

Food-Pairing und
Food-Completing – Die Kunst
der perfekten Kombination

Aromatisch

N°11 Foodpairing:
Neue Freunde finden zueinander **54**
Rezept: Gurken-Wassermelonen-Borretsch-Salat

N°12 Aromatisieren unter Druck:
Wunderbar duftende Öle herstellen **58**
Rezept: Pasta-Antipasto

N°13 Den fünften Geschmack inszenieren:
umami pur **62**
Rezept: Umapresso und Cappumami

N°14 Gemüseessenzen:
Winzige Tröpfchen, grandiose Wirkung **66**
Rezept: Suppe mit halbgefrorenem Eigelb

N°15 Smoothies und Sprays:
Obst und Gemüse in neuen Formen **70**
Rezept: Amuse-Gueule – Almost liquid

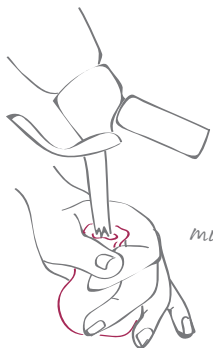
N°16 Mit Röstaromen spielen:
Punktuell gegrillte Rohkost **74**
Rezept: Kartoffelsalat mit Beilagen

N°17 Flüssiger Rauch:
Räuchern ohne Qualm und Hitze **78**
Rezept: Flüssigrauch an Niedertemperatur-Aubergine

N°18 Glücksgefühle im Mund:
Das Kokumi-Geheimnis **82**
Rezept: Berliner Leber mit Apfelmus und Kokumipaste

N°19 Geschmacksrichtungen addieren:
Kleine Mengen – große Unterschiede **86**
Rezept: Süß-sauer-salzig-bitter-umami-Gericht

N°20 Das Spiel mit den Gegensätzen:
Duft- und Geschmackskontraste **90**
Rezept: Ein Teller voller Gegensätzlichkeiten



Vorsichtig
mit dem Basilikumduft
aufblasen...

Kunstvoll

N°1 Paradebeispiel der Molekularküche:
Fake-Kaviar **14**
Rezept: Ein Löffel Himmel und Erd'

N°2 Gesteuerte Geschmacksfreigabe:
Das Wunder der festen Suppe **18**
Rezept: 3D-Zuppa-Caprese

N°3 Tellerarrangements:
Schichten, Spiegel und Fraktale **22**
Rezept: Mediterranes Yin-Yang mit fraktalem Digestiv

N°4 Avantgardistische Skulpturen:
Der Koch als Bildhauer **26**
Rezept: Basilikumluft in Mozzarellaballon

N°5 Schäume sind Träume:
Espuma, Air und Baiser **30**
Rezept: Ein Teller voller Schäume

N°6 Der Matroschka-Effekt:
Schicht um Schicht um Schicht **34**
Rezept: Gelravioli mit Zwiebelkrokettensphäre

N°7 Wundermittel Isomalt:
Der kristallisierte Öltropfen **38**
Rezept: Kristallisierter Öltropfen mit Karottensphäre

N°8 Den Spieß mal umdrehen:
Cocktail in the Rocks **42**
Rezept: Irish Coffee in Eissphäre mit Whiskeyperlen

N°9 Spielereien mit Zuckern:
Fäden, Trümmer, neue Formen **46**
Rezept: Engelshaar mit Lolli und Petit Four am Stiel

N°10 Aus flüssig wird fest:
Knackiges aus Milchhaut und Yuba **50**
Rezept: Dekonstruiertes Frühstück zum Dessert

Perlen, Sphären & Schäume –
Speisen und Gerichte in neuer Form



Claude Lévi-Strauss?
Aber sicher! Der französische
Ethnologe trägt in Effekt No. 46
zur Spitzenküche bei.

