

INHALT

VORWORT	9	REZEPTE AUS DEM KAROVIERTEL	107
EINLEITUNG	10	Kimchi Pancakes	109
UMAMI UND KOKUMI	16	Spicy Oriental Wan Tans	111
UMAMI-SYNERGIE	18	Cheesy Cheese Wan Tans mit Mayu	113
NACHHALTIGKEIT UND DEMETER	19	Schweinebauch, fermentierte Schalotten,	
DIE PHILOSOPHIE DER 100 PROZENT	22	Senf, Zitrone, Kerbel, Mandel, Kamille	115
DAS UNWORT »AUTHENTIZITÄT«	25	Pastinaken, Zwiebel, Dashi Ramen mit	
WIE RAMEN AUFGEBAUT IST	29	Gomae und Shio-Koji-Blumenkohl	121
		Exkurs: <i>Selber machen. Wo anfangen, wo aufhören?</i>	124
REZEPTE AUS ALTONA	34	Vegane Spicy Kimchi Tantanmen	127
Grilled Cheese Sandwich	41	Sonne, Mond und Sternanis	129
Egg and Rice	43	Brown Butter Parmesan Mazemen	131
Tonkotsu Miso Ramen	47	Spargel Menma Ramen mit Wan Tan	
Tsukemen	53	und Pfifferling-Buchweizen-Miso	133
Lemon Dashi Ramen	57	Vegane Shiitake Dashi Ramen	137
Mazemen Tantanmen	59	Hatcho Miso Ramen und	
Exkurs: Perfektionieren – wie sich die Rezepte weiterentwickeln	64	Spicy Miso Ramen	140
Flower	67	Safran Vanille Karamell Milch	
REZEPTE VOM GRINDEL	72	Joghurt Schokolade Walnuss Mohn	
Umami-Tatar	75	Wildreis Sesam Zitrone Aprikose	
»Oops I dropped the Dim Sum«	77	Honig Miso Gold	141
Exkurs: Fermentation und Umami	83	Ice-Cream-Sandwich, Schoko-Walnuss-Cookies	
Creamy Butter Cheese	87	und Walnuss-Nougat-Eis	145
Double Soup Ramen	89		
Umami Shio Shoyu Ramen	91	DIGITALE RAMEN – RAMEN FÜR ALLE	147
Krustentier Dashi Ramen mit Carabinero, Pulpo und Kaviar	95	DAS SIND WIR	149
Exkurs: Kansui, Wasser, Salz & Mehl	98	GLOSSAR	151
Schokolade Birne Sesam Matcha	103	DANKSAGUNG	157
		IMPRESSUM	160