

Inhalt

<u>Vorwort</u>	11
----------------	----

Es gibt Leben hier drinnen! Mikrobakterielle Metamorphosen

<u>Tokyo trifft Mainz, Koji trifft Kartoffel</u>	17
<i>Pfälzer Kartoffelmiso · Gemüsesalat mit Pulpo</i>	
<u>My personal kimchi</u> <i>Kimchi mit Birke</i>	21
<u>Rohmilchgeschichten</u> <i>Cremiges Rohmilchcamemberteis</i>	26
<u>Sanft beschwipstes Gemüse</u> <i>Selleriewein</i>	29
<u>Ein Misoscherzel</u> <i>Schulterscherzel, löffelzart</i>	35
<u>Trinkjoghurt (»probiotisch«), Marke Eigenbau</u>	38
<i>Rohmilchjoghurt · Bananen-Mango-Eis</i>	
<u>Salzzitronen, Salzorangen, Salzgrapefruit? Alles geht!</u>	43
<i>Salzzitrusfrüchte · Semisüße Johannisbeertartelette</i>	

Reise durch die fünf Geschmackskontinente nebst reizenden Abstechern

<u>Auf Salz gegart</u> <i>Jakobsmuscheln an Sauce Corail</i>	51
<u>Brot ohne Salz? »Pane sciapo«</u>	55
<i>Salzfreies Brot mit Malz- oder Glutenzusatz</i>	
<u>Fest, knackig und sauer</u> <i>Lachsforelle mit rohem Rhabarber</i>	59
<u>Die Rhabarberschwemme</u>	62
<i>Rhabarbersaft und -püree · Essigfreier Knacksalat · Rhabarberpüree an Schwein süßsauer</i>	
<u>Zu später Teestunde</u> <i>Gans in Tee</i>	67
<u>Die Walnuss: knackig und bitter</u> <i>Rotkohl mit Doppelknack</i>	73

<u>Die Umami-Spezialbeize</u>	76
<i>Lammnieren mit Olivenkartoffelgratin</i>	
<u>Dessert umami-süß</u>	81
<i>Umami-Pannacotta · Kalter Kaffee mit Schuss</i>	
<u>Unverhofft süß – Kürbis zum Nachtisch</u>	85
<i>Hokkaidocreame mit eingelegten Trockenfrüchten und glasierten Walnüssen</i>	
<u>Pfeffer: eine scharfe Geschichte</u>	89
<i>Winterobstsalat mit fünf Pfeffern</i>	
<u>Some like it hot »Heißes« Tomateneis</u>	92

Es knackt, kracht, schäumt und prickelt – überraschende Texturexperimente

<u>Schuppen auf die Fische!</u>	97
<i>Rote Knusperbarben mit Olivenpüree</i>	
<u>Ölschäume – leichte Fluffies zu vielen Gelegenheiten</u>	100
<i>Reiner Haselnusschaum · Sojamilchbasierter Olivenölschaum</i>	
<u>Fettig, cremig, schmelzend – die perfekte Remoulade</u>	104
<i>Remoulade nach Physikerart · Panierte Fischzylinder</i>	
<u>Vom Mohrenkopfwecken zum Schokokussbrötchen</u>	109
<i>Schokokusswecken · Eierlikörbomben</i>	
<u>Spinat, knackig und gar</u> <i>Spinat, Spinat, Spinat</i>	113
<u>Prickelnde Gurken: Tricks aus dem Sahnebläser</u> <i>Saure Sektgurke</i>	117
<u>Ketchup aus Physikersicht</u> <i>Tomatenketchup roh, gekocht, floral</i>	120
<u>Die Kunst inverser Emulsionen</u>	124
<i>Schwein auf Zwiebelradieschen mit Honig-Öl-Emulsion</i>	
<u>Burger(ge)schichten</u> <i>Winterburger mit Ente und Kürbis</i>	127
<u>Bier auf Wein, das ist fein</u> <i>Weingummi unter Sabayon de bière</i>	133
<u>Eine kleine Kartoffelpüreephilosophie</u>	136
<i>Spätzle-Kartoffelwürstle · Robuchons Klassiker · Purée de pommes de terre comme à Marseille</i>	
<u>Quer oder längs zur Faser? Eine praktische Studie</u>	142
<i>Rinderzwerchfell, kurz gebraten · Skirtsteak, blitzgeschmort mit schwäbischem Kartoffelsalat</i>	

