schafjoghurt
- 32 Gefüllte Paprika & Zucchini mit Lammfassiertem
- 35 Geschmorte Hühnerkeulen mit Letscho und Zitrusaromen
- 38 In Öl eingelegte Paprika
- 38 Chilipaste
- 39 Paradeisersugo
- 39 Schmorparadeiser
- 41 AUS DEM KÜHLEN WALD: STEINPILZE, EIERSCHWAMMERL & CO.**
- 42 WARENKUNDE**
- 47 Steinpilzsuppe mit Heidensterz
- 48 Schwammerlrisotto mit Kaffeeöl
- 50 Schwammerlfrostbraten mit frischen Bandnudeln
- 53 Gebackene Parasole mit Zitrus-Petersilien-Mayo**
- 55 Steinpilze mit Feigen und Haselnüssen**
- 56 Schwammerlsauce mit Lauch-Roulade**
- 59 Pilze auf Vorrat**
- 60 Polentasalat mit Artischocken, Zucchini und Steinpilzen**
- 63 KOMMEN ETWAS SPÄTER: FISOLEN, MAIS & ARTISCHOCKEN**
- 64 WARENKUNDE**
- 69 Mama Rauchs Fisolensalat
- 69 Eingemachte Fisolen mit Topfenschupfnudeln
- 70 Marinierte Chioggia-Zwiebeln mit Ribiseln und Ziegenkäse
- 72 Maissuppe mit scharfem Limetten-Popcorn
- 75 Polenta mit frischem Mais, gebratenem Zander und Safransauce
- 76 Geschmorte Artischocken mit Estragon und weißen Bohnen
- 79 Mangoldstrudel mit Mangold-Cassis-Sauce
- 81 Geschmorter Fenchel mit Räucherhähnchen-Vinaigrette
- 83 AUF GLÜHENDEN KOHLEN: WIR GRILLEN ALLES: FLEISCH, FISCH, GEMÜSE & OBST**
- 84 WARENKUNDE**
- 89 Rindfleisch grillen
- 90 Lamm-, Schweine- und Hühnerfleisch grillen
- 90 Kräuterpinsel zum Grillen
- 93 Würzige Lammspieße mit Zucchini**
- 93 Lammchops mit Pilzgewürz**
- 94 Scharf-würzige Ingwer-Ripperl**
- 96 Cevapcici**
- 97 Scharfe Curry-Koriander-Keulen**
- 98 Gefüllte Calamari mit Frischkäse und Basilikum**
- 98 Lavendel-Polenta-Garnelen**
- 100 Seeteufel im Lorbeermantel**
- 103 Gegrillte Steinpilze mit Salsa verde**
- 106 Gegrillte Maiskolben mit Curry-Safran-Butter**
- 106 Salatherzen mit Speck**
- 107 Warmer Zucchinisalat mit Chili**
- 107 Gegrillter Lauch mit Limettenöl**
- 109 Pikantes Ketchup**
- 109 Paradeiser-Physalis-Salsa**
- 110 Räucherpaprika-Mayonnaise**
- 110 BBQ-Sauce**
- 111 Römersalat mit Minze und Gurken**
- 113 Geschmorte Feigen mit Nougat und Orange**
- 113 Gegrillter Pfirsich mit Rosenblüten**
- 115 AUS BACH, FLUSS & SEE: SÜSSWASSER-FISCH & KREBSE**
- 116 WARENKUNDE**
- 121 Fischeintopf Steira Wirt im Glas
- 122 Fischfond und Fischsaucen
- 124 Frisch geräucherte Forelle mit geschmorten roten Rüben, Beeren und Kren
- 126 Flusskrebssalat mit Pfirsich und Avocado
- 128 Huchentatar mit Stachelbeeren und Fenchel
- 131 Räucherforellenmousse mit Gurkengelee, Senfsaat und Dill

- 133** Reinanken-Rollmops mit Fenchelsalat und Verjus-Sauce
- 134** Sanft gegarter Saibling mit Fregola Sarda und buntem Mangold
- 137** Forelle Müllerin
- 138** Hecht vom Salzstein mit drei Dips

