

Inhoud

VOORWOORD

- 7 Er waren eens vier topkoks en een stoomoven

KOKEN ALS EEN PRO

- 11 Bekroond! De Duitse sterrenkeuken

HET BETERE KOKEN

- 14 Stoomgaren: met stoom voor meer smaak.
- 16 Garen met hetelucht: vele bereidingsmogelijkheden.
- 17 Combistoom: hetelucht met stoom.
- 18 Sous-vide koken: aromatisch met behoud van voedingsstoffen.
- 20 De BORA X BO: een van de besten.
- 22 Stoomoven in plaats van de X BO? Dat kan ook!
- 24 Instellingen en gaarmethodes

RECEPTEN

- 28 JOHANN LAFER
- 30 Portret: Johann Lafer – de kunst van de eenvoudige keuken

96	ANDREAS SENN
98	Portret: Andreas Senn – de toegankelijke sterrenkok
158	CORNELIUS SPEINLE
160	Cornelius Speinle – kookkunst die mensen samenbrengt
232	ECKART WITZIGMANN
234	Portret: Eckart Witzigmann – de kok van de eeuw
296	Register
306	Colofon