Fehler, Zufallsentdeckungen und andere Abwege

<u>Kurkuma – kräftig gelb mit viel Aroma</u> <i>Kurkumaeis · Superobstsalat</i>	151
<u>Noch haltbar? Mut zu kruder Kulinarik</u> <i>Antichi Antipasti</i>	156
<u>Getrocknete Zitrusfrüchte: Würzanlage für die Küche</u> <i>Leichter Fisch auf Pale-Ale-Kraut</i>	161
<u>Blanchieren, bester Schutz vor grauen Sommern</u> <i>Grüne Gartentaschen</i>	165
<u>Was tun mit Korkwein? »Oxidierter« Sauce</u>	169
<u>Ein griechischer Scherzkeks</u> <i>Xanthan und Xanthippe</i>	172
<u>Französisches Studentenfutter</u> <i>Tartelette de Roquefort à l'alimentation salée des étudiants</i>	175

Alle Jahreszeiten wieder

<u>Bärlauch, der erste Frühlingsstar</u> <i>Bärlauchöl · Käsegang mit Ziegenfrischkäse und Camembert</i>	181
<u>Radieschen – von der Wurzel bis zum Blatt</u> <i>»Rahmspinat« aus Radieschenblättern mit Spargel</i>	184
<u>Waldmeister oder warum ich im Mai an Weihnachten denke</u> <i>Waldmeisterhähnchen auf Spargel</i>	186
<u>Erdbeeren am Gastronautenhimmel</u> <i>Eingeölter Beerensalat</i>	191
<u>Einkochen mit Belohnung</u> <i>Tomatencoulis · Tomatenbonbon</i>	194
<u>Gemüsearoma 4.0</u> <i>Erbsenessenz · Zucchini, in Essenz gegart</i>	197
<u>Sommergrünes Xälz</u> <i>Fenchelxälz</i>	200
<u>Unterschätztes Wurzelwunder</u> <i>Schwarzwurzelragout</i>	203
<u>Wild aus dem Wald</u> <i>Wildschweinkeule</i>	207
<u>Glühwein, heiß und fest</u> <i>Glühweinwürfel mit Orange</i>	211

<u>Gans saftig aus dem Ofen</u>	215
<i>Geflämmte Niedrigtemperaturgans: Brust und Keule</i>	
<u>Fastnachtskrapfen – alle Jahre wieder neu</u> <i>Salzige Bierkreppl</i>	219

Cooking, fast and slow

<u>Homemade Convenience</u> <i>Kichererbsen · Kichererbsensalat</i>	225
<u>Mikrowelle, nützlicher als gedacht</u> <i>Nussige After-Work-Ofenkartoffeln</i>	229
<u>Schnelle Reste, schöne Ringe</u> <i>Resteverwertung mit Purple Rain</i>	234
<u>Früchtchen unter Dampf</u>	236
<i>Zwetschgenkonfitüre im Schnellkochtopf</i>	
<u>Kokumi und umami par excellence</u> <i>Hühnerbrühe · Rettichsuppe</i>	241
<u>Der Hype um die Brühe</u>	246
<i>Knochenbrühe in Reinkultur · Kaffee mit Knochenbrühe</i>	
<u>Tatar und Dry Aging</u> <i>Tatar mit Rauchsardellen</i>	252
<u>Fleischreifung im Rindertalgmantel</u> <i>Steak nebst verdünntem Whisky</i>	255
<u>Aufgewärmte Geschichten</u>	259
<i>Spitzkohl mit roten Linsen, grünem Speck und Vanille</i>	
<u>Bequem und lang im Ofen garen</u> <i>Geschmorte Ochsenbacken</i>	263
<u>Lange Zungen – edle Teile</u>	267
<i>Weinsaures Züngerl (ungepökelte Version) · Extra getimter Tafelzungenspitz</i>	

Vom Räuchern und Rösten

<u>Der Glanz alter Pfannen</u> <i>Würstchen mit Sud</i>	274
<u>Fisch aus dem Räuchertopf</u> <i>Dorsch, geräuchert</i>	278
<u>Fischleber aus dem Smoker</u> <i>Geräucherte Seeteufelleber · Meeressalat</i>	281
<u>Roux – eine Rehabilitierung</u> <i>Der Klassiker: Linsen mit Saitenwürstle</i>	284
<u>Großmutterns Trick mit der stark gebräunten Zwiebel</u>	287
<i>Kabeljau mit Universalzwiebel</i>	

