

INHALT

MATERIALKUNDE	11	MESSERVARIANTEN II – Die Geometrie	
Guter Stoff für Küchenmesser: Stahl	13	von Küchenmessern	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	Mikrofasen – stumpfer auf spitzem Winkel	101
<i>Exkurs: Keramik – härter als Stahl</i>	38	Besondere Schneidfasen: einseitiger	
		Wellenschliff	102
WIE EIN MESSER ENTSTEHT	41	GRUNDAUSSTATTUNG	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
MESSERVARIANTEN I – Die Anatomie		Spezielle Messer: Santoku – fernöstliches Flair	116
von Küchenmessern	53	Spezielle Messer: Petty – klein aber fein	119
Die Grobeinteilung	54	Weitere Spezialmesser	120
Spitz auf Knopf	54		
Die Klingenspitze	54	SCHÄRFEN	122
<i>Exkurs: Abgerundete Klingen</i>	65	Schärfen ist wie Fensterputzen	124
Ein konkaver Schneidenverlauf	66	Unterschiedliche Schärfetests	127
Der Klingenrücken	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	Rezept: Reste-Brot aus dem Gusstopf	228
Einen Wetzstahl richtig anwenden	143	Frisches Toastbrot	231
Weitere Schärfstäbe	144	Rezept: Serviettenknödel mit Pilzrahm	232
Schärfen mit Steinen	147	Rinderfilet	239
Schärfset für Küchenmesser mit Härte < 61 HRC	152	Rezept: Ragù alla bolognese	240
Schärfset für Küchenmesser mit Härte > 61 HRC	155	Matignon, Mirepoix & Co.	243
Freihändig auf Steinen schärfen	156	Rezept: Gulasch mit Spitzkohl	244
Weiteres nützliches Schärfzubehör	163	Rezept: Salzzitronen	248
<i>Exkurs: Schleifsteine abrichten</i>	164	Rezept: Beef Tatar	251
Elektrische Schärfhilfen	167	Rezept: Hackbällchen mit Tomatensugo	252
Manuelle Schärfhilfen	168	Rezept: Filetsteak mit Duxelles-Sauce	256
<i>Exkurs: Messerscharfe Don'ts und Dos</i>	172	Rezept: Bœuf Stroganoff	259
		Rezept: Carpaccio	260
RAN ANS MESSER	175	Lachshälfte vorbereiten (mit Haut, ohne Gräten)	265
Schneiden und kochen	176	Rezept: Gravlax	266
Das Zerschneiden von Zutaten wird oft unterschätzt, dabei erfüllt es doch viele Aufgaben!	177	Rezept: Gravlax-Stulle mit Honig-Senf-Sauce	270
Brühe – am besten aus Resten	178	Rezept: Lachstatar mit Apfel und Gurke	273
Tipps zu den Rezepten	183	Rezept: Fischfrikadelle mit Gurkensalat	274
Wie man eine Zwiebel in feine Würfel schneidet	184	Rezept: Sushi (Hoso-Maki)	277
Rezept: Minestrone	188	Rezept: Lachs vom Salzstein	281
Rezept: Grillgemüse vom Teppanyaki	191	Geflügel zerteilen	282
Wie man Gemüse schneidet:		Rezept: Hähnchenbrust mit gebratenem Salat	285
Scheiben – Streifen – Würfel	192	Rezept: Hühnerfrikassee	286
Rezept: Lahmacun	195	Garen statt schneiden	289
Schnittformen	198	Rezept: Orangen-Fenchel-Salat	291
Rezept: Gegerter Knoblauch	201	Rezept: Crêpe Suzette	295
Rezept: Butterbrett	202	Rezept: Apfelstrudel	296
Rezept: Persillade mit Orangenkarotten	205	Apfel schneiden	299
Rezept: Spaghetti aglio, olio e peperoncino	206	Rezept: Tarte Tatin	300
Rezept: Zwiebelsuppe	209	Rezept: Spoonbutter	303
Rezept: Quiche Lorraine	210		
Rezept: Drei kalte Saucen – Remoulade, Tomaten-Concassée & Burgersauce »All-In«	213	ANHANG	305
Rezept: Cole Slaw und Zigarren-Börek	216	Rezeptregister	306
Feine Obst- und Gemüsestreifen		Stichwortregister	307
am Beispiel einer Karotte	219	Danke	309
Rezept: Kartoffelsalat	220	Weiterführende Informationen	315
Rezept: Kartoffeln – klassisch gebraten, als Stroh und Würfel	223	Onlinekurs bei 7Hauben	316
		Über den Autor/Über den Fotografen	318