

Inhalt

Do schmeckts!	
Ein kleines Plädoyer für Regionalprodukte.....	3
Geleitwort.....	4
Frühling	12
Wirtshaus zur Sonne.....	14
Restaurant & Weinstube Holzöfele.....	16
Gasthaus Hirschen.....	18
Landhotel Reckenberg.....	20
Gasthaus zum Kreuz.....	22
Bärlauchsuppe mit gebratenem Forellenfilet.....	25
Wildkräuterrahmsuppe.....	26
Badische Schneckensuppe.....	27
Gratinierter Ziegenfrischkäse auf Rote-Bete-Löwenzahn-Salat.....	29
Endiviensalat nach Großmutter's Art.....	30
Gebackener Bergkäse mit Holunder-Birnen-Ragout.....	31
Wildkräuter-Tiramisu.....	33
Lauwarmer Spargelsalat mit gebratenem Kalbsbries.....	34
Grüne Spargelmousse mit Radieschen-Vinaigrette.....	37
Gratinierte Hechtklößchen mit grünem Spargel.....	38
Linsenquiche mit Feta und Minze.....	40
Bandnudeln mit Spargelragout und Parmesan.....	43
Dinkelnudeln mit Gemüse und Röstzwiebeln.....	44
Kalbfleischmaultaschen.....	47
Geschmortes Rinderbäckchen mit Bergkräuter-Pesto-Kruste.....	48
Gasthausnamen im Südwesten.....	50
Gebratene Poulardenbrust mit Spargel im Pfannkuchen.....	53
Frikassee vom badischen Huhn.....	54
In Gutedel geschmorte Bio-Hühnerbrust mit Dinkel-Gemüse-Nudeln.....	57
Lammrücken mit Tomatenkruste, Balsamico-Jus und Kartoffelgratin.....	58
Rosa gebratener Lammrücken mit Spargel, Kratzete und Sauce hollandaise.....	60
Weißer Stangen, die die Welt veränderten.....	62
Lammkoteletts mit Rösti und Knoblauchsauce.....	67
Geschmorte Lammschulter mit Bärlauchsauce und Grillgemüse.....	68
Saibling mit Limetten-Sellerie-Püree und Bärlauchnudeln.....	70
Joghurtmousse mit marinierten Erdbeeren und Sauerampferreis.....	72
Buttermilchmousse mit Erdbeer-Rhabarber-Grütze.....	75
Erdbeeren mit Sauerrahmgelee und Grießflammeri.....	76
Eierlikör-Parfait mit Erdbeeren.....	79
Karamellierte Erdbeeren mit Mascarpone-Creme.....	80
Erdbeer-Rhabarber-Gratin.....	81
Rhabarber-Torteletts mit Honigbaiser.....	83
Rhabarberkuchen mit Baiser.....	84
Kömpott und Creme vom Rhabarber.....	87
Gebackene Holunderblüten an Vanillesauce.....	88
Holunder-Sahne-Torte mit Buchweizenbiskuit.....	91
Holunderblütencreme.....	92
Löwenzahn-Mousse.....	93

Sommer	96	Saiblingsfilet mit Pfifferlingsrisotto und Zuckerschoten.....	146
Winzerhaus Rebstock.....	98	Forelle mit Lindenblütenbutter und Giersch-Gnocchi.....	149
Mondweide Café & Bistro.....	100	Frische Fische aus dem Südschwarzwald.....	150
Landfrauencafé Goldene Krone.....	102	Gefüllte Hähnchenkeule mit Basilikumnudeln.....	154
Gasthaus Hirschen.....	104	Perlhuhn-Pastete mit Pfifferlingen und Salat.....	157
Bio-Restaurant Am Felsenkeller.....	106	Perlhuhnbrust mit Rosmarin auf sommerlichem Gemüse.....	158
Markgräfler Gutedelschaumsüppchen.....	108	Schwarzwälder Kirschenmichel.....	160
Geeiste Gurkensuppe mit Dill.....	109	Johannisbeer-Ragout mit Holunderblüteneis.....	163
Zweierlei-Paprikaschaum-Suppe.....	111	Rosenblüten-Parfait auf Aprikosen-Ragout und Rieslingsekt-Sabayon.....	164
Erbsensuppe mit Blutwurst.....	112	Panna cotta mit Kirschgrütze.....	167
Überbackene Pilzsuppe.....	113	Schwarzer Kokosmilchreis an Beeren-Potpourri.....	168
Die Hörner bleiben dran im Breisgau – artgerechte Haltung für hochwertigen Käse.....	114	Karamellisierte Apfelpfannkuchen.....	169
Dinkelbrot.....	118	Beerengrütze mit Vanilleparfait.....	171
Zucchinisalat mit Löwenzahn-Pesto und Ziegenfrischkäse.....	119	Marinierte Kaiserstühler Himbeeren mit hausgemachtem Eierlikör.....	172
Sommersalat mit gebratenem Knoblauchfrischkäse.....	121	Himbeerstreusel mit Vanilleparfait.....	175
Badischer Kartoffelsalat.....	122	Schwarzwälder Kirschtorte.....	176
Ochsenmaulsalat.....	123	Badischer Kirschplotzer mit Mandeleis.....	179
Carpaccio vom badischen Schäufele.....	125	Weinbergpfirsich-Sorbet.....	180
Badischer Wurstsalat.....	126	Glottertäler Weingelee.....	181
Bibbeleskäs.....	127	Karamellisierter Blätterteig mit marinierten Beeren und Sauerrahmeis.....	183
Tafelspitzsülze mit bunter Vinaigrette.....	128	Mohn-Mousse mit marinierten Erdbeeren und Minzpesto.....	184
Pilzmaultaschen.....	130		
Zucchini-Paprika-Quiche mit Bergkäse.....	133		
Holzöfeles Kartoffelpizza mit Gemüse.....	134		
Gemüserisotto.....	137		
Veganes Grünkern-Kräuter-Risotto mit Ratatouille.....	138		
Gefüllte Tomaten mit Blattspinat und Mozzarella.....	141		
Grünkernküchle mit Basilikumsauce.....	142		
Gefüllte Zucchini mit Tomatensauce.....	145		