<u>Röstaromen allen Ursprungs vereinigt euch!</u>	289
<i>Geflämmter Sellerie · Bratlinge mit Bierquark</i>	
<u>Temperaturkontrollierte Faserseparation</u> <i>Pulled Pork</i>	293
<u>Feuer bei die Fische</u> <i>Makrele à la crème</i>	297
<u>Kartoffelpüree mit versteckten Röstaromen</u>	300
<i>Erdig-röstiger Kartoffelstampf, milchsauer abgeschmeckt</i>	
<u>Pfannen einbrennen: der Trick mit dem niedrigen Rauchpunkt</u>	303
<i>Fleischige Aubergine</i>	

Aus weiter Ferne und ganz nah

<u>Wiesenkraut Löwenzahn</u> <i>Forelle mit Löwenzahn</i>	309
<u>Indischer Bratkäse, selbst gemacht</u>	312
<i>Paneer · Junges Gemüse mit Käsewürfeln</i>	
<u>Spätzle mit Soß'</u> <i>Kocherursprungsspätzle mit Speck und Gorgonzola</i>	317
<u>Baschdaschuddah</u> <i>Pasta dopo Tomasso</i>	323
<u>Foie gras: verboten, verhasst, verschmaust</u> <i>Gänseleberschmelz</i>	327
<u>Avocado gras – die (nicht ganz) grüne Alternative</u>	331
<i>Fakestopfleber mit Portweinzwiebeln</i>	
<u>Handkäse mit Musik</u> <i>Lauch mit getrocknetem Handkäse</i>	334
<u>Bouillabaisse – geschüttet, nicht gerührt</u> <i>Überbrühte Fische</i>	337
<u>Kleine Stärkewunder: von Thüringer Klößen bis zu Hoorische Knepp</u>	341
<i>Klöße schwäbisch-thüringischer Art</i>	
<u>Katalonischer Genuss oder Lob der Einfachheit</u>	344
<i>Pa amb tomàquet, la versió més senzilla</i>	
<u>Rapunzel auf Reisen</u>	347
<i>Feldsalat mit Orange, Datteln, Sauerkraut und Kokos</i>	

Register

<u>Stichwortregister</u>	350
<u>Rezeptregister</u>	352



Auf Salz gegart

Ohne Salz (NaCl) bzw. dessen Natrium- und Chloridionen geht in der Biologie gar nichts. Kein zelluläres Leben wäre ohne diese flinken elektrischen positiven und negativen Ladungen möglich, auch kein menschliches. Zugleich ist Salz aber ein geniales Geschmacksmittel: Ohne Salz wäre vieles fade, es bedient perfekt unseren Grundgeschmack »salzig«. Und nicht zuletzt ist Salz – das wird häufig vergessen – ein tolles Material. Für mich als »Weichkörperphysiker« ist Salz in erster Linie ein harter Festkörper. Auf der Mohs'schen Härteskala liegt Diamant bei 10, Graphit (das wir vom »Blei«-Stift kennen) nur bei 0,5, während unser Kochsalz immerhin auf den stolzen Wert von 2 kommt und damit zwar weit unterhalb des Diamanten liegt, aber hart genug ist, dass man sich an einem Stück Salz die Zähne ausbeißen kann. Dieser starke ionische Zusammenhalt zeigt sich vor allem im Schmelzpunkt von Salz: Er liegt bei sage und schreibe 801 °C, also weit höher als die üblichen Küchentemperaturen, von Lifestyle-Grillgeräten wie Beefer & Co. einmal abgesehen. Daraus folgt aber: In und auf heißem Salz lässt sich garen – und dabei, je nach Lebensmittel beziehungsweise nach dessen Fähigkeit, Wasser abzugeben, gleichzeitig leicht und dezent salzen. Die Salzplanke ist damit so etwas wie eine nach oben offene Salzkruste, wobei das Lebensmittel hier nicht unter einem zementartigen Salzmantel gedämpft wird, sondern eher wie auf einer heißen Platte (Plancha) gegart, nur dass diese aus Salz besteht.

Bei empfindlichem Gargut wie Jakobsmuscheln (siehe Rezept S. 53) oder anderem Wassergetier kann das ohne weitere Wärmequelle geschehen: Man heizt die gekaufte Salzplanke im Backofen auf 250 °C vor, holt sie heraus und stellt sie (natürlich mit einer Unterlage) gleich auf den Tisch. Dann legt man das leicht eingeölte Grillgut darauf. Zugegeben, ein wenig Show ist schon dabei. Der Vorteil der Salzplanke ist eine sanftere Garung als in der Pfanne, denn die Planke speichert die Hitze in den Kristallgitterschwingungen und gibt sie langsam an das Gargut ab. Das hat allerdings nur Sinn, wenn Lebensmittel lediglich leicht erwärmt

werden sollen und keine langen Garzeiten benötigen: also vor allem Fisch und Meeresfrüchte, aber auch Zucchini-scheiben, Kirschtomaten, Radicchioschnipsel und dünne Fleischscheiben.

