

Geleitwort	5	Blutorangen-Lemongrass-Salz	34	Rezeptteil	46
Vorwort	7	Ingwersalz	35	Begriffserklärung	
Danksagung	8	Lavendelsalz	35	deutsch – österreichisch	46
Theoretisches zu den		Pfeffer-Orangen-Salz	35	Kalte Vorspeisen	47
ätherischen Ölen	9	Rosensalz	35	Salate	48
Das Wesen ätherischer Öle	9	Süßes Salz	36	Avocadosalat mit Shrimps und	
Die Gewinnung ätherischer Öle	10	Schoko-Chili-Salz	36	Limettenöl-Dressing	48
Qualitätskriterien beim Einkauf	12	Zitronensalz	36	Carpaccio von Tomaten und	
Anwendung & Wirkung außerhalb		Würzsirup	36	Avocados	50
der Aromaküche	14	Asia-Würzsirup	36	Couscous-Salat	50
Anwendungen über die Nase		Rosensirup	36	Blattsalat mit Orangen-	
(Geruchssinn)	14	Monardesirup mit Ingweröl	37	vinaigrette	51
Anwendungen über die Haut	16	Würzhonig	37	Mozzarellaspieße mit	
Richtlinien zur sicheren Anwendung	17	Orange-Bergamotte-Vanille-		Rohschinken	52
		Honig	37	Rucolasalat mit Zitronen-	
Kochen mit ätherischen Ölen	19	Aromatisierter Zucker	37	vinaigrette	52
Der Punkt auf dem I – ätherische		Fruchtschalenzucker	37	Häppchen, Aufstriche & Co	54
Öle in der Küche	20	Vanillezucker	38	Asia-Topfen-Aufstrich	54
Grundlagen in der Anwendung	21	Rosenzucker	38	Scharfer Linsenaufstrich	56
Beliebte ätherische Öle /		Orangenzucker	38	Lavendel-Frischkäse	56
Vorsichtsgebote in der Aromaküche	22	Hilfreiche Tricks für Aromaküche	39	Hummus	58
Hydrolate in der Aromaküche	29	Aromatisierte Gefäße und		Schafkäse Provençale	58
		Küchengeräte	39	Ei-Thai-Aufstrich	58
Anlegen aromatischer Vorräte	30	Bepinseln und Bestreichen	39	Gemüsespieße mit Rosen-	
Würzöle	31	Dreierlei Kerne mit Aroma-		dressing	60
Kräuterwürzöl mit gerösteten		Würzsalz	39		
Haselnüssen	31	Aromatisierter Eiweißguss für		Warme Vorspeisen und Suppen	61
Provence-Würzöl	31	Gebäck	39	Warme Häppchen	62
Silizia-Würzöl	31	Hinweise für die Verwendung		Pilz-Frühlingsrolle	62
Würzöl-Mischung	31	dieses Kochbuchs	40	Strudelteigkörbchen mit Pilzfülle	62
Zitrus-Basilikum-Öl	32	Der Aufbau des Kochbuchs	40	Orangierte Datteln im	
Zitronenwürzöl	32	Saisonale, regionale Zutaten	40	Speckmantel	64
Würzessig	32	Hochwertige Pflanzenöle	41	Spaghetti mit Shrimps-Sauce	65
Muskateller-Salbei-Essig	32	Kaltgepresste Öle	41	Nudeln mit Zucchini-Rahmsauce	65
Rosenessig	33	Raffinierte Öle	41	Indische Fleischbällchen mit	
Aromatisierte Butter	33	Lieber vermeiden	42	aromatisierter Sauce	66
Kräuterbutter	33	Auf beste Qualität achten	42	Zucchini-laibchen (vegetarisch)	68
Orient-Butter	34	Zucker	44	Suppen	70
Rosenbutter	34	Zeitangaben und		Karottensuppe mit Limettenöl	
Würzsalze	34	Schwierigkeitsgrad	45	und Räucherforelle	70

