

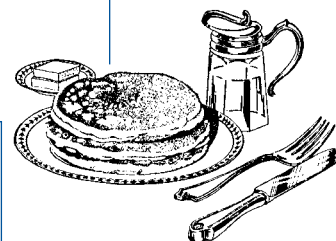
Inhalt

Einführung.....	1
1. Hallo, Küche!	7
2. Geruch und Geschmack.....	61
3. Zeit und Temperatur.....	161
4. Luft und Wasser.....	275
5. Spaß mit Hardware	349
6. Molekulare Spiele: Chemikalien in der Küche.....	421
Anhang: Um Allergien herum kochen.....	493
Index.....	501

Liste der Rezepte

Frühstück und Brunch

1-2-3-Crêpes	289
Aufgeschäumtes Rührei	360
Buttermilch-Pfannkuchen	315
Dampfgetriebene Popovers	280
Das 30-Minuten-Rührei	229
Einfach zu pellende hart gekochte Eier	230
Hefewaffeln	305
Ofen-pochierte Eier	228
Pochierte Eier	228
Tim's Scones	328



Brot

Brot – No-knead-Methode	299
Brot – Traditionelle Methode	302
Das beste Knoblauchbrot	255
Hefefreier Pizzateig	326
Pizzateig – No-knead-Methode	310

Vorspeisen und Beilagen

Edamame	90
Gebratene Blattgemüse mit Sesam	247
Gegrillter Chicorée	87
Glasierter gerösteter Möhren mit roten Zwiebeln	270
Grillgemüse	249
Jakobsmuschel-Ceviche	209
Knusprige Grünkohl-Chips aus dem Ofen	397
Miesmuscheln mit Butter und Schalotten	73
Moong Dal Khichdi	356
Muscheln im Speckmantel	486
Rosmarin-Kartoffelpüree	250
Röstkartoffeln aus der Pfanne	258



Schnellgedämpfter Spargel	246
Tintenfisch-Bruschetta	239



Salate

Fenchel-Pilz-Salat mit Parmesan	136
Friséesalat mit pochierten Eiern und Lardons	87
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum	136
Wassermelonensalat mit Feta	99

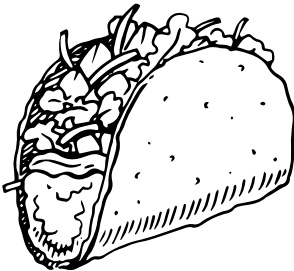
Suppen

Butternusskürbis-Suppe (Herbst)	140
Congee	26
Französische Zwiebelsuppe in 60 Minuten	46
Gazpacho (Sommer)	139
Minestrone	125
Salatsuppe (Frühling)	137
Weiß-Bohnen-Suppe mit Knoblauch (Winter)	138



Hauptgerichte

48-Stunden-Ochsenbrust	382
Belgische Hackbällchen	219
Einfaches Steak	168
Fisch im Salzmantel	175
Fisch-Tacos mit Pickles und Erdbeer-Relish	153
Flank Steak mit Buttermilch-Marinade	198
Gebackener Seitan mit scharfen grünen Bohnen	295
Geplättetes Hähnchen, gegrillt und gebraten	256
Graved Lachs	432
Huhn mit geräuchertem Paprikapulver und Kichererbsen	32
Koteletts mit einer Käse-Chili-Füllung	72
Lachs in Olivenöl pochiert	199
Mac'n'Cheese	125
Penne alla Wodka	125
Pulled Pork unter Druck	357

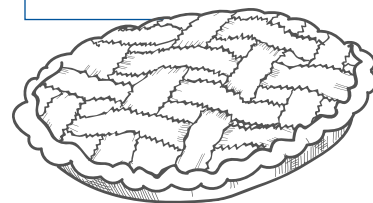


Slow Cooker Short Ribs	240
Steak aus dem Sous-vide	381
Tatar mit pochiertem Ei	207
Thunfisch in Kreuzkümmel-Salz-Kruste	200
Zitronen-Quinoa mit Spargel und Shrimp-Scampi.....	56