Für Fleisch oder Gemüse, die eine längere Garzeit haben, lassen sich die Salzplanken im Backofen direkt zum gleichmäßigen, wenn gewünscht, auch zum einseitigen »Grillen« verwenden. Allerdings sollte man wissen: Damit die Salzplanke das Gargut nicht nur erwärmt, sondern auch »salzt«, muss sich das Natriumchlorid lösen. Das passiert, wenn es mit Wasser in Berührung kommt, das den Ölfilm des Garguts durchdringt. (Salz löst sich schließlich nicht in Öl.) Je mehr Wasser aus dem Lebensmittel austritt, desto mehr Salz löst sich. Daraus folgt aber auch: Alles, was zu lange dauert, löst die Planke schneller auf. Das bestimmt letztlich ihre Lebensdauer. Einölen ist immer notwendig, entweder die Planke oder das Gargut selbst. Sonst bilden Gargut und Salzplanke eine Gesellschaft mit unbeschränkter Haftung, und damit wäre der ganze Effekt beim Teufel. Apropos Teufel: So mancher möchte einem gern eine Himalayasalzplanke aufschwätzen, von wegen Ursalz und gespeicherten Photonen oder ähnlich esoterischen Erklärungen. Kostet mehr, hat aber natürlich keinen Effekt. Solche Geschichten sind, um es derb mit dem bayrischen Komiker Günter Grünwald zu sagen, dümmel als ein Pfund Salz.

In diesem Rezept sind es, wie schon angekündigt, Jakobsmuscheln, die auf der Planke gegart werden. Diese haben, sofern sie frisch in der Schale erworben werden, ihren leuchtenden Corail, zu Deutsch: Rogensack, um sich gebunden, wie (Achtung, Zitat Siebeck:) »Touristen das Bauchtäschchen«. Allzu häufig und völlig zu Unrecht wird diese orangefarbene Köstlichkeit verschmährt. Hier wandert sie fein püriert in eine Buttersauce. Zusammen mit den Äpfeln und den Muscheln ist dies eine der besten Nebenrollen für den Corail.

JAKOBSMUSCHELN AN SAUCE CORAIL

4 frische Jakobsmuscheln (in der Schale) – 100 ml Krustentierfond
50 ml trockener Weißwein – 1 TL Sojasauce
Ca. 50 g kalte gesalzene Butter – 1 Boskopapfel – helles Sesamöl
Feine Meersalzflocken – 1 EL Norialgenflocken
8 pyramidenförmige Meersalzflocken (aus dem Gourmethandel)

Salzplanke zum Garen

Die Salzplanke im Backofen auf 250 °C vorheizen.

Die Schale der Jakobsmuscheln aufbrechen, den Muskel herauslösen, den Corail von den Muscheln abtrennen und beiseitestellen. Die Muschelschalen waschen und zum Servieren aufbewahren. Den Fond mit dem Wein auf etwa zwei Drittel reduzieren, die Sojasauce zufügen, auf unter 50 °C abkühlen lassen und mit dem Corail sehr fein pürieren. Die Sauce anschließend mit der gesalzene Butter montieren, also die Butter in Flocken und unter ständigem Rühren in die Sauce einarbeiten, dabei nicht zu heiß werden lassen, damit die Sauce nicht gerinnt. In der Zwischenzeit den Boskopapfel in der Mikrowelle bei 1000 W 30–40 Sekunden erhitzen. (Dies inaktiviert Enzyme, das Fruchtfleisch wird beim Schneiden nicht braun und bleibt dennoch fest.) Den Apfel schälen und in kleine Würfel von 5 mm Kantenlänge schneiden.

Die Salzplanke aus dem Ofen nehmen und die mit Sesamöl bepinselten Jakobsmuscheln darauf auf beiden Seiten leicht grillen. Der Kern muss roh bleiben.

Kleine Teller mit ausreichend feinem Meersalz füllen, die Muschelschalen waagrecht daraufsetzen und die gegrillten Muscheln hineingeben. Die Muscheln mit Norialgenflocken und 1–2 pyramidenförmigen Salzflocken belegen. Die Apfelwürfel neben und um die Muscheln setzen und seitlich mit etwas Sauce nappieren.

Über diese physikalischen Prinzipien hinaus lohnt es natürlich, auch einen Gedanken an die unterschiedlichen Fettaromen zu verschwenden. So kann der Einsatz von Gänseschmalz zu Geflügelgerichten eine Offenbarung sein. Oder das Verfeinern der Pürees mit Nussölen. Manchmal sind es eben genau diese Überlegungen, die aus einem kleinen einen großen Teller machen. Und damit ist nicht die Portion gemeint.

