

Inhalt

Vorwort	7
---------	---

Tauchen Sie ein in die Welt von Salz und Pfeffer!	8
--	---

Nicht von ungefähr heißen sie auch weißes und schwarzes Gold: zwei kostbare Gewürze, ohne die es einfach nicht geht! Und mit denen eine unendliche Vielfalt möglich wird.

Salz- und Pfeffersorten	9
-------------------------	---

Entdecken Sie die feinen Unterschiede in Aroma und Aussehen, die Inka-Sonnensalz, Szechuan-Pfeffer und viele weitere spannende Gewürze auszeichnen.

Beilagen, Butter & Marinaden	14
------------------------------	----

Hier finden Sie fein eingelegte Zitronen und Oliven, Pickles, Chutneys, Kräuter- und Blütenbutter und würzig-pfeffrige Marinaden.

Vorspeisen

44

Ob Tomaten-Tapas mit Rosa Pfefferbeeren, gebackene Zwiebeln auf Meer-salz oder Thunfisch-Sashimi mit Zitronensalz – ein perfekter Auftakt für einen besonderen Abend.

Hauptspeisen

86

Auch hier spielen Salz und Pfeffer eine große Rolle: Bei Dorade im Salzteig und Brathähnchen mit Limettenpfeffer kommen hungrige Feinschmecker garantiert auf ihre Kosten.

Desserts

128

Crème Caramel mit Salzflocken, Frozen Joghurt mit Szechuan-Pfeffer und Apfelsorbet mit Pfeffer sind nur drei Rezepte von vielen, die zum Abschluss den Gaumen überraschen.