

Inhalt

Vorwort von René Redzepi	viii	Einleitung: Die grenzenlose Wissenschaft des Geschmacks	xii
--------------------------------	------	--	-----

Teil 1: Das erste Geschmacksgesetz: Zum Geschmack gehört der Geruch 1

Kapitel 1: Schmecken	5	Kapitel 3: Aroma voraus	21
Kapitel 2: Riechen	10		

Teil 2: Das zweite Geschmacksgesetz: Geschmack folgt vorhersehbaren Mustern 27

Kapitel 4: Muster in die Tat umsetzen	34	Kapitel 6: Geruch	141
Kapitel 5: Die (ungefähr) fünf Geschmacksrichtungen	40	Fruchtig	145
Salzig	41	Pflanzlich	164
Sauer	56	Aromen der Intensität und Abwehr ...	172
Süß	82	Würzig	179
Umami	95	Kräuterig	191
Bitter	112	Fleischig	207
Scharf	124		

Teil 3: Das dritte Geschmacksgesetz: Geschmack lässt sich konzentrieren, extrahieren und verteilen 215

Kapitel 7: Geschmack konzentrieren	218
Entsaften und Auspressen	219
Geschmack konzentrieren, indem man Wasser entzieht	221
Geschmack durch Trocknen konzentrieren	224
Kapitel 8: Geschmack extrahieren und verteilen	226
Moleküle gezielt verschieben	227
Gleiches löst sich in Gleichem auf: Einfache molekulare Regeln für Extraktion und Infusion	228
Wasser wässrig und Öl ölig machen: Polarität	228
Geruchsmoleküle fetthaltig umarmen: Extraktion und Infusion mit Fetten	229
Konzentrierte fetthaltige Extraktionen	229
Extrahieren und Aromatisieren mit Wasser	242
Zwischen polaren Gegensätzen: Essig, Alkohol und mehr	245
Ganz nebenbei: Kochen mit Aromatisierung im Kopf	252

Teil 4: Das vierte Geschmacksgesetz: Geschmack lässt sich erschaffen und umwandeln 260

Kapitel 9: Aroma durch Hitze	264
Flüssiges Gold: Karamellisierung	264
Die Hitze aufdrehen: Aromen durch Anbrennen, Verkohlen und Rauch	268
Hier wird gebräunt: Die Maillard-Reaktion	274
Kapitel 10: Aroma durch Fermentation	282
Essig herstellen: Beißend saure Aromen aus Alkohol	286
Milchsäuregärung: Säuerliche Aromen aus Zucker	291
So wird es umami: Fermentieren mit Schimmelpilzen	304
Dank	320
Bibliografie (Auswahl)	322
Register	337