Hier kommen nun drei Rezepte zum Ausprobieren: Das erste ist eines meiner Lieblingsessen aus fernen Kindheitstagen, das zweite die Gourmetversion, das dritte stammt aus der mediterranen Diät.

SPÄTZLE-KARTOFFELWÜRSTLE

*500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
150 g Süßrahmbutter – etwas grobes Salz
Spätzle-Schwob (Spätzlepresse)*

Die Kartoffeln weich kochen, sofort pellen und mit einer Spätzlepresse zu langen Würstle in vorgewärmte Teller pressen. Großzügig (!) mit Butterflocken belegen und das grobe Salz darüberstreuen.

Mit blauen Kartoffeln (zum Beispiel Vitelotte) und Gänseschmalz statt Butter wird der Teller deutlich unkonventioneller, aber ebenso köstlich.

Das war übrigens mein Freitagsmittagessen von Mutttern in der Fastenzeit. Trinkt man dazu ein Glas Buttermilch, ist es eine ganz wunderbar einfache Mahlzeit und für mich heute noch ein Highlight.

Für die Edelsonversion gibt man über die großzügig gebutterten Würstle einen Löffel Kaviar. Das ist zwar etwas teurer, aber immer noch sehr einfach, oder besser: einfach grandios. Und wer im Winter an darübergehobelte Trüffel denkt, liegt auch nicht verkehrt.

Die Spätzlepresse: Der Schwabe braucht die Presse
auch für Kartoffelpüree.

Es knackt, kracht, schäumt und prickelt



Stichwortregister

KULINARISCHE WEGBEREITER, KÜCHENHELFER, ESSBARES UND ENTDECKUNGEN

Adstringenz 59, 67, 73–74, 197
Alkohol

- als Aromakomponente 212
- als Aromalösungsmittel
169, 188, 212
- siehe auch Bier, Wein

Alléno, Yannick 136, 285

Aromabildung

- beim Fermentieren 17–18, 22
- durch Wiederaufwärmen 259–261
- Maillardreaktion (Röstaromen)
18, 57, 274, 285, 315
- Zeit (Reifen und Nachreifen)
24, 36, 156–158, 237, 248, 252–253,
264, 268

Aromenlöslichkeit

- in Öl 182, 188
- in Alkohol 169, 188, 212

Aubergine 305

Avocado 331–333

Barben 98

Bärlauch 107, 181–183

beizen 76–79, 225, 279, 282, 299

Bier

- Alkoholgehalt 29
- Pale Ale 161, 163, 192
- Porter 134–135, 322
- Rauchbier 28, 220–221, 292, 295
- Sauerbier 23, 30
- und Wein 133–135

Bitterkeit

- in Gemüseschalen 197, 203
- bei Löwenzahn 309–310
- bei Tee 46, 67–68
- bei Walnüssen 73–74
- und Adstringenz 67

Blanchieren 113–115, 165–167, 230

Bocuse, Paul 327

Bottura, Massimo 292

Brillat-Savarin, Jean Anthelme 243

Bühner, Thomas 76

Burger 127–131, 294–295

Butter

- Nussbutter 284–285
- Zusammensetzung 124, 137

Chaptal, Jean-Antoine 29

chaptalisieren siehe Wein

Chemielöffel 47

Chinakohl siehe Kimchi

Chlorophyll 113, 165–166, 181

Cumarin 186–188

Dosierfläschchen 123

Dry Aging siehe Fleischzubereitung

Ducasse, Alain 140

Eis

- Bananen-Mango-Eis 40
- Camemberteis 28
- Kurkumaeis 153
- Tomateneis 93

Eisenpfanne siehe Pfannen

Elverfeld, Sven 334

Emulgatoren

- Löslichkeit 100
- Lecithin 100, 104, 121
- Mono- und Diglyceride 100–102,
124–126
- Protein 101, 106, 137, 328

Emulsionen

- inverse 124–126
- standfeste 104–107

Erbsen 165, 167, 197–199, 316

Erdbeeren 191–193

Escoffier, Auguste 243

Färben

- mit Annatto 151
- mit Bärlauchöl 181–182
- mit Kurkuma 151–154
- mit Spinatpulver 114
- »umgrünen« mit Natron 165

Feldsalat 347–349

Fenchel 200–202

Fermentieren

- Joghurt 38–40
- Kimchi 21–24
- mit Miso 17–19, 35–37
- Sous vide 22
- Zitrusfrüchte 43–45

