

„Speisen zubereiten bedeutet Speisen bauen, zusammensetzen, komponieren. Der Vorgang des Speisenbauens ist ein ähnlicher Prozess wie ihn die Architektur kennt ... Ich glaube, dass es für jedermann notwendig ist, nicht nur für Architekten und Köche, sich wieder auf die Einheit von allem, die einmal tief in der Vergangenheit geherrscht hat, zu besinnen. Wir müssen wieder begreifen, dass all unser Tun und Denken, auch das Kochen und das Bauen, durchdrungen sind von uralter Vergangenheit und Tradition.“

Peter Kubelka, em. Professor für Kochkunst und Film in Petra Hagen Hodgson: „Der Architekt, der Koch und der gute Geschmack“, Birkhäuser Basel, 2007

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Croutons
frische Tagliatelle mit Pesto
Ravioli mit Hackfleischfüllung und Tomatensoße
Panna Cotta mit Blaubeersoße

Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer
Gefüllte Wirsingsäckchen mit grüner Soße
selbstgemachte Käsespätzle
Crème Brûlée mit Pflaumensorbet

Rucolasalat mit Anchovis, Sonnenblumenkernen und Himbeerdressing
Gebratener Bodenseefisch auf Safranfenchel und Linsengemüse
Mousse au Chocolate

Steckrübensuppe mit gegrilltem Brot
Gefüllte Schweinefilets mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
Apfeltarte mit selbstgemachtem Vanilleeis
Impressum

Alle Mengenangaben in den Rezepten beziehen sich auf die Zubereitung von Gerichten für vier Personen.

Inhalt

3

4 Das Moment der Muße...

Mittwoch, 5.10.2011

8 Feldsalat

12 Tagliatelle

16 Ravioli

20 Panna Cotta

Donnerstag, 6.10.2011

26 Kürbissuppe

28 Wirsingsäckchen

30 Käsespätzle

32 Crème Brûlée

Freitag, 7.10.2011

38 Rucolasalat

40 Bodenseefisch

44 Mousse au Chocolate

Samstag, 8.10.2011

50 Steckrübensuppe

52 Schweinefilets

56 Apfeltarte

60 Impressum