

INHALT

	THOMAS BÜHNER	JOHANNES KING	MICHA SCHÄFER
	FLEISCH 20	FISCH 44	REGIONAL UND SAISONAL KOCHEN 70
EINBLICKE	Von der Idee zum Buch: Was wir von Spitzenköchen lernen können 6	Queller, Strand-Portulak und Fisch aus der Nordsee: Mit Johannes King durch die Sylter Salzwiesen 46	Alles vor der Haustür: Was es bedeutet, „brutal lokal“ zu kochen 72
INTERVIEWS	Die Hitlisten der Spitzengastronomie: Was hat es mit den Bewertungssystemen auf sich? 14	Mehl gehört ins Brot, nicht an den Fisch: Wie Fisch perfekt gelingt 52	Verzicht als Herausforderung: Was gibt es in der Region? 75
REZEPTE	Was Steakbraten mit Autofahren zu tun hat: Wie Fleisch perfekt gelingt 28	Welcher Wein passt zu welchem Essen? 75	
	Geschmortes Rinderfilet mit asiatischen Gewürzen 37	Lachstatar mit Gurke und Zitrone 63	Radieschen & Liebstöckel 93
	Hähnchenkeulen in Orangen-Gewürzöl confiert 39	Warmes Carpaccio vom Loup de mer mit pikantem Couscous 64	Lauch, Ei & Leindotteröl 95
	Geschmorte Kalbsbäckchen im Glühweinsud 41	Roh marinierter Saibling mit Fenchel 66	Spargel & Schwarzwurzel 97
	Rinderfilet in Knoblauch-Korianderwürze 43	Gedämpfter Rotbarsch mit Fenchel 68	Kartoffel, Maränenkaviar & Dill 99
			Hefe, Fenchel & Heu 101

PAUL IVIĆ

VEGETARISCH UND VEGAN

102

Eine Küche ohne
Fleisch und Fisch:
Von Gemüse, Kräutern und
gekonntem Food Pairing

104

Von umami, Ersatzprodukten
und Bio-Gemüse:
Wie vegetarische Küche
sogar Fleischesser überzeugt

110

Gemüsefond

121

Quinoasalat mit Himbeeren
und Roter Bete

123

Spargelsalat mit Zitrusfrüchten
und Vanille

125

Polentapralinen in
cos-Gemüse-Soße

127

THOMAS MARTIN

SOSSEN

128

An Liebe und Zeit
kommt keiner vorbei:
Soßen-Geheimnisse aus
der „Jacob“-Küche

130

Geschmacksverstärker
vom Feinsten:
Wie gute Soßen gelingen

136

Tomaten-Koriander-Pesto

147

Beurre blanc

149

Selleriesamtsuppe oder -soße

151

Kürbissuppe oder -soße mit
Weißwein und Apfel

153

SARAH HENKE

AROMEN AUS ALLER WELT

154

Eine Küche, inspiriert von
asiatischen Aromen: Das
„Yoso“ in Andernach

156

Vom Schnitzel zum Chili: Sarah
Henkes asiatische Küche

162

Kokossuppe mit
Zitronengras und Ingwer

171

Asiatischer Gurkensalat
mit Chili und Minze

173

Limonen-Chili-
Vinaigrette zu Entrecôte
oder Rumpsteak

175

Asiatisches
Hähnchenbrustfilet

177

Selbst gemachte
Currypaste

179

RENÉ FRANK

DESSERTS

180

Von wegen Zuckerschok:
Hinter den Kulissen des
„CODA“ in Berlin

182

Mit Roter Bete, Anchovis
und Tofu:

Wie moderne Desserts
aufgebaut sind

188

Rote Bete und Himbeersig
zu Vanilleeis

199

Halbgebackener Cheesecake von
18 Monate gereiftem Bergkäse

201

Geschäumte Bananenmilch
mit Kakaonibs

203

Danksagung

204

Über die Autorin

206

Impressum

208