

Inhalt

Vorwort

11

Es gibt Leben hier drinnen! Mikrobakterielle Metamorphosen

Tokyo trifft Mainz, Koji trifft Kartoffel <i>Pfälzer Kartoffelmiso · Gemüsesalat mit Pulpo</i>	17
My personal kimchi <i>Kimchi mit Birke</i>	21
Rohmilchgeschichten <i>Cremiges Rohmilchcamemberteis</i>	26
Sanft beschwipstes Gemüse <i>Selleriewein</i>	29
Ein Misoscherzel <i>Schulterscherzel, löffelzart</i>	35
Trinkjoghurt (»probiotisch«), Marke Eigenbau <i>Rohmilchjoghurt · Bananen-Mango-Eis</i>	38
Salzzitronen, Salzorangen, Salzgrapefruit? Alles geht! <i>Salzzitrusfrüchte · Semisüße Johannisbeertartelette</i>	43

Reise durch die fünf Geschmackskontinente nebst reizenden Abstechern

Auf Salz gegart <i>Jakobsmuscheln an Sauce Corail</i>	51
Brot ohne Salz? »Pane sciaipo«	55
<i>Salzfreies Brot mit Malz- oder Glutenzusatz</i>	
Fest, knackig und sauer <i>Lachsforelle mit rohem Rhabarber</i>	59
Die Rhabarberschwemme	62
<i>Rhabarbersaft und -püree · Essigfreier Knacksalat · Rhabarberpüree an Schwein süßsauer</i>	
Zu später Teestunde <i>Gans in Tee</i>	67
Die Walnuss: knackig und bitter <i>Rotkohl mit Doppelknack</i>	73

Die Umami-Spezialbeize	76
<i>Lammnieren mit Olivenkartoffelgratin</i>	
Dessert umami-süß	81
<i>Umami-Pannacotta · Kalter Kaffee mit Schuss</i>	
Unverhofft süß – Kürbis zum Nachtisch	85
<i>Hokkaidocreme mit eingelegten Trockenfrüchten und glasierten Walnüssen</i>	
Pfeffer: eine scharfe Geschichte	89
<i>Winterobstsalat mit fünf Pfeffern</i>	
Some like it hot »Heißes« Tomateneis	92

Es knackt, kracht, schäumt und prickelt – überraschende Textureexperimente

Schuppen auf die Fische!	97
<i>Rote Knusperbarben mit Olivenpüree</i>	
Ölschäume – leichte Fluffies zu vielen Gelegenheiten	100
<i>Reiner Haselnusschaum · Sojamilchbasierter Olivenölschaum</i>	
Fettig, cremig, schmelzend – die perfekte Remoulade	104
<i>Remoulade nach Physikerart · Panierte Fischzyylinder</i>	
Vom Mohrenkopfwecken zum Schokokussbrötchen	109
<i>Schokokusswecken · Eierlikörbomben</i>	
Spinat, knackig und gar <i>Spinat, Spinat, Spinat</i>	113
Prickelnde Gurken: Tricks aus dem Sahnebläser <i>Saure Sektgurke</i>	117
Ketchup aus Physikersicht <i>Tomatenketchup roh, gekocht, floral</i>	120
Die Kunst inverser Emulsionen	124
<i>Schwein auf Zwiebelradieschen mit Honig-Öl-Emulsion</i>	
Burger(ge)schichten <i>Winterburger mit Ente und Kürbis</i>	127
Bier auf Wein, das ist fein <i>Weingummi unter Sabayon de bière</i>	133
Eine kleine Kartoffelpüreephilosophie	136
<i>Spätzle-Kartoffelwürstle · Robuchons Klassiker ·</i>	
<i>Purée de pommes de terre comme à Marseille</i>	
Quer oder längs zur Faser? Eine praktische Studie	142
<i>Rinderzwerchfell, kurz gebraten · Skirtsteak, blitzgeschmort mit schwäbischem Kartoffelsalat</i>	

Fehler, Zufallsentdeckungen und andere Abwege

Kurkuma – kräftig gelb mit viel Aroma <i>Kurkumaeis · Superobstsalat</i>	151
Noch haltbar? Mut zu kruder Kulinarik	156
<i>Antichi Antipasti</i>	
Getrocknete Zitrusfrüchte: Würzanlage für die Küche	161
<i>Leichter Fisch auf Pale-Ale-Kraut</i>	
Blanchieren, bester Schutz vor grauen Sommern	165
<i>Grüne Gartentaschen</i>	
Was tun mit Korkwein? »Oxidierte« Sauce	169
Ein griechischer Scherzkeks <i>Xanthan und Xanthippe</i>	172
Französisches Studentenfutter	175
<i>Tartelette de Roquefort à l'alimentation salée des étudiants</i>	

