



ELEVEN MADISON PARK

DAS KOCHBUCH

DANIEL HUMM

WILL GUIDARA

MATTHAES 



INHALT

Vorwort von Danny Meyer 6
Hinweise zu den Rezepten 9
Miles Davis 10

Gemeinschaftlich 16

Frühling

Neuerfindung 88

Sommer

Dynamik 162

Herbst

Vorwärts 236

Winter

Typischer Tagesablauf 310

Wie Eleven Madison Park organisiert ist 318

Hors d'œuvres 322

Mignardises 334

Grundrezepte

Eingemachtes 340

Öle und Dressings 344

Gele 347

Pürees 349

Fonds und Jus 355

Geräuchertes 358

Streusel, Knuspermüsli und Teige 360

Sorbets und Eiscreme 365

Butter, etc. 370

Küchenausstattung 372

Bezugsquellen 373

Register 376

Dank und Impressum 384



HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Während der Arbeit an diesem Kochbuch in den vergangenen zwei Jahren hat uns eine Frage ganz besonders beschäftigt: „Werden unsere Leser tatsächlich nach diesen Rezepten kochen können?“

Die Antwort ist ein klares Ja.

Wenn Sie sonst nie kochen, dann sollte dieses Buch lieber auf Ihrem Kaffeetisch bleiben. Für die Umsetzung der meisten Rezepte muss man eine Menge Zeit investieren, man braucht eine gewisse Erfahrung, eine gut ausgestattete Küche und eine ordentliche Prise Durchhaltevermögen. Aber jedes Rezept wurde mehrfach von Mitgliedern unseres Teams und von Freunden des Restaurants getestet, und wenn Sie sich an die Anweisungen halten, dann funktionieren die Rezepte und Sie werden für Ihre Mühen belohnt werden.

Noch ein paar Hinweise, die Ihnen helfen sollen, sich zurechtzufinden:

Die Rezept-Kapitel sind nach Jahreszeiten geordnet und die Rezepte sind dazu gedacht, in der entsprechenden Jahreszeit gekocht zu werden. Nicht alle saisonalen Zutaten sind überall leicht erhältlich, daher nennen wir am Ende des Buches einige Bezugsquellen. Zutaten wie essbare Blüten, wilde Kräuter und andere Dekorationen unterstreichen die besonderen Eigenschaften eines Gerichts, sind aber nicht unbedingt notwendig.

Die einzelnen Gerichte sind jeweils als Teil einer mehrgängigen Speisenfolge gedacht; danach richtet sich auch die Portionsgröße. Jedes Rezept ist für acht Personen gedacht; wenn Sie die einzelnen Speisen aber alleine oder als Teil eines Menüs mit wenigen Gängen servieren möchten, dann reichen die Mengenangaben für vier Personen.

Am Ende des Buches finden Sie ein Kapitel mit Grundrezepten, die als Grund- und Beilagen in fast allen Rezepten des Buches Verwendung finden; dazu gehören zum Beispiel Eingelegtes, Öle, Dressings, Knuspermischungen, Teige, Sorbets, Eiscreme und verschiedene Sorten Butter.

Wenn Sie sich nicht an ein komplettes Rezept heranwagen möchten, dann können Sie auch aus nur ein oder zwei Komponenten eines Rezeptes ein köstliches Essen zaubern. In vielen Rezepten wird eine Zutat in verschiedenen Variationen zubereitet, und niemand wird es Ihnen übelnehmen, wenn Sie sich dazu entscheiden, nur eine dieser Variationen auszuführen.

Sous Vide bedeutet „unter Vakuum“. Für diese Technik sind zwei Geräte unverzichtbar: Eine Cryovac-Maschine zum Vakuumieren und Einschweißen der Produkte in Sous-Vide-Beuteln und ein Einhängethermostat. Bezugsquellen für beides finden Sie am Ende des Buches. In unserer Küche kommt die Sous-Vide-Technik häufig zum Einsatz, da sich damit verlässlich gleichbleibende Ergebnisse erzielen lassen und die Qualität der Speisen in einigen Fällen deutlich besser wird. Wo möglich, nennen wir in den Rezepten Alternativen zur Sous-Vide-Methode;

wird keine Alternative genannt, liegt das daran, dass das Rezept nur mit dieser Technik funktioniert. Beim Sous-Vide-Kochen ist es unheimlich wichtig, sich an die angegebenen Temperaturen und Kochzeiten zu halten, um Gesundheitsrisiken zu vermeiden.

