

# 目 次

VORWORT.....	5
GRUNDUTENSILIEN.....	12
VERSCHIEDENE MESSERARTEN.....	14
BRIEF DES FEINSCHMECKERS .....	17
HONIGBONBONS ▲ Blütenhonigbonbons mit Yuzu-Frucht.....	21
TOURTE AUS DEM GASTHOF SAHEL ▲ Fleischpasteten nach Hambagu-Art.....	22
SCHAUMOMELETT ▲ Kräuter-Schaumomelett.....	24
HYRULE-KRÄUTEROMELETT ▲ Omuraisu (japanisches Reismelett) mit getrockneten Tomaten .....	27
EDELPILZ-RISOTTO VON LIRRIZ ▲ Risotto mit Steinpilzen aus dem Dormi-Wald.....	28
ZUTATEN, DIE ICH IMMER IN MEINEM KOCHRUCKSACK HABE.....	30
MEERESFRÜCHTE-PAELLA ▲ Paella de Mariscos .....	34
KREBSFLEISCH-RISOTTO ▲ Risotto mit Taschenkrebis und Edamame.....	39
GEBRATENER EIERREIS MIT TASCHENKREBS ▲ Reis-Bowl mit Babygemüse, Krebsfleisch und Rührei.....	41
MARINierter FISCH ▲ Zackenbarsch mariniert in Shiro Miso und Sake .....	42
KLASSISCHE UND BESONDERE BRÜHEN.....	44
FEINSCHMECKER-UTENSILIEN.....	47
FLAN DER STÄLLE ▲ Gestürzter Karamellpudding.....	50
CARVACH-EIERTARTE ▲ Eiercremetörtchen nach Art eines Konditor-Flans .....	52
EDELGEFLÜGEL-PILAW ▲ Mit Genmai-Miso marinierte Hähnchenbrust auf Reis .....	57
EDELWILDREIS ▲ Gyudon oder Donburi mit Wildfleisch.....	58
TASCHENKREBS VOM STALL AM FLUSS ▲	
Sautierter Taschenkrebis mit Ingwer und Gewürzen an Piquillo-Paprikasoße.....	61
TABANTA-APFELTOURTE ▲ Traditioneller Apfelkuchen.....	62
UNVERZICHTBARE GEWÜRZE.....	66
CURRY-ROUX DER STÄLLE.....	67
VAI MEETS VOI ▲ Mocktail mit Frostmelone, Wassermelone und Ananas.....	70
MUSCHELSUPPE ▲ Fischfond mit Venusmuscheln und Sahne.....	73
MONSTERSUPPE ▲ Lila Kartoffelsuppe mit Kokoscreme und Koriandergrün .....	75
GERUDO-OBSTKUCHEN ▲ Mandeltarte mit Zitrus-Sahne, Frostmelone und roten Beeren.....	76
OBST UND GEMÜSE DER SAISON.....	80
DIE VIELSEITIGE FROSTMELONE.....	82
SALZGEBÄCK VOM WÜSTENBASAR.....	83