Alle Jahreszeiten wieder

Bärlauch, der erste Frühlingsstar	181
<i>Bärlauchöl · Käsegang mit Ziegenfrischkäse und Camembert</i>	
Radieschen – von der Wurzel bis zum Blatt	184
»Rahmspinat« aus Radieschenblättern mit Spargel	
Waldmeister oder warum ich im Mai an Weihnachten denke	186
<i>Waldmeisterhähnchen auf Spargel</i>	
Erdbeeren am Gastronautenhimmel	191
<i>Eingeölter Beerensalat</i>	
Einkochen mit Belohnung <i>Tomatencoulis · Tomatenbonbon</i>	194
Gemüsearoma 4.0 <i>Erbsenessenz · Zucchini, in Essenz gegart</i>	197
Sommergrünes Xälz <i>Fenchelxälz</i>	200
Unterschätztes Wurzelwunder <i>Schwarzwurzelragout</i>	203
Wild aus dem Wald <i>Wildschweinkeule</i>	207
Glühwein, heiß und fest <i>Glühweinwürfel mit Orange</i>	211

Gans saftig aus dem Ofen	215
<i>Geflammte Niedrigtemperaturgans: Brust und Keule</i>	
Fastnachtskrapfen – alle Jahre wieder neu <i>Salzige Bierkreppel</i>	219

Cooking, fast and slow

Homemade Convenience <i>Kichererbsen · Kichererbsensalat</i>	225
Mikrowelle, nützlicher als gedacht <i>Nussige After-Work-Ofenkartoffeln</i>	229
Schnelle Reste, schöne Ringe <i>Resteverwertung mit Purple Rain</i>	234
Früchtchen unter Dampf	236
<i>Zwetschgenkonfitüre im Schnellkochtopf</i>	
Kokumi und umami par excellence <i>Hühnerbrühe · Rettichsuppe</i>	241
Der Hype um die Brühe	246
<i>Knochenbrühe in Reinkultur · Kaffee mit Knochenbrühe</i>	
Tatar und Dry Aging <i>Tatar mit Rauchsardellen</i>	252
Fleischreifung im Rindertalgmantel <i>Steak nebst verdünntem Whisky</i>	255
Aufgewärmte Geschichten	259
<i>Spitzkohl mit roten Linsen, grünem Speck und Vanille</i>	
Bequem und lang im Ofen garen <i>Geschmorte Ochsenbacken</i>	263
Lange Zungen – edle Teile	267
<i>Weinsaures Züngerl (ungepökelt Version) · Extra getimter Tafelzungengenspitz</i>	

Vom Räuchern und Rösten

Der Glanz alter Pfannen <i>Würstchen mit Sud</i>	274
Fisch aus dem Räuchertopf <i>Dorsch, geräuchert</i>	278
Fischleber aus dem Smoker <i>Geräucherte Seeteufelleber · Meeressalat</i>	281
Roux – eine Rehabilitierung <i>Der Klassiker: Linsen mit Saitenwürschtle</i>	284
Großmutters Trick mit der stark gebräunten Zwiebel	287
<i>Kabeljau mit Universalzwiebel</i>	

Röstaromen allen Ursprungs vereinigt euch!	289
<i>Geflämpter Sellerie · Bratlinge mit Bierquark</i>	
Temperaturkontrollierte Faserseparation <i>Pulled Pork</i>	293
Feuer bei die Fische <i>Makrele à la crème</i>	297
Kartoffelpüree mit versteckten Röstaromen	300
<i>Erdig-röstiger Kartoffelstampf, milchsauer abgeschmeckt</i>	
Pfannen einbrennen: der Trick mit dem niedrigen Rauchpunkt	303
<i>Fleischige Aubergine</i>	

Aus weiter Ferne und ganz nah

Wiesenkraut Löwenzahn <i>Forelle mit Löwenzahn</i>	309
Indischer Bratkäse, selbst gemacht	312
<i>Paneer · Junges Gemüse mit Käsewürfeln</i>	
Spätzle mit Soß' <i>Kocherursprungsspätzle mit Speck und Gorgonzola</i>	317
Baschdaschuddah <i>Pasta dopo Tomasso</i>	323
Foie gras: verboten, verhasst, verschmaust <i>Gänseleberschmelz</i>	327
Avocado gras – die (nicht ganz) grüne Alternative	331
<i>Fakestopfleber mit Portweinzwiebeln</i>	
Handkäse mit Musik <i>Lauch mit getrocknetem Handkäse</i>	334
Bouillabaisse – geschüttet, nicht gerührt <i>Überbrühte Fische</i>	337
Kleine Stärkewunder: von Thüringer Klößen bis zu Hoorische Knepp	341
<i>Klöße schwäbisch-thüringischer Art</i>	
Katalanischer Genuss oder Lob der Einfachheit	344
<i>Pa amb tomàquet, la versió més senzilla</i>	
Rapunzel auf Reisen	347
<i>Feldsalat mit Orange, Datteln, Sauerkraut und Kokos</i>	

Register

Stichwortregister	350
Rezeptregister	352