

# Inhaltsverzeichnis

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>Vorwort</b> . . . . .                         | <b>11</b> |
| <b>Aperitif</b> . . . . .                        | <b>13</b> |
| <br>                                             |           |
| <b>Sporer-Passion</b> . . . . .                  | <b>13</b> |
| <b>Sporer-Negroni</b> . . . . .                  | <b>13</b> |
| <b>Wermut</b> . . . . .                          | <b>15</b> |
| <br>                                             |           |
| <b>Vorspeisen</b> . . . . .                      | <b>17</b> |
| <br>                                             |           |
| <b>Zitronengras-Beef „Tatar“</b> . . . . .       | <b>19</b> |
| <b>Ceviche vom Zander</b> . . . . .              | <b>25</b> |
| <br>                                             |           |
| <u><i>Weingut Schödl</i></u> . . . . .           | <b>27</b> |
| <br>                                             |           |
| <b>Fischsuppe „de luxe“</b> . . . . .            | <b>32</b> |
| <b>Die rote Wintersuppe</b> . . . . .            | <b>37</b> |
| <b>Vom Kalmar verschlungene Scampi</b> . . . . . | <b>41</b> |
| <b>Spargel weiß und grün</b> . . . . .           | <b>43</b> |
| <b>Zart-luftige Kalbsravioli</b> . . . . .       | <b>46</b> |
| <br>                                             |           |
| <u><i>Lichtenberger González</i></u> . . . . .   | <b>50</b> |
| <br>                                             |           |
| <b>Offene Rinderbackerl-Lasagne</b> . . . . .    | <b>54</b> |
| <br>                                             |           |
| <u><i>Andi und Rosi Struber</i></u> . . . . .    | <b>59</b> |
| <br>                                             |           |
| <b>Mediterraner Artischockensalat</b> . . . . .  | <b>61</b> |

**Hauptspeisen . . . . . 63**

Mariniertes Lammkarree . . . . . 65

Kalbsrücken Sous-vide . . . . . 72

Wachtelragout mit Gänseleber . . . . . 78

Das „Wilde Duett“: Kaninchenrücken und Rehfilet . . . . . 82

Pochiertes Saiblinsfilet . . . . . 86

Geschmorte Lammstelze . . . . . 89

Flambierter Radicchio . . . . . 94

Weingut Jalits . . . . . 97

Food Porn! (Geschmorter Ochsenschlepp) . . . . . 99

Fenchelreduktion . . . . . 104

Mediterrane Lachsforelle . . . . . 108

„Weniger ist mehr.“: Familie Rehrl und ihre Hühner . . . . . 111

Symphonie von Huhn und Kalb mit Trüffel . . . . . 112

Fisch und Feuer OG . . . . . 118

Mondsee-Reinanke kommt nach Amalfi . . . . . 120

Genussgut Krispel – Straden – Vulkanland Steiermark . . . 124

Mangalitza in Guinness gesuhlt . . . . . 129

**Desserts . . . . . 137**

„Summer Feeling“ – Sgroppino . . . . . 139

Orangen-Crème brûlée . . . . . 141

Flaumiger Topfenschmarrn mit Erdnuss-Salz-Karamell . . . . 143

*„Prost und Mahlzeit!“:*

*Sporer Likör- und Punschmanufaktur:*

*Tradition schätzen und bewahren . . . . . 147*

---

**Sporer Dessert 1.0 . . . . . 149**

**Der „Fast alles aus der Karibik“-Crêpe . . . . . 153**

**Glossar . . . . . 157**

**Kleine Warenkunde . . . . . 159**

**Danke . . . . . 161**