Hitze, Kälte,
Schärfe & Prickeln –
Alle Sinne ansprechen

Leidenschaftlich

N°21 Immer auf die Nervenenden:
Heiß, kalt, brennend, stechend **94**
Rezept: Spanisch-Maurisches Intermezzo

N°22 Kühlender Schmelz:
Der Trick mit dem Eiskonfekt **98**
Rezept: Marinierte Prawns und Chicken Sticks

N°23 Eine Frage der Cremigkeit:
Das perfekte Eis **102**
Rezept: Lachsforelle auf Petersilien-Fenchel-Bananeneis

N°24 Der Geschmack von heiß und kalt:
Wie Temperatur die Zunge beeinflusst **106**
Rezept: Wohltemperierter Gurkendrink

N°25 Verwirrung der Sinne:
Echte und verkehrte Schokolade **110**
Rezept: Kalte echte Schokolade – heiße falsche Schokolade

N°26 Frisch und kalt:
Die andere Seite des Trigeminusnervs **114**
Rezept: Nach Acht

N°27 Kohlensäure im Essen:
Nicht nur Mineralwasser prickelt **118**
Rezept: Kräutersekttempfang mit prickelnden Häppchen

Experimente &
Exotik – Intellektuelles
aus dem Kochtopf

Ausgeklügelt

N°36 Essen, was keiner isst: Ungewöhn-
liche Teile gewöhnlicher Zutaten **154**
Rezept: Gesamter Blumenkohl mit roten Linsen

N°37 Spiele mit Textur:
Variationen auf ein Radieschen **158**
Rezept: Rund ums Radieschen

N°38 Arbeiten mit Brot: Die einfachen
Dinge zu schätzen wissen **162**
Rezept: Brotzeit mit Petersilienschäum und Bierwürfeln

N°39 Eine Frage der Präsentation:
Kochen mit Knochenmark **166**
Rezept: Knochen für Angeber

N°40 Emulgieren: Wie unterschiedlich
Öl schmecken kann **170**
Rezept: Rohes Gemüse mit Dips, Cremes und Verjus

N°41 Infotainment für die Zunge:
Der Teller als Versuchsaufbau **174**
Rezept: Kalte Platte mit Vinaigrettwürfeln

N°42 Cremig ohne Fett:
Pürierte Gele **178**
Rezept: Birnen- und Zwiebelcreme mit „Sauce“

N°43 Anrichten auf der Schiefertafel:
Erinnerungen und Emotionen wecken **182**
Rezept: Ein Gericht der alten Schule

N°44 Trocknen:
Knackig-krosse Sensationen **186**
Rezept: Leipziger-Allerlei-Müsli mit Enten-Biltong

N°45 Dehydrieren-Rehydrieren:
Obstler auf der Streuobstwiese **190**
Rezept: Kürbiskerneis mit Obstler

N°46 Das kulinarische Dreieck:
Ein Teller nach Claude Lévi-Strauss **194**
Rezept: Ein intellektueller Teller

N°47 Alle Geliermittel dieser Welt:
Schmelzend, elastisch, brüchig, spröde **198**
Rezept: Gelprobierteller mit Himbeeren

Stickstoff, Gold
und Fleischleber –
Kochen als Extremsport

Sensationell

N°48 Arbeiten mit Fleischleber:
Kulinarische Resteverwertung **202**
Rezept: Schweinsfuß in Texturen

N°49 Echte Perlen, falsche Perlen:
Der Reiz der kleinen runden Formen **206**
Rezept: Spargelavantgarde mit Stickstoffperlen

N°50 So federleicht wie Fett:
Schmelzend-köstliches Abrunden **210**
Rezept: Wabbel-Rind und Auster im Schneemantel

N°51 Angeben ganz klassisch:
Gold und Silber lieb' ich sehr **214**
Rezept: Meeresschätze

N°52 Kochen extrem:
Flüssiger Stickstoff in der Küche **218**
Rezept: Espuma in Frozen-Yoghurt-Sphäre

Die rekonstruierten Austerperlen aus
Effekt No. 51 haben einen entscheiden-
den Vorteil: Sie sind essbar.



Außerdem:

Einleitung	6
Nährwerte	222
Glossar	225
Zusatzstoffe	230
Geräte	233
Literatur	236
Register	237