

INHALT

- 002 Das Herz der Asche – Heiko Antoniewicz
- 006 Asche, Kohle – worum geht es da? – Michael Podvinec
- 008 Was Holzkohle mit dem Lebensmittel macht
- 010 Das Spektrum der Asche: Temperaturen und Verfahren
- 012 Asche • Glut & Feuer – Thomas Ruhl
- 014 Heiko Antoniewicz
- 016 Adrien Hurnungee

Fisch & Seafood

- 018 Venusmuscheln • verkohlte Hibiskusblüten • Kichererbsencreme
- 020 Calamares • Senfblättasche • Klebreis & Birne
- 024 Oktopus • verbrannte Shiitake • Fenchel-Süßkartoffelsalat
- 028 Sepia • Weizenasche • grüner Papayasalat
- 030 Kaisergranat • Holunderasche • Babykarotten
- 032 Garnele • Bambusblätterasche • Bambusherz & Buna-Shimeji
- 036 Langusten • verkohlte Maracuja • Rohkostkürbis
- 040 Heuschreckenkrebs • chinesische Okra • Mango & Sanddorn
- 042 Nordseekrabben • verbrannte Apfelschalen • Ravioli & Kohlröschen
- 044 Garnelen • Essigbaumasche • Schweinebauch
- 046 Eingelegter Hering • wilde Meerrettichblätterasche • Palmlilienherz
- 050 Sardelle • Palmenlilienwurzelasche • Jackfruit-mayonnaise
- 052 Schellfisch • Bambusblätterasche • Senfkörner
- 054 Cobia • Rapsblätterasche • Rapsbohnen
- 056 Wels • verbrannter roter Rosenkohl • grüne Apfelcreme
- 060 Heilbutt • Kaffirlimettenasche • Flieder & Pak Choi
- 062 Stör • Kurkumaasche • Kokoskuchen & Physalis
- 064 Seezunge • Gerstenasche • asiatische Babyauberginen • Hagebuttensud & Süßkartoffel
- 066 Rotbarsch • Limettenasche • Geflügelwürzfond & Pitahaya
- 068 Rotbarbe • Maishaarasche • asiatischer Kürbis • Pastinakencreme
- 072 Sockeye • Austernasche • grüner Sellerie & Selleriepüree

Fleischgerichte

- 074 Weinbergschnecken • verkohlte Zierquitten • gedünstete violette & orange Karotten
- 076 Taube • abgeflämmte Hagebutten • Steinpilz
- 080 Wachtel • Bunte Bete • Wildreis
- 082 Perlhuhn • Brokkoliasche • Erdnüsse & Avocado
- 086 Perlhuhn • abgeflämmte Kürbiskerne • Baby-Turnip
- 088 Hühnerfüße • verbrannte Mango • violetter Blumenkohl • süße Aprikose
- 092 Putenhals • Birnenasche • Quittencreme

- 094 Entenkeulenconfit • verbrannte Artischocken • Vogelbeerencreme • Zuckerschoten
- 098 Gänseleber • Rote-Bete-Asche • Papadam
- 102 Alte Sau • Birkenholzasche • Sellerie • rote Bohnencreme
- 106 Schweinebauch • Pomeloasche • Blumenkohl
- 108 Kalbsbries • verbrannte Kaki • Knoblauchstangen-Spitzpaprika-Salat
- 110 Kalbsleber • Okraasche • Wachsbohnen
- 112 Kalbsnierchen • abgeflämmte Pinienkerne • gerösteter Buchweizen
- 116 Kalbstafelspitz • Kürbisasche • Kürbis
- 118 Kalbshaxe • Johannisbrotkernasche • Kerbelwurzel-püree
- 120 Rindertatar • Pimentblättersasche • Bottarga & Eigelbcreme
- 124 Rinderrippchen • Walnussschalenasche • Walnusscreme
- 126 Moorschnucke • Codonopsisasche • Tarowurzel & Ahornbutter
- 128 Lammzunge • Lotuswurzelasche • Lilienwurzel • fermentierte Tomate
- 130 Hirsch • Sellerieasche • Paprikareis

Monolith

- 134 Monolith – ein Kamado
- 136 Grill? Oder Ofen – die Monolith Grundausstattung

Gemüse & Früchte

- 138 Blumenkohlasche • Macisfond & Joghurt
- 140 Kartoffelstampf • Walnussblätter • Brennessel & Taubnesselöl
- 142 Mispel • getrocknete Aubergine • Auberginenasche • Kartoffelespuma
- 146 Tofu • Wirsingasche • Mini-Zucchini
- 148 Tomaten • verbrannte Hanfblätter • Mozzarella
- 152 Jackfruit • Spinatasche • Mandelcreme
- 154 Apfelschnecken • Brombeerasche • fermentierte Limetten • Susu & Brombeeressig

Grundrezepte

- 158 Geflügelfond • Kalbsfond • Wildfond • Lammfond • Fischfond • Tomatenfond
- 159 Danksagung
- 160 Impressum

Alle Rezepte und Zutaten sind ausgelegt für vier Portionen.