Fisch

- Fettsäuren 281, 297
- Leber 281
- Schuppen 97–99

Fleischzubereitung

- abflämmen 299
- Gartemperaturen 337–338
- räuchern 278, 282
- Suppe 337–340

Fleisch

- Knochen 246–247
- Kollagen 36, 246–248, 267, 294
- Muskelstruktur 36, 142, 207–209
- Wild- und Weidetiere 207

Fleischbrühe

- Aroma 247–248
- Hühnerbrühe 241–245
- Knochenbrühe 246–249

Fleischreifung

- Dry Aging 252–254
- im Talgmantel 255–257

Fleischzubereitung

- abflämmen 217–218
- als Carpaccio 142
- als Tatar 143, 144, 252–254, 257
- bei Niedrigtemperatur 217–218
- Pulled Pork 293–295
- schmoren 36–37, 143–144,
146–147, 209, 263–265
- schneiden 142

Foie gras siehe Stopfleber

»from nose to tail« 97, 324

Furlanello, Mario 325

Gans 70, 216–218

Gänseschmalz 216, 328–329

Gärballon 31

Geliermittel 211

Gemüse

- als Dessert 85–86
- als Essenz 197–199, 300
- als Konfitüre 200–202
- als Wein 29
- einmachen 195, 225
- von der Wurzel bis zum Blatt
184–185, 197–199, 309–310

Gewürzschneider 90, 326

Glühwein siehe Wein

Glutaminsäure

- Salz (Glutamat) 76–80
- Entstehung aus Proteinen
81, 241–242, 252–253, 260,
263–264
- in Gemüse 82–83, 287
- siehe auch umami

Gourmetbrenner siehe Lötlampe

Gurken 117–119

Haeblerlin, Paul 327

Hefe

- Hefegärung 29–30
- wilde Hefen 22, 30, 63

Hoffmann, Michael 286

Hokkaido 85–88, 131

Hühnerbrühe siehe Fleischbrühe

Infrarotthermometer 108

Invertzucker 40

Jakobsmuscheln 51–53, 162,

282–283

Joghurt

- Aroma 38
- selbst gemacht 38–40
- »reifen« lassen 159

Käse

- Bratkäse, indischer (Paneer)
312–316
- Camembert 28, 159, 182–183
- Handkäse 159, 334–336
- Roquefort 134, 176–177, 182
- Ziegenkäse 157, 183, 202

