

# 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 136

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