

# 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 Saitenwürschtle</i>	284
<u>Großmutterns Trick mit der stark gebräunten Zwiebel</u>	287
<i>Kabeljau mit Universalzwiebel</i>	

<u>Röstaromen allen Ursprungs vereinigt euch!</u> <i>Geflämmter Sellerie · Bratlinge mit Bierquark</i>	289
<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> <i>Erdig-röstiger Kartoffelstampf, milchsauer abgeschmeckt</i>	300
<u>Pfannen einbrennen: der Trick mit dem niedrigen Rauchpunkt</u> <i>Fleischige Aubergine</i>	303

## Aus weiter Ferne und ganz nah

<u>Wiesenkraut Löwenzahn</u> <i>Forelle mit Löwenzahn</i>	309
<u>Indischer Bratkäse, selbst gemacht</u> <i>Paneer · Junges Gemüse mit Käsewürfeln</i>	312
<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> <i>Fakestopfleber mit Portweinzwiebeln</i>	331
<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> <i>Klöße schwäbisch-thüringischer Art</i>	341
<u>Katalonischer Genuss oder Lob der Einfachheit</u> <i>Pa amb tomàquet, la versió més senzilla</i>	344
<u>Rapunzel auf Reisen</u> <i>Feldsalat mit Orange, Datteln, Sauerkraut und Kokos</i>	347

## Register

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