



| | |
|--|----|
| Aus der Sicht des Kräutergärtners | 6 |
| Über gärtnernde Köche, Dekowahn, den Papst und das Kochen mit Kräutern | 10 |

Suppen und Vorspeisen 14

| | |
|-------------------------------|----|
| Meerfenchel | 16 |
| Za'atar | 20 |
| Italienischer Oregano-Thymian | 24 |
| Ulam Raja | 28 |
| Mexikanischer Oregano | 32 |
| Quillquiña & Thai-Basilikum | 36 |
| Chilisorten | 40 |

Vegetarisches 44

| | |
|--------------------------------|----|
| Mojito-Minze | 46 |
| Basilikumsorten | 50 |
| Knoblauchwein | 56 |
| Austernpflanze | 60 |
| Congona | 64 |
| Wildkresse | 68 |
| Lá Mớ Lòng | 72 |
| Vietnamesische Melisse | 76 |
| Piemontesischer Limonenthymian | 80 |

Fisch & Fleisch 84

| | |
|----------------------------|-----|
| Hoja Santa | 86 |
| Bärwurz | 90 |
| Okinawa-Spinat | 94 |
| Langer Koriander | 98 |
| Zimmerknoblauch | 102 |
| Sedanina | 106 |
| Australische Zitronenmyrte | 110 |
| Lá Lốt | 114 |
| Bunte Salvien | 118 |
| Olivenkraut | 122 |

Desserts 128

| | |
|-----------------------------|-----|
| Holunder „Black Beauty“ | 130 |
| Brasilianischer Sauerklee | 134 |
| Stevia | 138 |
| Yauhtli | 142 |
| Lakritz-Tagetes | 146 |
| Toronjil Morado | 150 |
| Australisches Zitronenblatt | 154 |
| Register | 158 |
| Adressen | 160 |

| | |
|-----|--|
| 18 | Geeiste Kartoffel-Fenchelsuppe mit gebeiztem Anislauchs & Chiliöl |
| 22 | Bohnensalat |
| 26 | Eingelegtes Hühnchen auf geschmolzenen Schalotten |
| 30 | Salat mit Guanciale, Pfifferlingen, Parmesanchips & gezupftem Kaninchen |
| 34 | Karamellisierter Apfel mit Zwiebeln & Kalbsleber |
| 38 | Tom Kha Gai – Thailändische Curry-Kokossuppe |
| 42 | Spaghetti „Puttanesca“ pimped by Rühlemanns' |
| 48 | Tomaten-Caipirinha & Mojito |
| 52 | Geeiste Suppe von marinierten Tomaten & Avocado-French-Toast |
| 58 | Rosmarin-Cracker mit Frischkäse-Dip & Knoblauchwein-Blüten |
| 62 | Austernpflanze auf Röstbrot |
| 66 | Venezianischer Risotto mit Gelben Möhren, Mais, Gelber Bete & Eigelb |
| 70 | Pimentón-Manchego-Reis mit Spargel, Schalotten, Aprikose |
| 74 | Klassischer Österreichischer Eiersalat |
| 78 | Österreichische Rahmsuppe |
| 82 | Zucchini und Kartoffeln mit Feta & Limonenthymian |
| 88 | Welsfilet und Paprika in Hoja Santa gebraten |
| 92 | Fischfilet „à la Brathering mediterranean“ mit angeschlagener Bärwurzsahe |
| 96 | Graved Lachs mit Frischkäse in Okinawa gerollt |
| 100 | Thunfisch in Selleriesaat & Sesam |
| 104 | Kalbsfilet mit „Pommes Tapées“ & Blitz-Holly vom französischen Estragon |
| 108 | Tafelspitz „Wiener Art“ mit Bouillongemüse, Apfel-Meerrettich & Sedanina-Salat |
| 112 | Steak mit Pfeffermix, dazu Blumenkohl-Remoulade & Toskanischen Pommes |
| 116 | Lá-Lót-Krautwicklerl „Vietnam-Italien-Deutschland“ |
| 120 | „Pasta e fagioli con salvia“ mit Salbeibutter & Pfeffer |
| 124 | Lamm mit Olivenkraut, dazu gefüllte Zucchiniblüte & Fenchelpüree |
| 132 | Süße Holunder-Apfel-Schnitte nach Paul Ivic |
| 136 | Mo's Cheesecake mit Himbeer-Olivenöl-Sorbet & gebackener Kuvertüre |
| 140 | Zitroneneis gewürzt & gespickt mit Stevia & süßen Blüten, dazu Erdbeersaft |
| 144 | Pfirsich im Yauhtli-Gelee mit Tonkabohnen-Eiscreme |
| 148 | Vanilleeis mit Erdbeeren und Lakritz-Zabaione |
| 152 | Gelato Crema mit eingelegter Ananas |
| 156 | Vanilleversteck mit Früchten & Zitronenblatt |