

# INHALT

<b>MATERIALKUNDE</b>	11	<b>MESSERVARIANTEN II – Die Geometrie</b>	
Guter Stoff für Küchenmesser: Stahl	13	<b>von Küchenmessern</b>	87
Stahlzeit	14	Die Klinge im Detail	88
Was der Stahl so alles drauf hat	17	Klingenspiegel: Frack oder Blaumann	89
Das Gefüge von Stahl	18	Überschneidung von Klingenspiegel	
Härten von unlegiertem Stahl	21	und Primärfase	90
Legierter Stahl	22	Die Primärfase	92
Legierungselemente am Beispiel von Chrom	25	<i>Exkurs: Kombinierte Primärfasen</i>	
Verschleiß und Schärfe	26	<i>an japanischen Messern</i>	95
Härte	29	<i>Exkurs: Food-Release – das Schnittgut freilassen</i>	96
Korrosionsbeständigkeit	30	Die Wate – was heißt messerscharf?	98
PM-Stahl	33	Die Sekundärfasen – der richtige Winkel	99
Damaszener-Stahl	34	Mikrofase – stumpfer auf spitzem Winkel	101
<i>Exkurs: Keramik – härter als Stahl</i>	38	Besondere Schneidfasen: einseitiger Wellenschliff	
			102
<b>WIE EIN MESSER ENTSTEHT</b>	41	<b>GRUNDAUSSTATTUNG</b>	105
Schmieden & Co.: Vom Stahl zum Küchenmesser	43	Die wichtigsten Küchenmesser	107
Härten des Stahls	46	Brotmesser	108
<i>Exkurs: Besuch bei Güde in Solingen</i>	49	<i>Exkurs: Zum Abschluss des Wellengangs</i>	111
Auf der Suche nach dem optimalen Messer	50	Kleines Messer	112
		Kochmesser	115
<b>MESSERVARIANTEN I – Die Anatomie</b>		Spezielle Messer: Santoku – fernöstliches Flair	116
<b>von Küchenmessern</b>	53	Spezielle Messer: Petty – klein aber fein	119
Die Grobeinteilung	54	Weitere Spezialmesser	120
Spitz auf Knopf	54		
Die Klingenspitze	54	<b>SCHÄRFEN</b>	122
<i>Exkurs: Abgerundete Klingen</i>	65	Schärfen ist wie Fensterputzen	124
Ein konkaver Schneidenverlauf	66	Unterschiedliche Schärfetests	127
Der Klingentrücken	69	Ein Blick auf des Messers Schneide	128
<i>Exkurs: Wie man ein Küchenmesser hält</i>	70	Standzeit: Wie lange ist das Messer scharf?	131
Übergang von Klinge zum Griff und das Griffende	74	Wetzen, schleifen und schärfen –	
Die Verbindung von Messerklinge und Griff	77	worum geht es?	132
Der Griff – das Heft in die Hand nehmen	81	Schleifst du noch oder schärfst du schon?	133
Gewicht und Balance des Küchenmessers	85	Der heilige Grat	134
		Ein sauberer Schliff	138

<i>Exkurs: Lässt sich eine Schneide aufrichten?</i>	139	Reste vom Brot	227
Wetzstähle	140	<b>Rezept:</b> Reste-Brot aus dem Gusstopf	228
Einen Wetzstahl richtig anwenden	143	Frisches Toastbrot	231
Weitere Schärfstäbe	144	<b>Rezept:</b> Serviettenknödel mit Pilzrahm	232
Schärfen mit Steinen	147	Rinderfilet	239
Schärfset für Küchenmesser mit Härte < 61 HRC	152	<b>Rezept:</b> Ragù alla bolognese	240
Schärfset für Küchenmesser mit Härte > 61 HRC	155	Matignon, Mirepoix & Co.	243
Freihändig auf Steinen schärfen	156	<b>Rezept:</b> Gulasch mit Spitzkohl	244
Weiteres nützliches Schärfzubehör	163	<b>Rezept:</b> Salzzitronen	248
<i>Exkurs: Schleifsteine abrichten</i>	164	<b>Rezept:</b> Beef Tatar	251
Elektrische Schärfhilfen	167	<b>Rezept:</b> Hackbällchen mit Tomatensugo	252
Manuelle Schärfhilfen	168	<b>Rezept:</b> Filetsteak mit Duxelles-Sauce	256
<i>Exkurs: Messerscharfe Don'ts und Dos</i>	172	<b>Rezept:</b> Bœuf Stroganoff	259
<b>RAN ANS MESSER</b>	175	<b>Rezept:</b> Carpaccio	260
Schneiden und kochen	176	Lachshälften vorbereiten (mit Haut, ohne Gräten)	265
Das Zerschneiden von Zutaten wird oft unterschätzt, dabei erfüllt es doch viele Aufgaben!	177	<b>Rezept:</b> Gravlax	266
Brühe - am besten aus Resten	178	<b>Rezept:</b> Gravlax-Stulle mit Honig-Senf-Sauce	270
Tipps zu den Rezepten	183	<b>Rezept:</b> Lachstatar mit Apfel und Gurke	273
Wie man eine Zwiebel in feine Würfel schneidet	184	<b>Rezept:</b> Fischfrikadelle mit Gurkensalat	274
<b>Rezept:</b> Minestrone	188	<b>Rezept:</b> Sushi (Hoso-Maki)	277
<b>Rezept:</b> Grillgemüse vom Teppanyaki	191	<b>Rezept:</b> Lachs vom Salzstein	281
Wie man Gemüse schneidet:		Geflügel zerteilen	282
Scheiben - Streifen - Würfel	192	<b>Rezept:</b> Hähnchenbrust mit gebratenem Salat	285
<b>Rezept:</b> Lahmacun	195	<b>Rezept:</b> Hühnerfrikassee	286
Schnittformen	198	Garen statt schneiden	289
<b>Rezept:</b> Gegarter Knoblauch	201	<b>Rezept:</b> Orangen-Fenchel-Salat	291
<b>Rezept:</b> Butterbrett	202	<b>Rezept:</b> Crêpe Suzette	295
<b>Rezept:</b> Persillade mit Orangenkarotten	205	<b>Rezept:</b> Apfelstrudel	296
<b>Rezept:</b> Spaghetti aglio, olio e peperoncino	206	Apfel schneiden	299
<b>Rezept:</b> Zwiebelsuppe	209	<b>Rezept:</b> Tarte Tatin	300
<b>Rezept:</b> Quiche Lorraine	210	<b>Rezept:</b> Spoonbutter	303
<b>Rezept:</b> Drei kalte Saucen – Remoulade, Tomaten-Concassée & Burgersauce »All-In«	213	<b>ANHANG</b>	305
<b>Rezept:</b> Cole Slaw und Zigarren-Börek	216	Rezeptregister	306
Feine Obst- und Gemüestreifen am Beispiel einer Karotte	219	Stichwortregister	307
<b>Rezept:</b> Kartoffelsalat	220	Danke	309
<b>Rezept:</b> Kartoffeln – klassisch gebraten, als Stroh und Würfel	223	Weiterführende Informationen	315
		Onlinekurs bei 7Hauben	316
		Über den Autor/Über den Fotografen	318