

## INHALT

<b>Köstliches vom Baum der Erkenntnis</b>	<b>8</b>
Apfelcarpaccio mit Kapern, Graf-Berlepsch-Suppe mit Gorgonzola, Paradiesapfel auf Mascarpone Sauce	
<b>Entdeckungsreise zu Pinot noir und Müller-Thurgau</b>	<b>12</b>
<b>Noahs Glückseligkeit im Weinberg</b>	<b>16</b>
Zucchini in Wein und Balsamico	
<b>Adams Brotteig</b>	<b>18</b>
In Öl gebackenes Fladenbrot, kleine Knoblauchbrote	
<b>Feigentorte für die Boten Gottes</b>	<b>22</b>
Feigen-Zitronen-Torte	
<b>Das Linsengericht für den Segen des Vaters</b>	<b>24</b>
Rote Linsen mit Hirschfilet, Rebekkas Linsensuppe	
<b>Auf ins Land, wo Milch und Honig fließen</b>	<b>28</b>
Grießflammeri mit Honigdatteln	
<b>Wachteln für das murrende Volk Gottes</b>	<b>30</b>
Wachteln im Speckmantel	
<b>Beim Picknick plötzlich Feuer und Flamme</b>	<b>32</b>
Quiche mit Schafskäse und Oliven	
<b>Süße Fladen für ein krankes Herz</b>	<b>34</b>
<b>Rosinenkuchen für die Krieger Davids</b>	<b>36</b>
Abigails Rosinenkuchen, Kalbshaxe mit Safranreis	
<b>Ringeln mit Gott um den kranken Sohn</b>	<b>40</b>
Hirschbraten mit Sauerkirschen	
<b>Galabankett für eine Königin</b>	<b>42</b>
Sardinen à l'Orange, Entenbrust in Portwein mit Marktgemüse, Königinnenbirne mit Himbeerherz, Vanillekuchen mit Backpflaumen	
<b>Wie ein Apfelbaum unter wilden Bäumen</b>	<b>48</b>
Mascarponecreme mit Weintrauben	
<b>Grausames Spiel mit Daniel</b>	<b>50</b>
Habakuks Lammragout	
<b>Quelle des Reichtums und der Weisheit</b>	<b>52</b>
Schwarze und grüne Olivenpaste, Tomatenpesto, Weißbrot mit Olivenöl	
<b>Das Himmelreich ist wie ein Senfkorn</b>	<b>56</b>
Gemüse in Cidreteig mit Senfsauce	

<b>Seltsamer Fischfang im See Genezareth</b>	60
Zander mit Parmaschinken und Salbei	
<b>Müsli für die Jünger Jesu</b>	62
Fünfkornmüsli mit Obst und Nüssen, Hafermüsli mit Himbeeren	
<b>Ein Festessen für den missratenen Sohn</b>	64
Rinderschmorbraten in Rotwein	
<b>Keine Hochzeit ohne Wein und Wasser</b>	66
Zabaione, die Weincreme zur Feier	
<b>Kann den Feiern Sünde sein?</b>	68
Lachs mit Flusskrebse in rosa Sauce, Wolfsbarsch auf Fenchelzweigen	
<b>Nur zwei Fische und ein großes Gelage</b>	71
Dorade mit Estragon in Weißwein	
<b>Karfreitag gibt's Fisch mit Symbolik</b>	74
Steinbeißer auf Wirsing in Rieslingessig	
<b>Passahlamm? Osterlamm? Lammkeule!!</b>	76
Lammkeule mit Honigglasur	
<b>Abendessen mit einem Fremden</b>	78
Gemüsesuppe mit Weizenbrot	
<b>Reichlich Fisch im Morgengrauen</b>	80
Gefüllte Sardinen	
<b>Aus dunkler Erde dem Himmel entgegen</b>	82
Grüner Spargel mit Avocadocreme	
<b>Schwarze Beeren und ein blutiges Ende</b>	84
Kalbsleber auf Johannisbeersauce	
<b>Harte Nüsse und siebenerlei Gewürz</b>	86
Früchtebrot, Panettone	
<b>Deftige Kost für Narrengäumen</b>	88
Basler Zibelewäie	
<b>Versuchung in Vollmilch und Zartbitter</b>	90
Schokoladensoufflé mit Walnüssen	
<b>Flüssiges Brot für hungrige Klosterbrüder</b>	92
Schweinebraten mit dunklem Bier	
<b>Goldene Joich zur Versöhnungsfeier</b>	94
Huhn in der Brühe mit Risotto	

