

Inhalt

Vorwort	6
---------------	---

Vorspeisen

Dreierlei Spundekäs	10
Griebenschmalz auf Bauernbrot	12
Schröterkäse zu Bauernbrot	14
Birnen-Nuss-Crostini mit Speck und Roquefort	16
Lachs-Forellen-Terrine	18
Rindertatar mit Feldsalat-Mousse	20
Crostini mit Ricotta-Champignons und Trüffelöl	24
Paprikaaufstrich mit Frühlingszwiebeln	26
Gefüllte Feigen	28
Winzer-Dip	29
Gerupfter	30

Suppen

Riesling-Kräutersuppe	34
Moselländische Kartoffelsuppe	36
Maronensüppchen	38
Zwiebel-Rahmsuppe mit Porree	40
Brunnenkressesuppe	42
Gewürztraminer-Suppe	43
Käsesuppe mit Nuss-Crunch	44
Riesling-Senf-Creme-Suppe mit Weinbergpfirsich-Gorgonzola-Croûtons	48
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	50
Kartoffelsuppe mit Blutwurst und Apfel	52

Hauptspeisen

Überbackenes Gourmetbrot	56
Schafskäse in Senfkruste auf knackigem Gartensalat	58
Spargelarte mit Ziegenkäse	60
Schweinefilet in feiner Kräutergesellschaft	62
Schnitzel mit Pflaumen und Mandeln	64

Flammkuchen in 3 Variationen	68
Gefüllte Kartoffelklöße mit Pfifferlingssauce	72
Rindfleisch mit Remouladensauce	74
Zwiebelkuchen vom Blech	76
Döppekuchen mit Apfelmus	78
Wurstsalat	80
Schafskäse in Kräutermarinade	81
Heringssalat	82
Winzertopf	84
Winzer-Rösti	86
Grüne Sauce mit Pellkartoffeln	90
Riesling-Gugelhupf mit Quark-Dip	92

Desserts

Rotweinkuchen	96
Riesling-Weincreme	98
Apfel-Butterkuchen	99
Arme Ritter mit Weinschaumsauce	100
Rotweincreme	102
Dampfnudeln mit Vanille-Mohn-Sauce	104
Limetten-Panna-Cotta mit roten Weinbergpfirsichen	106
Versunkener Weinbergpfirsichkuchen mit Streuseln	108
Vanille-Mohn-Eis mit Trester-Pflaumen	112
Apfeltarte mit Walnusseis und Sahne	114
Schmand-Mousse mit Tonkabohnen-Aroma und Aprikosensauce ..	116
Waldhonigparfait mit Thymian und Aprikosensauce	118
Aprikosentarte	120
Winzertorte	122

Zum Verschenken

Walnussbrot	128
Weinbergpfirsich-Pesto	130
Weinbergpfirsich-Konfitüre mit Vanilleschote	131
Quitten-Chutney	134
Quittengelee	135
Feigensenf	136