Kürbis-Apfel-Suppe	72
Kürbiskraftsüppchen	74
Kalte Gurkensuppe mit Koriandersamenöl	75
Rieslingschaumsuppe mit Zimtöl	75
Indische Tomatensuppe	76
Tomaten-Fenchel-Suppe	78
Blumenkohlsuppe mit Kokosmilch und Ingweröl	79
Mango-Süppchen mit Lemongrass- und Zimtöl	80
Zucchini cremesuppe mit Lemongrassöl und Scampispiessen	82
Hauptgerichte	83
Fleisch	84
Schweinefilet „Aristo“ mit Polenta-Kaffee-Soufflé	84
Gebratenes Hirschfilet mit Rotkohl	86
Rindermedaillons mit Orangen-Pfeffer-Sauce	87
Huhn	87
Hühnerkeulen mediterran	87
Hühnerkeulen asiatisch mit Couscous-Salat	88
Hähnchen aus der Tajine mit eingelegten Zitronen und Artischokenherzen	90
Hühnersatays mit Karottenreis Oriental	92
Fisch	94
Lachs „Citronnier“ mit sommerlichem Gemüse	94
Jakobsmuscheln mit Gemüsestreifen	96
Lachsforellen-Confit	97
Zitronen-Knoblauch-Saibling	97
Gefüllte Saiblingsroulade mit Paprikasauce	98
Welsfilet in Prosecco-Dill-Sauce	100

Asia-Garnelen aus dem Wok	102
Garnelen in Curry-Lemongrass-Kokosmilch	104
Diverse Hauptspeisen	
Rosennudeln mit Rosen-Minze-Pesto	105
Wirsingrouladen (vegan)	106
Kürbisgnocchi (vegan)	108
Hühnerfleisch süß-sauer mit Gemüse	110
Beilagen	111
Glacierte Kastanien	112
Lauch-Apfel-Creme	112
Karottenreis Oriental	114
Rotkohl mit Orangen-Aroma	114
Ofenkartoffel mit Aroma-Sahne	116
Polenta-Kaffee-Soufflé	118
Warmes Kräuterbaguette	118
Sommerliches Gemüse mit Vanille und Knoblauch	120
Rotkohl mit Rotwein und Glühweingewürz	120
Babykartoffeln mit Minzebutter	122
Desserts	123
Apfel-Rabarber-Kuchen mit aromatisiertem Eischnee	124
Glühweibirnen auf Zimteis	126
Früchtespieße mit Orangensauce	127
Bananeneis mit Thymian und gebratenen Bananen	127
Gewürzauflauf	128
Rosensorbet mit Ylang-Ylang-Waffeln	130
Obstsalat mit Sanddornöl	132
Tiramisu mit Kardomomkaffee	132

Schokoladenmousse auf Himbeersauce	134
Vanille-Lavendel-Eis auf kalter Beerensuppe	136
Rosen-Joghurt-Eis	136
Panna Cotta mit Tonkabohne-Vanille-Aroma	138
Vanilleeis mit Bergamotte-Aroma auf Erdbeermark	138

Getränke	139
Apfelpunsch	140
Aromatisierter Tee	140
Glühwein	140
Fliedersirup	142
Lavendelsirup	142
Rosensirup	142

Das passende Menü für fast jeden Anlass	144
Tipps und Tricks	144
Menübeispiele für verschiedene Anlässe	145
Sommerlich leichtes Menü	145
Menü für einen romantischen Abend zu zweit	146
Partybüffet	147
Menü für wichtige Gäste	147
Zauberhaftes Weihnachtsmenü	148
Veganes Menü	149
Vegetarisches Menü	149

Anhang	150
Alphabetisches Rezeptverzeichnis	150
Literaturhinweise	151
Nützliche Adressen und Links	152
Gesetze und rechtliche Grundlagen	152
Die Autorinnen	160