

# INHALT

## MATTHIAS MITTERMEIER

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| Tamarillo-Basilikum                               | S. 12 |
| Zucchini-Grenadilla-Cake-Pop                      | S. 14 |
| Mozart – The New Generation                       | S. 16 |
| Der grüne Apfel                                   | S. 20 |
| Red Stone                                         | S. 22 |
| Black Sphere                                      | S. 26 |
| Pistazien-Financier mit Waldbeeren-Veilchen-Gelee | S. 28 |
| Geräucherte Wattleseed-Milch-Meringen             | S. 30 |
| Herbstlaub                                        | S. 34 |
| Das explodierte Ei                                | S. 36 |
| Mangostanen-Marshmallow mit Yuzu-Mango-Karamell   | S. 40 |
| Gelee-Canneloni                                   | S. 42 |

## IAN MATTHEW BAKER

|                                                          |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| Earl-Grey-Zitronen-Praline                               | S. 46 |
| Bittermandel-Madras-Curry-Praline                        | S. 49 |
| Nougat Montélimar mit Birne, Cranberry & Tonkabohne      | S. 52 |
| American Cheesecake mit Kalamansi-Curd, Vanille & Baiser | S. 54 |
| Haselnuss & Zitrone                                      | S. 58 |
| Aprikosen-Earl-Grey & Haselnuss-Rocher                   | S. 60 |
| Karotten-Ananas-Kokos & Frischkäse                       | S. 64 |
| Schokoladen-Chips, Haselnüsse, Peka- & Paranüsse         | S. 66 |
| Cantuccini mit Zitrone, Pistazie & Vanille               | S. 68 |
| Espresso-Zichorien-Marshmallows mit Kokos                | S. 71 |
| Himbeer-Estragon-Fruchtgelee                             | S. 72 |
| Heumilch-Butterkaramell mit Vanille & Maldon Sea Salt    | S. 75 |

## NICOLE BECKMANN

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Kürbiskern-Kuvertüre-Riegel          | S. 78  |
| Apfel-Zitronengras                   | S. 82  |
| Mandarinen-Nelken                    | S. 84  |
| Kokos, Wasabi & Himbeer              | S. 88  |
| Brombeer-Cassis-Dunkle Schokolade    | S. 90  |
| Kaffir-Sauerrahm                     | S. 94  |
| Erdnuss, Passionsfrucht & Schokolade | S. 96  |
| Stangensellerie-Apfel                | S. 99  |
| Bananen-Schokoladen-Kuchen           | S. 100 |
| Passionsfrucht-Sauerrahm             | S. 103 |
| Kornelkirschen-Marshmallow           | S. 106 |
| Weißer Nougat                        | S. 108 |
| Mandel-Fenchel-Cracker               | S. 110 |

## RENÉ FRANK

|                                                            |        |
|------------------------------------------------------------|--------|
| Shisoessig mit Milkschokolade                              | S. 116 |
| Schwarzer Knoblauch mit karamellisierter weißer Schokolade | S. 118 |
| Pekannuss-Praliné mit Pompona-Vanille                      | S. 122 |
| Gin Tonic mit Jasmin & Gurke                               | S. 124 |
| Yuzu & Five Spice                                          | S. 127 |
| Geeiste Mandeltarte mit Seidentofu                         | S. 130 |
| Matchatee-Cookie & Adzuki-Bohnen                           | S. 136 |
| Rote-Bete-Cookie mit Passionsfrucht                        | S. 138 |
| Dragierte Piemonteser Haselnüsse & Sauerkirsche            | S. 142 |
| Dragierte Piemonteser Haselnüsse & Yuzu                    | S. 144 |
| Zitronen-Ingwer-Ringe                                      | S. 148 |
| Fluffy Duck                                                | S. 150 |

## CHRISTIAN HÜMBS

|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
| Buchweizen & Apfelkraut                 | S. 158 |
| Dill & Passionsfrucht                   | S. 160 |
| Vanille-Karamell mit Madagascar-Pfeffer | S. 162 |
| Gin Tonic & weiße Schokolade            | S. 166 |
| Petersilie, Himbeeren & Litschi         | S. 168 |
| Sylter Milch-Macaron                    | S. 174 |
| Schokoladen-Macaron mit Baileys         | S. 176 |
| Gianduja-Macis-Cake-Pop                 | S. 180 |
| Sauerteig & Essig-Kirschen              | S. 182 |
| Sojasauce-Erdbeer-Marshmallow           | S. 186 |
| Rote Shiso & Erdbeere                   | S. 188 |
| Cannelés                                | S. 192 |
| Schmandtarte                            | S. 194 |

## ANDY VORBUSCH

|                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
| Sööt-Cookies mit Fenchel-Anis-Ganache             | S. 199 |
| Buchweizen & Yuzu                                 | S. 200 |
| Wilde Kakaobohnen & Kalamata-Oliven               | S. 204 |
| Milch-Gelee mit Anis & Wildkräutern               | S. 206 |
| Frischkäse-Vanille-Praline                        | S. 209 |
| Gedämpfte Himbeeren mit Fourme d'Ambert & Oregano | S. 212 |
| Heidelbeer-Cake                                   | S. 214 |
| Cake Pop von Düsseldorfer Altbier & Rosinen       | S. 216 |
| Buchweizen-Macaron                                | S. 220 |
| Macaron mit schwarzer Zitrone                     | S. 222 |
| Süßholz-Melasse-Marshmallow                       | S. 225 |
| Bergamotte-Karamell                               | S. 226 |