

Inhaltsverzeichnis

Lueg Bueb, chasch es Rüebli ha.....

Robert Sprenger	4
Lucas Rosenblatt	8
Warum [k]ein Kochbuch ?	9
Auftakt	10
Hinweise zu den Rezepten	12
	14

Dem Frühling entgegen

Inspiriert vom Markt: Dem Frühling entgegen	16
Hechtterriner, Erbsenpüree, Salsa verde	20
Bärlauchravioli, Artischocken, Schaumsauce	22
Kalbsmilken, Portwein-Morcheln, Grünspargel	24
Wildentenbrust, Rhabarber	26
Gitzi-Vielfalt, Kartoffel-Gemüse-Gröstl	28
Rhabarbersorbet, Nespole, Schwan in gebrannter Creme	30
	34

Der Frühling führt uns in Versuchung

Inspiriert vom Markt: Der Frühling führt uns in Versuchung	36
Zweierlei Gitzileber	38
Seeforelle, Balchen, Artischocken, Löwenzahn	40
Brennnesselsuppe, Hechtklösschen	42
Topfencapuns, Morcheln, Fave	44
Zweierlei vom Gitzi, Frühlingsgemüse	46
Mohnknödel, Rhabarber, Erdbeersorbet	48
	52

Im Wonnemonat Mai

Inspiriert vom Markt: Im Wonnemonat Mai	54
Hechtwürfel, Orangensauce, Waldspargel, Fave	58
Hechtwürfel, Spargel, Brennnessel-Hollandaise	60
Zander, Artischocken, Salicorne	62
Ziegenkäse-Ravioli, Grünspargel, Tomaten	64
Rehschlegel, Eierschwämme, Marktgemüse	66
Rhabarbersorbet, Erdbeeren, Baumnusskugeln	68
	72

Im Licht des Frühsommers

Inspiriert vom Markt: Im Licht des Frühsommers	74
Balchen, Thai-Gurke	78
Kirschen-Kaltschale, Tandoori-Krevetie	80
Bohnen, Marktpilze, Rohschinken	82
Zucchini-Blüte, Favepüree, Artischocken	84
Pulpoterriner, Saibling x 2, Kohlrabisuppe, Marktsalat	86
Steinpilze, Spinatgnocchi, Waldspargel	88
Angus-Hohlrücken, Ratatouille, Chimichurri	92
Beeren, Pfirsich, Sauerrahmglace, Haselnuss-Madeleines	94
	96

Im Hochsommer

Inspiriert vom Markt: Im Hochsommer	98
Pulpo Martinique, Gurken Raita	102
Zander, Melone, Salicorne	104
Kalte Tomatensuppe, Saibling, Grissini	106
Peperoni, Waldpilze, Zucchini-Blüte, Auberginenmousse	108
Rehrücken, Cassis, Knackerbsen, Aprikose	110
Beerenstrudel, Sommerfrüchte, Zwetschgensorbet	112
	114

Und ewig lockt der Sommer

Inspiriert vom Markt: Und ewig lockt der Sommer	118
Pulpo, Tomatensuppe, Grissini	122
Felchen, Tomaten, Kresseschaum	124
Pilz-Cannelloni, Peperoni, Steinpilze	126
Gamswurst, Eierschwämme, Wirz	128
Lammrack, Minzsauce, Hülsenfrüchte	132
Johannisbeerbaiser, Lavendelglace, Beeren, Süssmost	134
	138

ichnis

Herbstanfang, die ersten Nebel

140

Inspiziert vom Markt: Herbstanfang, die ersten Nebel	144
Maismuffin, Pastinakensuppe	146
Egli, Randen-Vielfalt	148
Ochsenschwanzravioli, Tomatenallerlei	150
Bohnen-Dreierlei, Steinpilze	154
Wildschweinfilet, Artischocke, Spinat	156
Marronimousse, Quitten, Zwetschggen, Madeleines	158

Goldener Herbst

160

Inspiziert vom Markt: Goldener Herbst	164
Calamar, Oliven, Peperonata	166
Röteli, Capuns, Rotweinbutter	168
Ochsenschwanz-Essenz, Raviolini	170
Wurzelgemüsegratin, Steinpilze, Kraterellen	174
Hirsch & Reh, Sellerie, Quitten, Aroniaapfel	176
Quittenstrudel, Zwetschggen, Gewürzglace	180

Noch mehr Herbst

184

Inspiziert vom Markt: Noch mehr Herbst	186
Trüsche, Artischocke, Tomaten	188
Kaninchenleber, Heidelbeeren, Polenta	190
Schupfnudeln, Herbstpilze	192
Gams x 2, Wacholder, Wildapfel, Feigen, Kohl, Kürbis	194
Hirsch & Reh, Apfel, Preiselbeeren, Mangold, Pastinaken	198
Zwetschgenröster & Powidl, Vanille-Pfefferglace	202

Winternacht, so bunt treibts der Winter

204

Inspiziert vom Markt: Winternacht	208
Wintergemüsetöpfchen	210
Röteli, Sauerkraut, Tandoori	212
Egli, Chicorée, Rotweinbutter	214
Kuttel-Bolognese, Kaninchenleber, Wacholdernudeln	216
Rehrücken, Quittenchutney, Wintergemüse	218
Mandarinentörtchen, Orangen, Zimtparfait, Hagebutten	222

Oh Du fröhliche...

226

Hecht, Zedratzitrone, Artischocken	228
Geflügelwurst, Belugalinsen, Peperoni	230
Kapaun, Trüffel, Geflügelgalantine, Federkohl	232
Ente à l'orange, Kartoffeltaler	234
Buchtein, Sabayon aus Beerenauslese	238

Der Winter, zwischen den Jahreszeiten

240

Inspiziert vom Markt: Der Winter, zwischen den Jahreszeiten	244
Lebercrostini und Miesmuscheln	246
Saibling-Röllchen, Randen, Barba di Frate	248
Gitzi-Innereien: Leber, Beuschel, Knödel	250
Suppenhuhn, Wintergemüse	252
Variationen vom Kaninchen, Trevisano	254
Orangen, Granatapfel, Mandarinenhupf, Biscotti	258

Schlussakkord

260

Dank	262
Zitate von Teilnehmern	264

Grundrezepte

266

Artischocken rüsten	267
Tomaten schälen	267
Aufschlagen über dem Wasserbad	267
Fonds/Saucen	268
Gewürze & Gewürzsalze	273
Chutneys & Confits	274
Pasta	275
Brote/Brötchen	276

Gut zu Wissen, Glossar oder Wühlkiste

278

Register	286
----------	-----