

Gewagtes

Nº 1	Mehr als Back- und Brauhelfer	
	Gemüse fermentieren mit Malz	16
	Rezept	Veganes Antipasti mit Remoulade
Nº 2	Erdig, fruchtig, pilzig	
	Vielseitige Würze von Gemüsetabak	20
	Rezept	Pfalzer Leberwurststeller mit Barlauchtabak
Nº 3	Die Würze des Meeres	
	Poutargue, der Caviar Méditerrané	24
	Rezept	Austern unter Queller und Poutargue
Nº 4	Gemüsereifung in Salz	
	Intensive Flavourverstärker herstellen	28
	Rezept	Tatar mit Kaviar und salzgereifter Roter Bete
Nº 5	Avantgardistische Küchenbasterei	
	Würzen mit Proteinkleber und Saucenlack	32
	Rezept	Bachforelle, geklebt, lackiert und Art-I-Schock
Nº 6	Fermentieren auf Französisch	
	Milchsauervergorenes Fruchtvergnügen	36
	Rezept	Spargel mit Erdbeeren

Bodenständiges

Nº 7	Alles bleibt anders	
	Traditionelle Küche revisited	40
	Rezept	Parnientier de Canard
Nº 8	Latentes Garen unter Wachs	
	Die Wärme der Kristalle	44
	Rezept	Terre, Mer, Air und mehr
Nº 9	Platzende Träume	
	Foodpairing mit Forellenrogen	48
	Rezept	Versnobte Bohnen an Lachsforelle
Nº 10	Dicklegen mit einer Distelblüte	
	Vegetarischer Frischkäse	52
	Rezept	Reifer Distelkase mit besten Ölen
Nº 11	Das Beste aus beiden Welten	
	Update für traditionelle Klassiker	56
	Rezept	Zwiebelrostbraten
Nº 12	Luftige Hochstapelei	
	Millefeuille mit krachenden Gelblättern	60
	Rezept	Leichtes Schoko-Millefeuille
Nº 13	Geschmeidiger geht es kaum	
	Eine Puddingspeise wie Samt und Seide	64
	Rezept	Indischer Puddingtraum

Voller Geschmack

Nº 14	Perfekt panieren	
	Knuspermantelkracher aus Garnelenchips	68
	Rezept	Soufflierte Garnelen und dreierlei Dip
Nº 15	Retroküche deluxe	
	Die Mehlschwitze als Flavourfabrik	72
	Rezept	Gulasch – powered by powders
Nº 16	Interkultureller Trick	17
	Dashi – aber bitte mit Sahne	76
	Rezept	Dashisahne mit Fisch und Bohnen
Nº 17	Eine Frage des Fettes	
	Wie sich Gemüse räuchern lässt	80
	Rezept	Knollengemüse im Walnussrauch
Nº 18	Dry aged beef	
	Fleisch im Trockenvakuum reifen	84
	Rezept	Rohrenrosti (zwischen Zuri, Graubünden und Lyon)
Nº 19	Kulinarische Alchemie	
	Tomatenhaut wird veganes Katsuobushi	88
	Rezept	Coucous zwischen Oran, Marseille und Mainz
Nº 20	Wie gewonnen, so geronnen	
	Lait caillé dank Salz und Säure	92
	Rezept	Sauermilch im Gemuserand
Nº 21	Die komplexe Süße der Zuckeralkohole	
	Kandierte Käse am Spieß	96
	Rezept	Kandierte Käse
Nº 22	Multisensorik mit Feuer und Flamme	
	Die Duftkerze als Genussbooster	100
	Rezept	Weihnachtlicher Orangenlachs
Nº 23	Warm, fest und hocharomatisch	
	Suppenwürfel aus (gelierten) Emulsionen	104
	Rezept	Colours of Rubik's Soup Cubes
Nº 24	Architektur der Schäume	
	Wie warme Espumas fest bleiben	110
	Rezept	Terre et mer – und kein buschn Fusch
Nº 25	Mainzer Dekonstruktionen	
	Marktfrühstück der molekularen Art	114
	Rezept	Worscht-Weck-Woi 2.0

Ungewohntes

Nº 33	Al dente war nur der Anfang	
	Die neue Nudelavantgarde	148
	Rezept Nudelsuppe a la rat de laboratoire	

