

Feines zum Start

Wie man appetitlich in das Menü startet. Kulinarische Kleinkunstwerke mit saisonalen Zutaten.

Von raffinierten Salaten bis zu eleganten Terrinen, vom leichten Carpaccio bis zur kräftigen Sulz.

10

Feld- und Gartenküche

Ein bunter Strauß an Rezepten ganz ohne Fisch und Fleisch. Von einer alpin inspirierten Pizza bis zum getrüffelten Bergkäse-Püree, von kunstvoll gefüllten Zucchini Blüten bis zu einem ganz einfachen Erdäpfelgericht.

68

Aus See und Meer

Spannende Kreationen mit Fisch und Meeresfrüchten. Von ganz leicht wie Heilbutt mit Grapefruitsauce bis ganz bodenständig wie Zandergröstl, von exotisch wie Rochen mit Muscheln bis alpin wie Saibling mit Blaukraut-sauce.

104

Große Küche

Rezepte für den Höhepunkt des Menüs. Über die schmackhafte Zubereitung von Geflügel und Wild, das behutsame Schmoren und Braten, Suren und Grillen von Fleisch und die feine Verwertung von Innereien.

140

Zum süßen Schluss

Über die Patisserie im Lauf der Jahreszeiten. Von frühlingsfrischen Desserts mit Topfen oder Rhabarber bis zu raffinierten Eiskreationen, Süßspeisen mit Früchten und Rezepten für Torten, Kuchen und kleine Naschereien.

218

Delikates auf Lager

Das Beste der Saison, haltbar gemacht und für alle Fälle archiviert. Die Auswahl reicht von Marmeladen und Chutneys bis zu eingelegten Pilzen und haltbaren Broten sowie Würzmitteln, die Speisen noch delikater machen.

258

VORWORT	7
GLOSSAR	276
REGISTER	278
IMPRESSUM	288