In einigen Rezepten wird Flüssigstickstoff zum Schockgefrieren bestimmter Zutaten benötigt. Wo möglich, nennen wir alternative Methoden. Flüssigstickstoff ist auch in kleineren Mengen bei Fachhändlern aus der Industrie erhältlich. Die meisten von ihnen vermieten auch die isolierten Behälter gleich mit, in denen der Flüssigstickstoff aufbewahrt werden muss. Da Flüssigstickstoff sehr kalt ist (-196 °C) kann er sehr starke Verbrennungen verursachen. Beim Arbeiten mit Flüssigstickstoff sollten Sie daher immer eine Schutzbrille tragen und sehr vorsichtig vorgehen. Verwenden Sie keine Glasschüsseln für die Arbeit mit Flüssigstickstoff, da diese brechen könnten. Füllen Sie den Flüssigstickstoff vorsichtig in einen isolierten Behälter um (etwa eine Isolierkanne) und arbeiten Sie nicht direkt aus dem Transportbehälter damit. Lagern Sie Flüssigstickstoff niemals in einem vollständig versiegelten Behälter, da das Gas schnell einen starken Druck aufbaut und einen luftdicht verschlossenen Behälter zum Explodieren bringen könnte.

Bittermandeln, Bittermandelkerne und Bittermandelextrakt sind giftig, wenn sie nicht entsprechend verarbeitet oder behandelt werden. Kaufen Sie daher nur entsprechend behandelte Bittermandeln von einer verlässlichen Quelle (siehe zum Beispiel die Bezugsquellen am Ende des Buches).

Wenn nicht anders vermerkt gelten folgende Grundregeln:

Verwenden Sie ...

Eier der Gewichtsklasse L aus Bio-Freilandhaltung

Ungesalzene Butter, wenn nichts anderes angegeben ist

Mehl der Type 405

Raffinadezucker

Frische Kräuter

Reines Salz (grob gemahlene Steinsalz oder Meersalz ohne Jod und Rieselhilfen)

Frisch gemahlene Pfeffer

Trockenen Wein

Gelatine in Gold-Qualität

Vollmilch

Stopfleber von der Ente, Qualitätsstufe A (etwa 1 kg)

In den meisten Rezepten geben wir auch für Salz genaue Mengenangaben in Gramm. Doch das Würzen ist eine sehr persönliche Sache, also verwenden Sie je nach Geschmack ruhig mehr oder weniger.

Und wenn Sie beim Kochen nach unseren Rezepten nicht weiterkommen, frustriert sind oder weitere Erklärungen benötigen, dann schreiben Sie uns einfach eine E-Mail an cookbook@elevenmadisonpark.com

Wir helfen Ihnen gerne weiter.

SPARGEL
TEXTUREN MIT
EISMEERGARNELEN
UND DUFTNESSEL

Für 8 Personen



GEFRORENE MOUSSE VOM SPARGEL

30 g Butter
2 Knoblauchzehen, im Ganzen zerdrückt
1 Schalotte, geschält und gewürfelt
600 g grüner Spargel, gewürfelt
600 g weißer Spargel, gewürfelt
120 ml Weißwein
960 g Schlagsahne
30 g Salz
1 N₂O-Kapsel für den Siphon
Flüssigstickstoff
Fleur de Sel

Die Butter zerlassen und Knoblauch sowie Schalotten darin anschwitzen. Beide Sorten Spargel hinzufügen und andünsten, bis die Stangen zart sind. Mit dem Weißwein ablöschen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Dann die Sahne unterrühren und kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und abgedeckt 2 Stunden ziehen lassen. Abseihen und die aromatisierte Sahne mit Salz abschmecken.

960 Milliliter der aromatisierten Sahne in den Sahnephon füllen und den Siphon mit der N₂O-Kapsel laden. Die Hälfte der Masse in eine flache, mit Azetatfolie ausgelegte Edelstahlschüssel sprühen. Mit einer Kelle den Flüssigstickstoff vorsichtig auf die Masse schöpfen, bis sie gefroren ist. Dann die zweite Hälfte der Masse auf den gefrorenen Schaum geben und ebenfalls mit Flüssigstickstoff bedecken, bis sie gefroren ist. Den gefrorenen Schaum aus der Schüssel auf ein Backblech stürzen und in große Stücke brechen. Nach Belieben mit *Fleur de Sel* würzen und im Gefrierschrank aufbewahren.

KNUSPRIGER MANDELMILCH-SCHAUM

520 g Bittermandelkerne
946 ml Vollmilch
3 Tropfen Bittermandel-Extrakt
225 g Glukosesirup

Den Backofen auf 135 °C vorheizen, die Bittermandelkerne auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen goldbraun rösten; das dauert etwa 12 Minuten. Die Milch in einem mittelgroßen Topf aufkochen, die gerösteten Bittermandeln hineingeben, vom Herd nehmen und abgedeckt an einem warmen Ort 3 Stunden ziehen lassen; dabei sollte die Milch nicht unter 63 °C abkühlen. Abseihen und den Bittermandel-Extrakt sowie den Glukosesirup unterrühren.

