

# Inhalt

- 6 Vorwort Stephan Quante  
8 Manual/Bedienungsanleitung für dieses Buch  
12 Ein Pamphlet für die „Lebensmittelwende“
- 24 Harald Rüssel**  
30 Trilogie vom Wildkaninchen  
36 Kleines Wellington-Reh mit Estragon-Jus und Möhren-Konfetti  
40 Roastbeef mit reziproken Wurzeltürmchen und Morcheln
- 48 Philipp Kauffmann**  
54 Rinderfilet, Maronen-Kürbis-Sandwich, Schokojus und Kakao-Kartoffelstroh  
58 Schoko-Olivensorbet in einer Himbeerhippe mit eingelegten Waldbeeren  
62 Dreierlei Mousse mit kleinen Schweinereien  
68 Schoko-Mandel-Tiramisu mit Schokomousse und Kirschkompott
- 74 Maria Büning**  
82 Spaghetti carbonara mit Onsen-Ei  
86 Presa vom Bentheimer mit Boletus und Lauch-Kartoffelpüree  
90 Schweinenacken gegrillt und geschmort, mit Wirsing-Kartoffel-Stampf und Möhren
- 94 Peter van Nahmen**  
102 Holunder-Rhabarber, gebratener Golden Delicious und Lachs  
106 Hähnchenleber, Braeburn und kandierte Zwiebeln  
110 Apfeltarte mit Spekulatiusmousse und Parfait von Apfel und Konstantinopeler Apfelquitte
- 114 Johan Bülow**  
122 Jakobsmuscheln mit Lakritztomaten  
126 Lakritzwurstchen mit lakritzkandierte Drillingen  
130 Blaubeertarte und Maracujamousse mit Lakritz-Maracujasaat-Staub
- 134 Das Piemont und „Tartufi Ponzio“**  
144 Trüffeltartar – ein feuchter Vegetarieralbtraum...  
148 Spinatbällchen mit Trüffelcreme  
152 Kalbsbries mit Selleriepüree und Schwarzen Trüffeln
- 156 Stephan Hentschel**  
162 Trilogie aus Avocado, Tomate und schwarzem Knoblauch  
166 Süßkartoffel mit Kokospüree, Rote Beete, Schwarzwurzel und Kohlrabi-Pinien-Curry-Pesto  
170 Veggie-Erbsencreme mit italienischem Gemüse  
174 Yin und Yang in grün und weiß: Broccoli heiratet Blumenkohl mit Kräuterseitlingen als Trauzeugen  
178 Bergkäseknödel mit Veggie-Jus, Gelber Beete und Schmorzwiebeln
- 182 Jan Meyer**  
188 Trilogie vom Matjes  
192 Rotbarbe, Erbse, Chagall, Paul Klee, Nolde, Matisse und Schönheit auf dem Teller ...  
196 Lotte de Mer mit knuspriger Kräuter-Essenz-Brioche und Matcha-Mandel-Karamell  
200 Teriyaki-Gambas mit Reisknödeln  
204 Pulpo mit Westfalensushi und sauer eingelegtem Bleichsellerie
- 208 Jean-Marie Dumaines**  
214 Mais-Thymiansuppe mit geräucherter Artischocke  
218 Spargel, Sauce béarnaise und Rind mit reverser Sous-vide-Garmethode  
222 Zweierlei vom Rotkohl an wilden Kräutern und zivilisiertem Spargeldressing
- 226 Falko Jüßen**  
230 Lachs, Birne, Rote Beete, Meerrettich und Pistazien  
234 Kalbsbäckchen, Bratkartoffelpüree und Rosenkohl  
238 Kurzgebratene Kalbsroulade  
242 Orangenparfait mit Orangensalat
- 246 Küchenlogistik**  
254 Faktenchecks  
260 Bezugsquellen  
260 Quellenangaben und Literatur  
262 Autoren, Danke  
264 Impressum