

INTRO

30 Seiten

Vorwort	4	Backteig oder Panade	20
Hommage an den Crunch	6	Erste Hilfe	22
Knusperkunde	8	Nach dem Frittieren	24
Die nötige Ausrüstung	13	Die Suche nach dem Supercrunch	26
Goldene Regeln des Crunch	14	Lasst uns essen!	33
Agemono für Anfänger	18		

STARTER

20 Rezepte

Crispy Calamari	36	Deer Tataki	57
Burrata & Bing Bread	38	Nori Okra Taco	59
Sea Bream Ceviche	41	Miso Caesar Salad	60
Crispy Skin Gyoza	42	Crispy Kale Salad	63
Fennel Salad	45	Crispy Enoki Salad	64
Ebi Ha Gao	46	Softshell Crab Ceviche	70
Grilled Kimchi	49	Smashed Cucumber	73
Iwashi Karaage	51	Asparagus Tempura	74
Beef Tartare & Rice Crisp	52	Agedashi Tofu	77
Ebi Hedgehog	54	Potato Chips	79

スターター

IN BETWEEN

12 Rezepte

Roasted Cauliflower	82	Katsu Nasu	95
Rice & Egg	85	Beetroot & Fig Tempura	96
Fake Calamari	86	Tofu Karaage Salad	99
Hamachi Ssam	88	Panko Onsen Egg	100
Katsu Sando	91	Sea Bass & Blood Orange	103
Musroom Tan Tan	92	Eddi's Artichoke	104

小料理

SUSHI

お寿司

4 Rezepte

Ebi Tempura Roll	112	Dana Roll	117
Bibliografische Informationen	115	Crunchy Temaki	

MAIN

20 Rezepte

Dirty Wings	123	Portobello Katsu Curry	143
Trout & Kinoko	124	Takoyaki Mochi Style	144
Eddi's Congee	127	Red Mullet & Yuzu Fennel	146
Lemongrass Chicken	128	Piccata alla Mochinese	153
Sea Bream Tempura	131	Prawns in Kadaifi	154
Sweetbread Karaage	132	Takeshi's Nanban	157
Kabocha Korokke	135	Topinambur & Labneh	158
Rack of Lamb	136	Crunchy Chashu & Ume	161
Okonomiyaki	139	Udon & Tempura	162
Butterfly Sea Bass	140	Fish 'n' Chips	164

メイン・ディッシュ

SWEETS

6 Rezepte

Toffee Banana	169	Miso Peanut Cookie	175
Chocolate Beignets	170	Soft Ice Cream & Miso Caramel	176
Yuzu Curd & Kombu	172	Sticky Rice & Mango	179

デザート

DRINKS

飲み物

6 Rezepte

Sunday's Whisky Highball	186	Hunter Yuzu Highball	189
Japanese Boulevardier	186	Black Sesame Sour	190
Ume Granit Highball	189	Sesame Caramel Chip	190

OUTRO

17 Seiten

Grundrezepte	193	Team	205
Mochiversum	200	Glossar	206
Die Mochis	202	Register	207
Dank	204	Impressum	208