- Kammervakuierer 22, 197–198
 Kartoffel
 in der Mikrowelle 231
 fermentieren 17–20
 Klöße 341–343
 Püree 136–141, 300–301
 Sorten 19, 136–137
 Stärke 136–137, 342–343
 Kartoffelmiso 17–20, 35, 108
 Ketchup 120–122, siehe auch
 Emulsionen, standfeste
 Kichererbsen 23, 225–227, 234–235, 236
 Kimchi 21–24
 Klink, Vincent 267
 Kochlöffel 313
 Koji-Pilz 17, 35–36, 83
 kokumi (Mundfülle) 241–244, 246–247, 253, 260, 263, 331
 Konfitüre
 aus dem Schnellkochtopf 236–239
 mit Fenchel 202
 Zwetschge 236–239
 Korkwein siehe Wein
 Knochenbrühe siehe Fleischbrühe
 Kurkuma 151–154
 Lauch 165–166, 234–235, 248, 335–336
 Liebig, Justus von 243
 Linsen 216, 261, 286
 Lötlampe 217, 289–290, 299, 332–333
 Löwenzahn 309–311
 Maillardreaktion siehe
 Aromabildung
 Makrele 202, 298–299
 Mikrowelle 113, 188, 229–231
 Milchsäuregärung 17, 22, 38–39, 43, siehe auch Fermentieren
 Miso siehe Fermentieren
 Mundfülle siehe kokumi
 Ochsenbacke 263–265
 Ofenhandschuh 233
 Officemesser 25
 Oliven 78–79, 98–99, 173–174
 Osmazom 243, 250
 Oxalsäure 59, 61, 115
 Pane sciapo 55–57
 Parker, Robert 209
 Pasta 324–325, siehe auch Spätzle
 Pfannen
 aus Eisen 274, 277, 303
 einbrennen 303–304
 verkrustete 274–276
 Pfeffer 89–91
 Point, Fernand 136, 284, 327
 Radieschenblätter 184–185
 Räuchern 278–279, 282–283, 293–294
 Räuchertopf 278
 Remoulade 104–107, siehe auch
 Emulsionen, standfeste
 Rettich 21, 23–24, 245, 311
 Rhabarber 59–66
 Rinderzunge 267–269
 Rinderzwerchfell 142–147
 Robuchon, Joël 136, 140
 Rohmilch
 Aroma 39
 gereift 158
 Joghurt 38–40
 Keime 26–27, 38–39
 Rotkohl 73–75, 85, 236
 Roux (Mehlschwitze) 284–286
 Sahnesiphon 2, 101, 102, 117–119, 173–174
 Salz
 Härtegrad und Schmelzpunkt 51
 im Brot 55–57
 Salzfrüchte siehe Zitrusfrüchte
 Salzplanke 51–53
 Sauerkraut 21–23, 163, 347–349
 Scherverdünnung 104, 121, 128, 172
 Schmalzgebäck 219–221
 Schmidt, Matthias 335
 Schnellkochtopf 144–146, 236–238
 Schulterschmelze 35–37
 Schwarzwurzel 162, 203–206
 Sellerie 30–32, 289–290, 300
 Shear thinning siehe Scherverdünnung
 Siebeck, Wolfram 40, 52, 260, 284
 Silikonwerkzeug 240
 Skirtsteak siehe Rinderzwerchfell
 Sojamilch 101–103, 106
 Sous vide
 fermentieren 22
 garen 159, 197–198, 203–204, 260, 294
 Spätzle 317–322, 324
 Spätzle-Schwob 136, 138, 139
 Spätzlepresse siehe
 Spätzle-Schwob
 Spargel 185
 Spinat 59, 107, 113–115, 288, 299
 Spitzkohl 162, 261
 Stopfleber 327–329, 332
 Studentenfutter 175–177
 Tajine 66
 Tatar siehe Fleischzubereitung
 Tee
 als Essensbegleiter 67
 Extraktions- und Servier-
 temperatur 67
 Als Garsud und Würze 68–71
 Rolle des Wassers 68
 Teigrädchen 251
 Teigschaber 155
 Textursensationen
 bröckelig 129–130
 brüchig 335
 knackig 59, 73–75, 113–115, 127–129, 204
 knusprig 97–99, 127–129, 172–174
 schaumig 100–103, 109–111, 134
 schmelzend, cremig 68, 104, 120–121
 texturieren 98
 This, Hervé 186
 Tomate
 Aroma und Geschmack 120, 195
 lange kochen 121, 325
 einmachen (Coulis) 195
 siehe auch Ketchup
 Trigemini 89–90, 92, 118
 Turac, Ludovic 136
 umami 18, 22, 76–78, 81, 285, 338
 umami und kokumi 241–242, 246–247, 252–253, 260, 263–264, 325
 umami und süß 81–83, 125, 209
 siehe auch Glutaminsäure
 Umkehrosmoseanlage 68, 257–258
 Vergé, Roger 327
 Waldmeister 186–189
 Walnuss 73–74, 88, 134
 Walnussöl 74, 176
 Wein
 Alkoholgehalt 29–30, 67
 Bitterkeit und Adstringenz 67
 chaptalisieren 29
 Gemüsewein 29–31
 Glühwein 211–214, 220
 Korkwein 169–170
 und Bier 133–135
 Weinöffner 271, siehe auch
 Winzerknorzen
 Wetzstahl 145
 Wildschwein 207–210
 Wilmenrod, Clemens 202
 Winzerknorzen 33, siehe auch
 Weinöffner
 Wissler, Joachim 97
 Xälz siehe Konfitüre
 Zestenreißer 41
 Zitrusfrüchte
 fermentierte (Salzfrüchte)
 43–45
 getrocknete 161–162
 Zucchini 199
 Zucker
 bei der Hefegärung 29–32
 in Gemüse 29, 85–86, 200, 259, 287
 osmotischer Druck auf
 Pflanzenzellen 62, 200
 Zwiebel 287–288

Rezeptregister

VORSPEISEN – ANTIPASTI

Antichi Antipasti 159
Fakestopfleber [Avocado] mit
Portweinzwiebeln 333
Gänseleberschmelz 329
Pa amb tomàquet, la versió més
senzilla 345
Salzfreies Brot mit Malz- oder
Glutenzusatz [Pane sciapo] 58
Saure Sektgurke 119

PASTA

Kocherursprungsspätzle mit
Speck und Gorgonzola 322
Pasta dopo Tomasso [Pasta
asciutta] 324

