

## 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, Graubunden und Lyon)
- Nº 19 Kulinarische Alchemie  
Tomatenhaut wird veganes Katsuobushi 88  
Rezept Couscous 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

## Gewagtes

- Nº 1 Mehr als Back- und Brauhelfer  
Gemüse fermentieren mit Malz 16  
Rezept Veganes Antipasti mit Remoulade
- Nº 2 Erdig, fruchtig, pilzig  
Viereitige Würze von Gemüsetabak 20  
Rezept Pfälzer Leberwurststeller mit Barlauchtabak
- Nº 3 Die Würze des Meeres  
Poutargue, der Caviar Mediterrané 24  
Rezept Austern unter Quellen und Poutargue
- Nº 4 Gemüsereifung in Salz  
Intensive Flavourverstärker herstellen 28  
Rezept Tatar mit Kaviar und salzgerieifter Roter Bete
- Nº 5 Avantgardistische Küchenbastelerei  
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 Parmentier de Canard
- Nº 8 Latentes Garen unter Wachs  
Die Wärme der Kristalle 44  
Rezept Terre, Mer, Air und mehr
- Nº 9 Platzzende Träume  
Foodpairing mit Forellenrogen 48  
Rezept Versnobte Bohnen an Lachsforelle
- Nº 10 Dicklegen mit einer Distelblüte  
Vegetarischer Frischkäse 52  
Rezept Reifer Distelkäse mit besten Olen
- 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

## Multisensorisches

- 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, Limonenseitling, Dillgranité

Nº 35 Fett vom Feinsten

Speck und Öl pulverisieren

156

Rezept Spinateier mit Speck mit Krautern

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 Sternengericht

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 Verrücktes 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 Grieß 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

Einleitung

6

Nahrwerte

222

Glossar

226

Zusatzstoffe

231

Geräte

234

Register

227

Nº 41 Gefrieren im Grill

BBQ mit Kältecrunch

180

Rezept Weder Eis noch Gratiné

Nº 42 Frittieren für Fortgeschrittene

Ölverknuspernde Köstlichkeiten

184

Rezept Fish n' Chips & Crisp