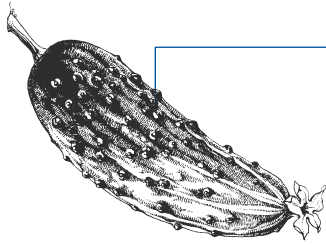


Desserts

30-Sekunden-Schokokuchen	361
Crème anglaise, Vanillepudding und Brotpudding	227
Ein-Schüssel-Schokokuchen	318
Erdbeer-, Pfirsich- oder Himbeer-Soufflé	341
Falscher Apple Pie.	112
Französische und italienische Baisers	334
Fruchtsaft-Schaum	480
Geschirrspüler-Apfelkompott.	372
Goldschläger-Kakao-Eiscreme	409
Heiße Marshmallows	463
Kürbiskuchen	327
Lebkuchen	320
Mein Lieblingskuchen: Schokoladen-Portwein-Kuchen	336
Mürbekekse, Butterkekse, Snickerdoodles	264
Patentverletzende Chocolate Chip Cookies	324
Pie-Teig für eine Double-Crust	297
Pistazien-Schokoladen-Baklava	294
Pochierte Birnen	248
Quinn's Crème Brûlée	414
Schokoladen-Minz-Konfekt	94
Schokoladen-Mousse	344
Schokoladen-Panna-Cotta	473
Selbst gemachte Bitterschokolade	191
Zabaione (Sabayon)	340
Zitronen-Baiser-Tarte	458



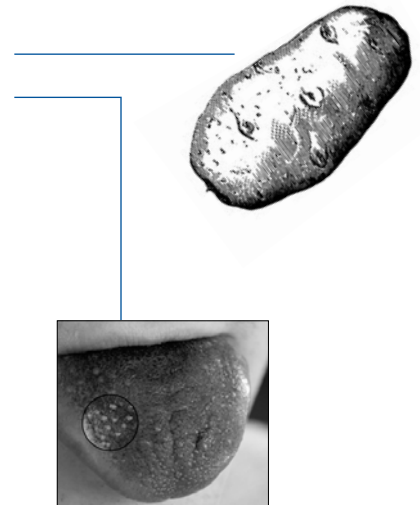
Komponenten und Zutaten



5 ³ Beef Jerky	398
Aromatisierte Öle und Kräuterbutter	450
Béchamel-Sauce (»Weiße« Sauce)	124
Brot-und-Butter-Pickles auf die schnelle Art	436
Einfache griechische Marinade	75
Einfache japanische Marinade	75
Einfache Weißwein-Käse-Sauce	339
Enten-Confit	236
Enten-Sugo aus Confit	238
Feuchte und trockene Karamellsauce	268
Geklärter Limettensaft	474
Gelierte Milch mit Iota- und Kappa-Carrageen	470
Heller Basis-Fond	393
Ingwersirup	80
Joghurt	83
Kandierte Orangenschale	441
Keksschale für Eiscreme	388
Marshmallows	427
Mayonnaise	480
Mozzarella selbst gemacht	484
Pulverisierte braune Butter	464
Sahne schlagen	343
Sauce espagnole (»braune« Sauce, spanische Sauce)	129
Sauce hollandaise	128
Tomatensauce – Sauce Tomate	127
Vanilleextrakt	452
Velouté (Samtsauce)	126
Eingelegte Salzzitronen	435
Zitrusmarmelade	443

Liste der Experimente

Die süße Art, euren Ofen zu kalibrieren	41
Apfel oder Erdapfel?	64
Genetische Geschmacksunterschiede	95
Geschmacks- und Geruchstest.	154
Kollagen-Experiment.	241
Reaktionsgeschwindigkeiten für Kekse	266
Den Tiefkühler mit Salzwasser kalibrieren.	282
Selbst gemachtes Gluten.	292
Natron (Baking Soda)	316
Separation per Kristallisation (Zuckerstäbchen)	400
Eiscremeherstellung mit Salz	444
Pektin selbst gemacht.	467



Liste der Interviews

Adam Savage über wissenschaftliche Tests.....	18
Jacques Pépin über das Kochen	28
Buck Raper über Messer.....	42
Adam Ried zu Ausrüstung und Rezepten.....	58
Linda Bartoshuk über Geschmack	100
Brian Wansink über Erwartungen, Geschmack und das Essen	118
Lydia Walshin über den Umgang mit unbekannten Zutaten	130
Tim Wiechmann und Linda Anctil über saisonale Inspiration	141
Gail Vance Civile zu Geruch und Geschmack.....	157
Doug Powell über sicheren Umgang mit Lebensmitteln	210
Bridget Lancaster über Missverständnisse beim Kochen.....	271
Jim Lahey über das Backen.....	298
Jeff Varasano über Pizza	308
David Lebovitz über amerikanische Küche	345
Douglas Baldwin über Sous-vide	370
Dave Arnold zu professioneller Hardware	402
Nathan Myhrvold über Modernist Cuisine.....	418
Carolyn Jungs eingelegte Salzzitronen.....	434
Hervé This über molekulare Gastronomie	438
Ann Barrett über Textur	456
Martin Lerschs Hydrokolloid-Rezepte	477
Benjamin Wolfe zu Käse und Schimmelpilzen	482
Harold McGee: Wie man Küchengeheimnisse enträtselt	489