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Makrele à la crème 299
Dorsch, geräuchert 279
Forelle mit Löwenzahn 311
Gemüsesalat mit Pulpo 20
Geräucherte Seeteufelleber 282
Jakobsmuscheln an Sauce Corail 53
Kabeljau mit Universalzwiebel 288
Lachsforelle mit rohem Rhabar-
ber 61
Leichter Fisch auf Pale-Ale-Kraut
163
Meeressalat 283
Panierte Fischzylinder [mit Re-
moulade nach Physikerart] 107
Rote Knusperbarben mit Oliven-
püree 98
Truite pissenlitoise [Forelle] 311
Überbrühte Fische [Bouillabaisse]
338

FLEISCH

Extra getimter Tafelzungenspitz
269
Gans in Tee 70
Geflammte Niedrigtemperatur-
gans: Brust und Keule 217
Geschmorte Ochsenbacken 265
Hühnerbrühe 244
Knochenbrühe in Reinkultur 249
Lammnieren und Oliven-
kartoffelgratin 78
Pulled Pork 295
Rettichsuppe 245
Rhabarberpüree an Schwein
süß sauer 65
Rinderzwerchfell, kurzgebraten
146

Schulterschmelz, löffelart 36
Schwein auf Zwiebelradieschen
mit Honig-Öl-Emulsion 126
Skirtsteak, blitzgeschmort mit
schwäbischem Kartoffelsalat
[Rinderzwerchfell] 147
Steak nebst verdünntem Whisky
257
Waldmeisterhähnchen auf
Spargel 189
Weinsaures Züngerl (ungepökelte
Version) [Rinderzunge] 268
Wildschweinkeule 210
Winterburger mit Ente und
Kürbis 131
Würstchen mit Sud 276

GEMÜSE, GEMÜSELASTIGES

UND SALATE

Bratlinge [Sellerie] mit Bierquark
292
Erbsenessenz 198
Erdig-röstiger Kartoffelstampf,
milchsauer abgeschmeckt 301
Essigfreier Knacksalat 65
Feldsalat mit Orange, Datteln,
Sauerkraut und Kokos 349
Fleischige Aubergine 305
Geflammter Sellerie 290
Grüne Gartentaschen 167
»Heißes« Tomateneis 93
Junges Gemüse mit Käsewürfeln
[Paneer] 316
Kichererbsensalat 227
Kimchi mit Birke 23
Klöße schwäbisch-thüringischer
Art 343
Lauch mit getrocknetem Handkäs
336
Linsen mit Saitenwürstle 286
Nussige After-Work-Ofen-
kartoffeln 231
Olivenkartoffelgratin 78
Pfälzer Kartoffelmiso 19
Purée de pommes de terre comme
à Marseille [Kartoffelpüree] 140
»Rahmspinat« aus Radieschen-
blättern mit Spargel 185
Resteverwertung mit Purple Rain
[Kichererbsen] 235
Robuchons Klassiker
[Kartoffelpüree] 140
Rotkohl mit Doppelknack 75
Schwarzwurzelragout 204
Spätzle-Kartoffelwürstle 138

Spinat, Spinat, Spinat 114
Spitzkohl mit roten Linsen,
grünem Speck und Vanille 261
Tomatenbonbon 196
Tomatencoulis 195
Tomatenketchup roh, gekocht,
floral 122
Winterobstsalat mit fünf Pfeffern
91
Zucchini, in Essenz gegart 199

KÄSE UND DESSERTS

Bananen-Mango-Eis 40
Cremiges Rohmilchcamembert-
eis 28
Eierlikörbomben 111
Eingeölter Beerensalat 193
Glühweinwürfel mit Orange 212
Handkäse mit Musik 336
Hokkaido-creme mit eingelegten
Trockenfrüchten und
glasierten Walnüssen 88
Käsegang mit Ziegenfrischkäse
und Camembert [Bärlauchöl]
183
Kurkumaeis 153
Semisüße Tartelette 46
Superobstsalat [mit Kurkuma]
154
Tartelette de Roquefort à l'alimen-
tation salée des étudiants 177
Umami-Pannacotta 83
Weingummi unter Sabayon de
bière 134
Xanthan und Xanthippe 173

GETRÄNKE, MARMEADEN

UND ANDERE KLEINIGKEITEN

Bärlauchöl 182
Fenchelkälz 202
Kaffee mit Knochenbrühe 249
Kalter Kaffee mit Schuss 84
»Oxidierter« Sauce 171
Reiner Haselnusschaum 102
Rhabarbersaft und -püree 63
Rohmilchjoghurt 39
Salzige Bierkreppl 220
Salz Zitrusfrüchte 45
Schokokusswecken 110
Selleriewein 32
Sojamilchbasierter Olivenöl-
schaum 103
Zwetschgenkonfitüre im Schnell-
kochtopf 238