

INHALT

4	Zeit, Hingabe und eine Prise Liebe Vorwort Heiko Nieder
8	Klein, fein und unkompliziert zu essen Apéro riche
70	Heiko Nieder — Koch und Gastgeber Vorspeisen
126	Gute Vorbereitung ist die halbe Einladung Hauptgerichte
202	Die Kunst des perfekten Geschmacks Desserts
240	Von zu Hause ins <i>Dolder</i> und zurück Grundrezepte
262	Wer ist Heiko Nieder?
266	Dankeschön
270	Rezeptregister

REZEPTREGISTER

A

- Algenbutter 66
- Amelies »Bienenstich« 226
- Apfel-»Tarte« mit Schildampfer-Sorbet 205
- Arme Ritter 91
- Austern mit Lardo di Colonnata und rosa Pfefferbeeren 34
- Avocado mit Gurke, Melone und Wasabi 74
- Avocado-Sandwich mit Gurke und Frischkäse 32

B

- Backhendl mit Kartoffel-Gurken-Salat und Kürbiskernöl-Schaum 161
- Beef-Ribs mit Sauerkraut-und Jalapeños 48
- Beef Tea mit Kaviar und Crème fraîche 105
- Bergbohnen-Falafel mit Linsen, Ducca und Minze 15
- Beurre blanc 256
- Blumenkohl »polnisch« 45
- Bratbutter 253
- Brioche 63
- Buchekernbrot 58
- Burratina mit Tomate, Wassermelone, Sesam und Kimchi-Dressing 87

C

- Carpaccio-Rolls mit Foie gras und schwarzer Trüffel 50
- Champagnersüppchen mit Saibling und Portulak 119
- Chawanmushi, das Original 254
- Chawanmushi, veganes, mit Erbsen, Meeresgrün und Kaviar des Feldes 111
- Consommé (Rind) 249

D

- Das 30-Minuten-Ei 105
- DER Gemüsefond, ganz einfach 246
- Dorade mit Muscheln, Olivenöl, grünen Oliven und Kapern 149
- Duroc-Schwein mit Mais-»Ribs« und Fajita-Gewürz 167

E

- Eigelbsauce 250
- Eingelegte Senfkörner 257
- Eingelegtes Gemüse 256
- Ente mit Rotkraut, Roter Bete und Lakritz 177
- Entenjus 249
- Entrecôte mit Bohne, Speck und Sauce Béarnaise 189
- Erdbeeren mit Yuzu-Pfeffer, Vanille-Miso und Zitronensorbet 221

F

- Fischfond 248
- »Fischfrikadellen«-Sandwich 25
- Flammkuchen mit Belper Knolle, Kresse und Schnittlauch 23
- Foie gras und Kalbsmilken »Rossini« 181
- French Dressing 260
- Früchtebrot 54

G

- Garnelen mit grünem Curry 138
- Garnelen mit Mango, Meeresgrün und Vadouvan 81
- Gartenfrüchte mit Olivenöl, Balsamico und Erdbeersorbet 208
- Gartensalat mit eingelegtem Gemüse und Wasabi-Dressing 73
- Geflügelfond 250

- Gefüllte Morchel mit Romanasalat, Meerrettich und Emmentaler 134
- Gemüsejus 248
- Green »Tatar« 92
- Grüner Spargel mit Pata Negra, Hüttenkäse und Basilikum 95
- Gurken-Melonen-Gazpacho mit Jalapeño und Basilikum 12

H

- Hamachi mit Yuzukoshō, Gurke und Shiso 96
- Heidelbeer-Tarte mit Joghurteis 224
- Huhn mit Miso, grünem Curry, Koriander und Ingwer 164
- Hummer mit weißem Spargel, Sauce Hollandaise und Dill 106

J

- Jakobsmuscheln mit Miso, Kombu und Trüffel 120

K

- Kalbsfilet mit Pommes dauphine, Salat und Kräutern 172
- Kalbsfrikassee mit Steinpilzen 168
- Kalbsjus 251
- Kaninchen mit grüner Saat-Vinaigrette und Senf 82
- Kartoffelschaum 259
- »Kohlroulade« in Reispapier mit Räuchertofu 129
- Kokosnuss-»Cheesecake« mit Himbeeren, Pistazien und Matcha 211
- Kräuteröl 253
- Kürbis mit Kokosnuss, Kurkuma und Macadamianüssen 126

L

Lachs-Buchweizen-»Torte« 85
Lachs mit Yuzu-Beurre-blanc 141
Limettenöl-Marinade 261
Lisas Tofu 131

M

Mayonnaise 259
Miso-»Bouillabaisse« 144
Mürbeteig 261

N

(N)espresso-Martini-Tiramisu 229

O

Ochsenbacke mit Roter Bete,
Schwarzkümmel und Kirschbier 197
Olivenölsauce 253
Oliven-Vinaigrette 260

P

Piña-Colada-Tartelettes 212

R

Reh mit eingelegten Kaki und Preisel-
beeren, rotem Yuzukoshō und Dill 185
Rib-Eye-Steak mit Bärlauch,
roter Mojo-Sauce und schwarzem
Knoblauch 192
Rice-Sticks 16
Rotbarbe mit roten Linsen,
Melone und Minze 153
Rote Bete mit Holunder, Birne
und Purple Curry 132

S

Schlemmerschnitte 114
Schokoladen-Moelleux mit Amarula,
Miso-Karamell und Banane 217
Schwarzbrot 57
»Schweinebraten«-Nuggets 47
Shrimps-Cocktail-Sandwich 33
Sonnenblumenkernbrot 59
Spicy-Pork-Sandwich 28
Spring-Rolls mit Pastrami, Cheddar
und eingelegten Zwiebeln 42
Steinbutt und Foie gras mit
Fenchel, Apfel und Süßholz 158
Sushi-Essig und darin eingelegte rote
Peperoncini 257

T

Thunfisch mit Reis, Miso, Eigelb,
Wasabi und Frühlingszwiebel 112
Tomaten-Erdbeer-Salat mit Peperoncini
und Kürbiskernen 77
Tomaten-Mango-Salat mit Rinderfilet
und schwarzem Pfeffer 102

V

Vanille-Läuterzucker 261
Vichyssoise 101

W

Wagyu-Meatballs mit Chili
und Koriander 41
Wasabi-Dressing 257
Wildjus 252

Z

Zander-»Capuns« mit Blanc-de-Noirs-
Schaum und Meerforellenrogen 154
Zitronen-Quark-Soufflé mit Vanilleeis
und Matcha 232