

Inhalt

	VORWORTE	192	Strandkohl mit Senf und Seegras
16	Vorwort von René Redzepi	194	Getrocknete Schwarzwurzeln mit Wacholder und Waldmeister
23	Vorwort von Esben Holmboe Bang	196	Frühkartoffeln mit Bärlauch von diesem und dem letzten Jahr
	IDENTITÄT	198	Eingemachte Zwiebeln und Rosen mit Joghurt
36	Eine norwegische Identität	200	Erbsen und Stachelbeeren
52	Eine neue norwegische Küche	202	Spargel mit Buchweizen, Rosen und Brennnesseln
62	Der Prozess	204	Säuerliche Merenguen mit Knoblauch und Sprossen
72	Ein Weckruf	206	Brot und Butter
86	Lebendige Erde	206	Sauerteigstarter
106	Temperatur	208	Unser Brot
111	Kostproben der Inspiration	210	Unsere Butter
	REZEPTE UND PRODUKTINFORMATIONEN	210	Geschlagener Sauerrahm
136	Makrele mit Ulmenblättern	212	Lompe
138	Europäische Austern von Bømlo	214	Lompe mit luftigem Schmalzfleisch
140	Austernemulsion mit warmer Miesmuschelsauce und Dill	216	Lompe mit gedämpfter Königskrabbe
144	Tintenfisch aus dem Skagerrak mit grünen Erdbeeren und Kerbel	218	Gereiftes Schweinefilet
148	Küste und Wald	220	Die Indre Oslo Matforedling
150	Kaisergranat und Fichte	222	Gereifter Wildvogel
152	Gedämpfte Königskrabbe mit Tee aus getrockneten Sommerkräutern	224	Kraftbrühe von der Wildente mit Preiselbeeren
154	Islandmuschel	226	Kalbsbries mit Malz, Erbsen und fermentiertem Kirschsaff
156	Islandmuscheln mit Hähnchenhaut und Dashi aus Pilzen und Søl	228	Klare Pilzsuppe mit Fundstücken aus dem Wald
158	Jakobsmuschel	230	Gebrannte Zwiebeln mit Wachtelei, Rindermark und Lammkeule
160	Gegrillte Jakobsmuscheln in der Schale mit Knollensellerie	232	Stubenküken mit Milch, Sommerblüten und Eisenkraut
162	Jakobsmuscheln mit fermentiertem Honig und Pfifferlingen	234	Rentier mit säuerlichem Pflaumensaft und Topinambur
164	Jakobsmuscheln mit geräucherter Sahne und Heidekraut	236	Rømmegrøt
166	Rohe Messerscheidenmuscheln mit grünen Erdbeeren und Kräutern	238	Rømmegrøt mit Rentierherz und Pflaumenessig
168	Gedämpfter Kabeljau mit Nuancen von gebratenen Krabben	240	Abgehangenes Ochsenfleisch mit Holunderbeeren und Blattbete
170	Bergforelle mit Zwiebeln und Aquavit	242	Gefrorene süße Macarons auf Frischkäse und Sanddorn
172	Rochenflügel mit Bärlauch und fermentiertem weißem Spargel	242	Gefrorene salzige Macarons mit Frischkäse und Rogen
174	Teighörnchen mit karamellisierter Hefe und Kaviar	244	Gefrorener Blauschimmelkäse aus Stavanger mit eingelegten schwarzen Pfifferlingen
176	Rakfisk mit gegrilltem Lauch und Frühlingssalat-Sauce	246	Junger Käse aus frischer Kuhmilch mit fermentierter Johannisbeerinfusion
178	Eingelegte Zwiebeln mit Stockfisch und Rhabarberwurzel	248	Himbeeren mit gebrannter Milch
180	Waldameisen	250	Eiscreme aus Birkenholz
182	Grüner Spargel mit Blüten und Waldameisen	252	Dessert mit Kartoffeln und Aquavit
184	Topinambur mit Urkorn, Bärlauch und Kamille	254	Dessert mit Salzbutte aus Røros
186	Kartoffeln und Sauce	258	Met
188	Spargel mit Butter, Molke und Himbeeren vom letzten Jahr	258	Dessert aus Weizenbier, Roggenbrot und Met
190	Rote Bete und schwarze Johannisbeeren	260	Stachelbeeren und Veilchen
		262	Erdbeeren und Rosen
		264	Sorbet von eingelegter Roter Bete mit gefrorenem Dill
		266	Sauerklee-Dessert

268	Johannisbeerduft
270	Rhabarber mit Kirschblüten und geräucherter Milch
272	Geräucherte Wacholdereiscreme mit fermentiertem Johannisbeersaft
274	Geräuchertes Softeis mit Sommerblüten
276	Flüssige Waffel
278	Erdbeerbrause
280	Norwegische Schokolade
282	Krumkaker
283	Schmalzkringel
286	Brunost-Törtchen

GRUNDREZEPTE UND PRODUKTINFORMATIONEN

290	Der Geschmack des Maaemo
294	Sauerklee
295	Knoblauchsrauke
295	Öl mit Knoblauchsrauke
296	Kräuteröle
301	Zitronenverbenaöl
301	Heidekrautöl
302	Dillöl
302	Lauchöl
302	Röstzwiebelöl
304	Bärlauchöl
304	Brennnesselöl
304	Rhabarberwurzelöl
304	Krabbenöl
306	Rosenessig
306	Roseninfusion
306	Kirschblüteninfusion
306	Multebeeressig
306	Pflaumenessig
311	Kombucha
314	Fermentierter Saft
314	Fermentierter weißer Spargel
317	Lake zum Einlegen
318	Einfache Fermentierung
318	Fermentierung mit ganzen Beeren
318	Fermentierter Johannisbeersaft
321	Miesmuschelbrühe
321	Krustentierbrühe
325	Garum
325	Makrelen-Garum
328	Getrockneter Jakobsmuschelrogen

328	Austernsalz
331	Tang
331	Tangbutter
332	Wacholder
332	Wacholderpulver
332	Wacholderöl
332	Wacholdergeräucherte Milch oder Sahne
335	Pilz-Sojasauce
336	Schwarzer Knoblauch
339	Gegrillter und eingelegter junger Knoblauch
339	Eingelegte grüne Erdbeeren
339	Eingelegte Fichtentriebe
339	Bärlauchkapern
340	Butter mit gepökelter Lammkeule
343	Geräuchertes Ochsenfett
343	Geräucherte Butter
345	Eingelegte schwarze Pfifferlinge
345	Gelee von eingelegten schwarzen Pfifferlingen
346	Getrocknete Kräuter
346	Kräuterpulver
346	Pfifferlingpulver
351	Lauchasche
351	Getrocknetes Erdbeerpulver
354	Miso und Koji
354	Koji
354	Miso
354	Kojibutter
357	Sanddorn
357	Sanddorngerlee
357	Erbsensaft

NACHWORTE

366	Fortschritt und Handwerk von Sigurd Wongraven
378	Dank
382	Register