Nº 34	Fischsud auf Abwegen	
	Aromadashi aus der Espressokanne	152
	Rezept Geschmorte Gurke, Limonensertling, Dillgranité	

Nº 35	Fett vom Feinsten	
	Speck und Öl pulverisieren	156
	Rezept Spinatleier mit Speck mit Kräutern	

Nº 36	Sahniges ohne Tierisches	
	Kokoscremige Veganaise	160
	Rezept Cremig-süße Ananas-Veganaise auf Murbeteigkuchlein	

Nº 37	Weder fest noch flüssig	
	Die Cremigkeit pürierter Gele	164
	Rezept Rote-Bete-Hibiskus-Liquid-Gel nebst Schokokuchlein	

Nachhaltiges

Nº 26	Angeben ohne Aufwand	
	Das einfachste Sternegericht	118
	Rezept Geflammte Aubergine mit Eigelb und Heumilch	

Nº 27	Leber, Herz und Nieren	
	Getrocknete Innereien für den Würze-Kick	122
	Rezept Drei Satelliten, ein Gang	

Nº 28	Es wird nichts weggeworfen	
	Der famose Flavour von Knochenmark	128
	Rezept Knochenmark und Wochenmarkt	

Nº 29	Wenn Fleisch bloß Beilage ist	
	Gemüse leicht und schaumig	132
	Rezept Warmes Blumenkohlmousse nebst Kalbsbries	

Nº 30	Kleine Explosionen in der Küche	
	Gepuffte Delikatessen	136
	Rezept Pufflosion!	

Nº 31	Die Dekonstruktion des Frühstücks	
	Karamelliges Gemüsedessert	140
	Rezept Gemusli – ein nachhaltiges Dessert	

Nº 32	Hip, hipper, Hafer!	
	Kaffeekränzchen reloaded	144
	Rezept Verrucktes Kuchlein mit Bananen-Hafer-Blues	

Texturelles

Nº 38	Ein Hauch von Rauch	
	Geräuchertes im Dessert	168
	Rezept Die vier Element vereint – Süßes mit Rauch	

Nº 39	Griß ohne Grenzen	
	Fein gesiebtes Ei	172
	Rezept Spinat mit Ei und Kartoffeln	

Nº 40	Verholztes Wurzelgemüse	
	Schmelzender Crunch in Baumoptik	176
	Rezept Schwarzwurzelholz mit Pseudogetreidesouffle	

Nº 41	Gefrieren im Grill	
	BBQ mit Kältecrunch	180
	Rezept Weder Eis noch Gratiné	

Nº 42	Frittieren für Fortgeschrittene	
	Ölverknusperte Köstlichkeiten	184
	Rezept Fish n’ Chips & Crisp	

Avantgardistisches

Nº 43	Tic Tac Toe	
	Kugeln, Perlen, runde Geschichten	188
	Rezept Leipziger Allerl-Ei	

Nº 44	Lagerfeuerromantik am Tisch	
	Köstliche Kartoffelschalen	192
	Rezept Eine kulinarische Reise in drei Kartoffelschalen	

Nº 45	Falsche Foie gras	
	Vegane Stopfleber-Simulation	196
	Rezept Nussstopfleberpate – ein Hauch von Foie gras	

Nº 46	Tarnen und täuschen	
	Der Koch als Landschaftsgärtner	200
	Rezept Essbare Landschaften	

Nº 47	In der Gemüse-Matrix	
	Vegane Tatar-Simulation	204
	Rezept Feines Gemusetatar mit Hafernaise	

Nº 48	Leidenschaft in Gelb	
	Zitronenaromen aus Wald und Flur	208
	Rezept Schweinebauch an Tanne und Zitrone	

Nº 49	Sternstunden der Mundschmeichelei	
	Milchreis für Angeber	212
	Rezept Milchreis & Reismilch an Reisers	

Nº 50	So süß schmeckt der Winter	
	Weihnachtliches Flavourpairing	216
	Rezept Bunte Weihnachtskugeln auf Tannenstaub	

Einleitung	6
Nährwerte	222
Glossar	226
Zusatzstoffe	231
Geräte	234
Register	227