

# 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-Sonnen-salz, 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.

## Register

158