

INTERVIEW

12 IM GESPRÄCH MIT HANS HAAS

VORSPEISEN, ZWISCHENGERICHTE, SUPPEN

32 RINDERTATAR IN DER FILOTÜTE
38 KAVIARKARTOFFEL MIT SCHNITTLAUCHCREME
42 KAVIAR MIT LAUCHPÜREE
48 LIMONENSUPPE
52 RÄUCHERFORELLENSUPPE MIT GRIESSNOCKERL
58 ROTE-BETE-TERRINE MIT MEERRETTICHMOUSSE
64 POCHIERTE ENTENLEBERTERRINE MIT FEIGENCHUTNEY
70 VERKOHLTE SARDINE MIT CURRY-KRÄUTERSAUERRAHM UND AUBERGINENSAUCE
76 SPARGEL IN DER FOLIE
80 LAUWARMER LACHS MIT LAUCHPÜREE
86 LAUWARMES HUCHENFILET MIT HOLUNDERBLÜTENFOND
100 LAUWARME FORELLE MIT GURKENNUDELN UND WURZELBROTCHIP
106 MARINIERTER CALAMARI MIT SEPIANUDELN UND LIMETTEN-CHILI-MARINADE
112 GEBRATENER OKTOPUS MIT SAUCE MIGNONETTE, TOMATENPOLENTA UND MARINIRTER PAPRIKA
118 JAKOBSMUSCHELN MIT RUMSAUCE UND TOPINAMBURPÜREE
124 POCHIERTES EI MIT GÄNSELEBER, TOPINAMBURPÜREE UND TRÜFFELJUS
130 RAVIOLI VOM WOLLSCHWEIN MIT RADI UND FRÜHLINGSZWIEBEL
136 KALBSKOPFTARTE
142 KALBSKOPF IN CIABATTA GEBRATEN MIT MEERRETTICHBOHNEN
148 MARINIRTER THUNFISCH MIT ROSA GEBRATENEM MILCHKALBSRÜCKEN UND GLASIERTEN ZWIEBELN
154 LAUWARMER KALBSKOPF MIT TOMATENMARINADE
158 RADICCHIORISOTTO MIT PÉRIGORD-TRÜFFEL
164 MARINIERTER GARTENTOMATEN MIT WEISSER TOMATENMOUSSE

HAUPTGERICHTE

170 STEINBUTTFILET MIT LAUWARMEM EIGELB GEFÜLLT UND FRISCHEN MORCHELN
176 RAHMBEUSCHERL MIT WARMEM RÄUCHERAAL
180 LAMMKOTELETT IM ARTISCHOCKENBODEN MIT SPINAT-TOMATEN-GEMÜSE UND AUBERGINENSAUCE
186 BAYRISCHES MILCHLAMM AUF KARTOFFEL-SPINAT-GEMÜSE
192 TAUBENBRUST IM ARTISCHOCKENBODEN
198 MEDAILLONS VOM REHRÜCKEN MIT BALSAMICO-KIRSCHEN
204 IM GANZEN GEBRATENES SPANFERKEL MIT SPITZKOHL UND BÄRLAUCHSPÄTZLE
210 GESCHMORTE RINDERBACKERL MIT RUCOLAPÜREE

KÄSE UND DESSERT

216 ANGEMACHTER BRILLAT-SAVARIN MIT PFEFFERMISPELN UND SENFBROTHIPPE
222 PALATSCHINKE MIT MARILLENKONFITÜRE
226 GRIESSKNÖDEL MIT MARILLEN UND KARAMELLEIS
230 KARAMELLSOUFFLÉ MIT ZWETSCHGENRÖSTER UND SAUERRAHMEIS

INDEX

238 REZEPTREGISTER