

## *Feld- und Gartenküche*

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

68

## *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

## *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 Blaukrautsauce.

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 Brotchen sowie Würzmitteln, die Speisen noch delikater machen.

**258**

<b>VORWORT</b>	7
<b>GLOSSAR</b>	276
<b>REGISTER</b>	278
<b>IMPRESSUM</b>	288

**5**