141 ZUM MITNEHMEN: ESSEN FÜR FREIBAD & PICKNICK

- 142** WARENKUNDE
- 145** Nudelsalat mit Schinken, Artischocken und Sommertrüffel
- 147** Salat im Glas mit roter Rollgerste, Mangold, Feigen und Ziegenkäse
- 147** Eingelegter Sommerkürbis
- 148** Eingelegter Kohlrabi
- 149** Pikante Spinat-Pinienkern-Muffins
- 150** Pan Bagnat
- 153** Knäckebrot mit Kren-Kresse-Topfen und Rote-Rüben-Bohnen-Creme
- 155** Zucchini-Estragon-Tortilla mit Avocado-Dip
- 156** Schoko-Heidelbeer-Muffins mit Gewürzstreusel
- 157** Ribisel-Zitronengras-Limonade
- 159** Beerentarte mit Lavendel und Mandelstreusel im Glas

161 ERFRISCHEND: KALTE SUPPEN, EIS & SORBET

- 162** WARENKUNDE
- 165** Wassermelone mit Himbeereissig, Grissini und Rohschinken
- 166** Geeiste Melonen-Paradeiser-Suppe mit Schafkäse in knusprigem Speck

- 168** Gepresste Sommergemüseterrine mit Basilikumpesto und Senfeis
- 170** Geeiste Erdäpfelsuppe mit Leindotteröl und Spinat
- 173** Gurkengranité mit Zitronenverbene und weißer Schokolade
- 175** Vanilleparfait mit Heidelbeeren und Pistazienkrokant
- 178** Erdbeer-Rosen-Eis
- 179** Himbeer-Paprika-Sorbet
- 179** Zitronensorbet
- 179** Marillen-Safran-Sorbet
- 180** Eiskaffee 2.0
- 182** Cassis-Eislutscher

185 ENDLICH REIF! MARILLEN, PFIRSI- CHE & RINGLOTTEN

- 186** WARENKUNDE
- 191** Nektarinen-Paradeiser-Salat mit Estragon und Schafkäsekrapferln
- 192** Kalbfleisch-Marillen-Gröstl mit Kapern und Mangold
- 194** Ringlottenchutney mit Frischkäse
- 197** Pfirsich Melba mit Rosmarineis
- 198** Marillenknoedel in Butter-Zimt-Bröseln
- 201** Rotes Weingartenpfirsichsüppchen mit Campari und Schneenockerln
- 202** Marillenmarmelade mit Rosenblüten
- 205** Marillen-Ingwer-Röster
- 205** Ringlotten-/Kriecherkompott mit Lorbeer
- 206** Marillenkuchen mit Mohnstreusel
- 209** Offener Pfirsichschlingel mit Melissenrahm

211 EINFACH BEERIG: VON ERD- ÜBER HIM- BIS WALDHEIDEL- BEEREN

- 212** WARENKUNDE
- 217** Beerenbowle mit Zitronenverbene
- 218** Brombeerröster mit karamellisiertem Schokoladenpudding und Sesamkrokant
- 220** Moosbeernocken
- 223** Souffliertes Walderdbeersauerrahm-Törtchen
- 225** Ribiselschaumschnitten nach Omas Rezept
- 226** Stachelbeerkompott mit besoffenem Mandelkuchen und Mascarponerahm
- 228** Himbeersoda mit Zitronensorbet
- 231** Rumtopf

232 Grundrezepte

- 232** Gemüsefond
- 232** Hühnerfond
- 232** Mayonnaise
- 233** Rindssuppe
- 233** Rinderjus

234 REZEPTREGISTER

235 ZUTATENREGISTER

242 REGISTER NACH SPEISENART

- 244** ÖSTERREICHISCHES
KÜCHENDEUTSCH
- 246** LITERATUR, DANK
- 247** TEAM
- 248** IMPRESSUM