Herbst	188		
Schwarzwaldgasthof Schlossmühle	190	Geschmortes Hirsch-Schäufele in Burgundersauce	241
Landgasthof zur Sonne	192	Damhirschmedaillons mit Zwiebelkruste und warmer Pfifferlingsterrine	242
Landgasthof Rebstock	194	Geschmortes Kaninchen	245
Hotel-Gasthof Kreuz-Post	196	Fasanenkeule im Wirsingblatt	246
Gasthaus Sonne	198	Warmer Ofenschlupfer	248
Kartoffel-Meerrettich-Suppe	200	Birnenbienenstich	251
Riebele-Suppe	201	Birnenstrudel mit Birnensorbet	252
Rote-Bete-Suppe mit Meerrettich und schwarzen Johannisbeeren	203	Nougat-Pofesen mit pochierten Birnen	254
Flädlesuppe	204	Karamellcreme mit Sahne	255
Herbstliche Blattsalate mit Pfifferlingen und geräucherter Entenbrust	206	Apfeltarte	256
Herbstlicher Rucolasalat mit Walnüssen und Äpfeln	209	Tannenhonig-Parfait	257
Waldpilzterrine mit Kräutercreme	210	Krokantparfait mit Rotweinzwetschgen	259
Gratinierter Ziegenkäse mit glacierten Weintrauben	213	Weinbau in Baden	260
Fleischküchle mit Apfel-Zwiebel-Relish	214	Tonkabohnen-Crème-brûlée mit Mandelkuchen	266
Kürbiskuchen mit Zucchini-gemüse	217	Rumzwetschgen mit Zimtparfait	269
Kürbis-Quiche mit Apfel und Borretsch	218	Maronenküchlein mit Maroneneis	270
Zwiebelkuchen	221		
Flammkuchen mit Speck, Bergkäse und Zwiebeln	222		
Schäufele im Brotteig	225		
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Kartoffel-Endivien-Püree	226		
Rinderbraten in Spätburgundersauce mit Apfelrotkohl	228		
Das Hinterwälder Rind – ein uriges und bodenständiges Stück Heimat	230		
Geschmorte Beinscheiben vom Hinterwälder Rind	235		
Badisches Ochsenfleisch	236		
Rehkeule mit Trauben-Jus und Rahmwirsing	238		

Winter	274	Rehnüsse mit Wacholderrahmsauce und Pfifferlingen.....	322
Gasthof Sonne	276	Gefülltes Wildschweinfilet mit Majorankruste.....	325
Jägerhaus	278	Hirschrücken mit Wacholderkruste und Wirsingpäckchen.....	326
Schwarzwaldgasthof zum goldenen Engel	280	Gänsekeulen mit Semmelknödeln und Gewürzrotkraut.....	328
Gasthaus Blume	282	Apfeltörtchen mit Weinschaum.....	330
Gasthof Engel	284	Mohnparfait auf Apfelscheiben.....	332
Fruchtige Rotkohl-Cremesuppe.....	286	Lebkuchentiramisu.....	333
Schwarzwälder Speckpfannkuchen.....	287	Bratäpfel mit Marzipan und Brombeeren.....	334
Linsen-Kartoffel-Salat.....	288	Apfelküchle im Bierteig.....	335
Gerstenrahmsuppe.....	290	Kirschwasserbömble mit warmen Sauerkirschen.....	336
Karotten-Ingwer-Suppe.....	291	Von Wildpflaumen, Zwiebeläpfeln und Käuzen.....	338
Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen.....	293	Lebkuchenparfait mit Zwetgschenröster.....	342
»Barmherzige Suppe«.....	294	Linzer Torte.....	345
Schweinsbäcklescheiben mit Meerrettich und Linsensalat.....	297	Geeister Christstollen mit Gewürzorange.....	346
Schwarzwurzelörtchen mit Rehfilet und Pinienkern-Vinaigrette.....	298	Jahreszeitliche Tipps aus unseren Südschwarzwald-Wanderführern.....	348
Forellenmousse auf Rote-Bete-Tatar.....	300	Alemannisch von do un dert.....	350
Rote-Bete-Terrine mit Ziegenfrischkäse und Walnüssen.....	301	Wo hocke mer hii?.....	350
Hirschlebermousse mit Sunnewirbelesalat und Quittenmark.....	302	Brägel sind nicht Brägele.....	351
Bio-Schweinesteaks mit Senfsauce	304	Rezeptindex.....	352
Saure Leber.....	305	Adressen der Gasthöfe.....	357
Schweinefilet in Backpflaumensauce.....	307	Dank an die Mitwirkenden.....	358
Kaiserstühler Baeckeoffe.....	308		
Eingemachtes Kalbfleisch mit geröstetem Wintergemüse.....	310		
Geschmorte Kalbshaxe mit glacierten Karotten.....	312		
Badischer Sauerbraten.....	315		
Wild - ganz natürlich »bio«	316		
Dreierlei vom Reh mit Haselnuss-Gnocchi und Apfelsauce.....	321		