<b>ERDBEER-CRÊPES</b> ▲ Französische Crêpes mit Erdbeeren, Schlagsahne und Pistazien.....	<b>86</b>
<b>MAXI-KNUSPERLACHS</b> ▲ Lachssteaks nach Müllerin-Art mit gegrillten Tomaten und Yuzukosho .....	<b>89</b>
<b>RISOTTO MIT MAXI-LACHS</b> ▲ Teriyaki-Lachs-Risotto.....	<b>91</b>
<b>FISCH-TOURTE</b> ▲ Kabeljau in Blätterteigkruste mit Artischockencreme und Spinat .....	<b>92</b>
<b>NUSSKUCHEN NACH ORNI-ART</b> ▲ Kuchen mit viererlei Nüssen und Kastanienhonig.....	<b>97</b>
<b>MÄCHTIGE BRATBANANEN</b> ▲ Schwertbananen im Beignetteig mit Stiefmütterchen-Karamell .....	<b>98</b>
 <b>DIE GEWÜRZPFLANZEN DES FEINSCHMECKERS</b> .....	 <b>100</b>
<b>HERZCHENSUPPE</b> ▲ Melonencremesuppe mit Gurke und Red Meat-Rettich.....	<b>104</b>
<b>EDELWILDCURRY</b> ▲ Rinderbacken-Curry an Babygemüse.....	<b>106</b>
<b>PRINZESSINNEN-KUCHEN</b> ▲ Biskuitsahnetorte mit frischen Erdbeeren.....	<b>110</b>
<b>MONSTERKUCHEN</b> ▲ Biskuittörtchen mit Zartbitterschokolade, Heidelbeeren, Kaffeeccreme und Whiskey.....	<b>114</b>
<b>ZAUBERTRÄNKE IM KÖNIGREICH HYRULE</b> ▲ Fruchtcocktails und Mocktails.....	<b>119</b>
 <b>TRICKS: DIE CREMES</b> .....	 <b>121</b>
<b>TRICKS: HAUSGEMACHTE TEIGE</b> .....	<b>122</b>
 <b>NARBIS-KÜRBISKUCHEN</b> ▲ Würzige Kürbistarte .....	 <b>126</b>
<b>GEFÜLLTER DORFKÜRBIS</b> ▲ Kleine Kürbisse mit Fleisch-Gemüse-Farce.....	<b>129</b>
<b>GUSTINS KAROTTENEINTOPF</b> ▲ Karottencremesuppe.....	<b>130</b>
<b>VEGETARISCHES SHIEKAH-CURRY</b> ▲ Japanisches Veggie-Curry mit Röstgemüse.....	<b>132</b>
<b>KRAFT-KAROTTENKUCHEN</b> ▲ Karottenkuchen mit Haselnüssen und kandiertem Ingwer.....	<b>137</b>
 <b>GESCHMACKSKOMBINATIONEN</b> .....	 <b>138</b>
 <b>FLEISCH-REISBÄLLCHEN</b> ▲ Nikumaki Onigiri mit Soboro-Rindfleischfarce.....	 <b>145</b>
<b>DIE EDELPILZ-REISBÄLLCHEN</b> ▲ Onigiri mit Hyrule-Pilzen.....	<b>146</b>
<b>FISCH-REISBÄLLCHEN</b> ▲ Onigiri mit Teriyaki-Forelle und Fischrogen.....	<b>147</b>
<b>OFEN-BRATÄPFEL</b> ▲ Hyrule-Äpfel aus dem Backofen.....	<b>151</b>
<b>FISCHSPIESS MIT PILZEN</b> ▲ Doraden am Spieß mit Haselnuss-Miso und Waldpilzen.....	<b>153</b>
<b>SÜSS-SCHARFES TSUKEMONO</b> ▲ Tsukemono mit süß-saurem Rettich, scharfem Gürkchen und Pak-Choi.....	<b>154</b>
 <b>DIE PILZE DES KÖNIGREICHS</b> .....	 <b>156</b>
<b>MISOPASTE UND ONIGIRI-REIS</b> .....	<b>158</b>
 <b>FESTTAGSHÜHNCHEN</b> ▲ Brathuhn mit Miso-Speck-Kruste und Schmorgemüse.....	 <b>163</b>
<b>LON LON-MILCHDESSERT</b> ▲ Hausgemachter Sahnejoghurt mit Matcha und roten Beeren.....	<b>164</b>
<b>TERRIS PUT-PUT-FRUCHT</b> ▲ Pochierte Vanillebirne an Schokoladensoße mit Langem Pfeffer und Mandelkrümeln.....	<b>167</b>
<b>OMAS SUPPE</b> ▲ Hummersuppe mit Kokosmilch und Butternutkürbis.....	<b>169</b>
<b>TOARU-KÄSEKUCHEN</b> ▲ Herzhafter Käsekuchen mit Kräutern der Provence und Pinienkernen.....	<b>170</b>
<b>BACK- &amp; PULVER-BRIOCHE</b> ▲ Briochegebäck mit glänzendem Blätterteig.....	<b>172</b>
 <b>GLOSSAR</b> .....	 <b>176</b>
<b>NACHWORT</b> .....	<b>181</b>
<b>ZUTATEN-REGISTER</b> .....	<b>184</b>