

Vorwort 6

Sämtliche Rezepte des Gewinners Jan 8

Zweierlei von der Königskrabbe mit Avocadotatar und Schmortomaten	10
Knusprige Calamaretti mit zweierlei Lauch und Zitronensauerrahm	12
Gegrillte Banane mit zweierlei Petersilie und Kaisergranat	14
Ravioli von der Gelbschwanzmakrele mit zweierlei Sellerie und krosser Hähnchenhaut	16
Wolfsbarsch mit Pinienkernkruste, Pfirsichcreme, Steinpilzen und Brombeergelee	18
Yellowfin Tuna mit Sesam-Koriander-Kruste, Tomatenherzen, Papaya und Petersiliencreme	20
Thunfischravioli mit Kalbstatar, Eidotteremulsion, Kaperntextur und Sardine	22
Surf and Turf von Rinderfilet und Carabinero mit Avocado und Krustentiersud	24
Geräuchertes Rinderfilet mit Rote-Bete-Texturen, Meerrettichcreme und gerösteter Walnuss	26
Rosa gebratener Rehrücken mit dreierlei Kartoffeln, cremigen Steinpilzen und Schinkenchip	28
Glasierte Entenherzen auf Kartoffelpüree mit Yuzu-Nashi-Perlen und Portweinschalotten	30
Zitronen-Koriander-Hähnchen mit Pak-Choi-Roulade, zweierlei Papaya und Shiitake	32
Meine Interpretation von Egg Benedict	34
Knuspercannelloni mit Schokoganache, Passionsfruchtvinaigrette und Karamellcreme	36
Orangen-Bitterschokoladen-Ganache mit Zweierlei von der Himbeere und knusprigen Florentinern	38
Knuspriger Birnenstrudel mit weißer Schokoladenganache und Orangen-Sternanis-Ragout	40

Die Homestory des Gewinners: Jan Aigner – Das bin ich 42

Lieblings-Vorspeise: Wassermelone mit Büffelmozzarella und Kresse	46
Lieblings-Hauptgericht: Mariniertes Schweinefilet mit Gurkensalat	48
Lieblings-Dessert: Birnenmousse im Baumkuchenmantel mit Holundersauce	50

Die besten Rezepte der Show 52

Die besten Rezepte aus dem Team Alexander Herrmann 54

Sashimi von der Makrele mit Wasabigurken, Avocadocreme und Nashibirne	56
Saint-Pierre mit Mini-Spinatknödeln, Nussbutter und Apfel-Sellerie-Röllchen	58
Jakobsmuschel auf Blumenkohlpüree mit Portwein-Trauben-Butter und Kartoffelchip	60
Schweinefilet mit Rauchpaprika-Butter, Kartoffelpüree und Perlzwiebelchen	62
Taubenbrust mit zweierlei Sellerie und Trüffel, Portweinjus und Karamellnüssen	64
Rehrücken mit Variationen vom Kürbis und Schinkenchips	66
Gebratenes Entenherz mit Yuzu-Kumquat-Glasur, zweierlei Blumenkohl und Erdnusscrunch	68

■ Die besten Rezepte aus dem Team Tim Mälzer	70
Luxus-Bauernfrühstück	72
Carabineros auf Pfirsich-Tomaten-Salat mit Tomatenkernen und Kokosflocken	74
Gnocchi mit Pfifferlingen und Buttercremesauce	76
Kabeljau mit Gurken-Erbsen-Romana-Salat und Artischockenchip	78
Entrecôte mit Senftopping auf Apfel-Zwiebel-Püree und Kaiserschoten	80
Kürbispüree mit Kabeljau, Hähnchenhautchip und Five-Spice-Sauce	82
Saint-Pierre auf süß-saurer Rote Bete, Meerrettichcreme und Himbeeren	84
Gin-Tonic-Praline im Gurkensud	86
Dreierlei Blumenkohl auf Schokoganache und Brombeer-Pinienkern-Rolle	88
■ Die besten Rezepte aus dem Team Lea Linster	90
Tatar von der geräucherten Jakobsmuschel auf Erbsencreme	92
Blauer Quetschkartoffelsalat mit Calamaretti, Brombeervinaigrette und Lavendelöl	94
Calamaretti mit Avocado-Koriander-Creme und Zuckerschotensalat	96
Graupen gefüllte Sepiatuben mit Zitrussalat, Krustentierjus und gebrannten Noristroh	98
Sashimi vom Loup de Mer mit Gurken-Mango-Salsa und Panko-Nussbutter	100
Bachsibling mit Spargelemulsion, Spargelsalat und Frühlingsrolle	102
Frikadellen auf Fenchelmousseline	104
■ Die besten Rezepte aus dem Team Frank Rosin	106
Variation von Olive und Kalmar mit frischer Aioli und Zitrone	108
Kaisergranat auf orientalischem Salat mit Knoblauchcreme und Hähnchenchip	110
Zweierlei vom Lachs mit Sesamchip und leichter Mayonnaise	112
Makrelentatar und Entenherz auf Portweinjus mit Nashi-Mango-Salat	114
Offene Spinatravioli mit Rahmspinat und Maispoularde mit Kräuterkruste	116
Chicken-Nuggets mit Mango-Birnen-Chutney, Hähnchenhautchips und Mayo	118
Opa Ingos Frickis mit Kartoffelsalat	120
Lammfilet mit Polenta, Schalottenconfit und gegrillter Mango	122
Schon gewusst? – Ein kleines Glossar	124