Die Backofentemperatur auf 80 °C reduzieren und eine Auflaufform mit 23 x 32,5 cm Umfang mit Azetatfolie auslegen. Die aromatisierte Milch erneut auf 77 °C erhitzen und dann mit dem Handmixer aufschäumen. Den Milchschaum in die vorbereitete Form löffeln, sodass der Boden vollständig mit Schaum bedeckt ist. Sofort in den vorgewärmten Ofen stellen und den Schaum über Nacht oder 8–9 Stunden trocknen lassen. Dann aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und in Stücke brechen. In einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren.

MANDELMILCH-SCHNEE

520 g Bittermandelkerne
946 ml Vollmilch
3 Tropfen Bittermandel-Extrakt
5 g Salz
Flüssigstickstoff (optional)

Den Backofen auf 135 °C vorheizen, die Bittermandelkerne auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen goldbraun rösten; das dauert etwa 12 Minuten. Die Milch in einem mittelgroßen Topf aufkochen, die gerösteten Bittermandeln hineingeben, vom Herd nehmen und abgedeckt an einem warmen Ort (z.B. in der Nähe von Ofen oder Herd) 3 Stunden ziehen lassen; dabei sollte die Milch nicht unter 63 °C abkühlen.

Abseihen und den Bittermandel-Extrakt sowie das Salz unterrühren. Eine große Edelstahlschüssel mit Azetatfolie auslegen und zur Hälfte mit Flüssigstickstoff füllen. Die aromatisierte Milch vorsichtig auf den Flüssigstickstoff gießen. Sie wird sofort gefrieren und brüchig werden. Die gefrorene Mandelmilch zügig im Mixer zerkleinern und den pulverigen Mandelmilch-Schnee im Gefrierschrank aufbewahren.

Alternativ kann die Mandelmilch in einer flachen Schüssel eingefroren werden, bis sie vollständig fest ist. Kurz vor dem Servieren kann der Schnee dann mit einer Gabel von der gefrorenen Oberfläche gekratzt werden.

EISMEERGARNELN

240 ml Weißwein
15 g in feine Scheiben geschnittene Schalotte
225 g kalte Butter, gewürfelt
10 ml Limettensaft
10 g Salz
1 Prise Cayennepfeffer
24 Eismeergarnelen (etwa 250 g)

Den Weißwein mit den Schalotten in einen kleinen Topf geben und bei mäßiger Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf etwa 45 Milliliter reduziert ist. Dann bei schwacher Hitze die Butterwürfel mit einem Schneebesen einzeln unterrühren. Sobald die gesamte Butter in der Reduktion gelöst ist, mit Limettensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Abseihen und an einem warmen Ort (z.B. in der Nähe des Ofens) aufbewahren, sodass die Beurre Blanc eine Temperatur von etwa 60 °C hält.

Die Eismeergarnelen schälen, die Darmstränge entfernen und die Garnelen unter fließendem Wasser abspülen. Trocken tupfen, salzen und dann etwa 45 Sekunden in der Beurre Blanc pochieren. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und dann sofort servieren.

ZUM SERVIEREN

20 Stangen grüner Spargel, die holzigen Enden abgeschnitten
8 Stangen weißer Spargel, die holzigen Enden abgeschnitten
32 Spargelspitzen
45 ml Mandel-Vinaigrette (siehe Seite 345)
120 g Hummer-Streusel (siehe Seite 363)
Gefrorene Mousse vom Spargel
Eismeergarnelen
40 Duftnessel-Blüten
16 junge Erbsenranken
Knuspriger Mandelmilch-Schaum
Mandelmilch-Schnee

16 Stangen grünen Spargel in kochendem Salzwasser 3 bis 4 Minuten bissfest garen. Sofort mit einem Schaumlöffel zum Abkühlen in Eiswasser geben. Mit dem weißen Spargel wiederholen; er muss etwa 8 Minuten kochen. Auch die Spargelspitzen blanchieren; sie sind in 30 Sekunden gar. Den abgekühlten Spargel aus dem Eiswasser nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die vier rohen Stangen grüner Spargel mit der Mandoline oder einem Sparschäler längs in feine Streifen schneiden. In einer großen Schüssel den blanchierten Spargel, die Spargelstreifen und Spargelspitzen mit der Mandel-Vinaigrette vermischen.

Auf jeden Teller 1 Esslöffel Hummer-Streusel geben und jeweils eine Nocke der gefrorenen Mousse vom Spargel daraufsetzen. Den Spargel-Salat attraktiv darum arrangieren und mit jeweils drei Eismeergarnelen, fünf Duftnessel-Blüten und einigen Erbsenranken garnieren. Ein Stück Mandelmilch-Schaum dazulegen. Abschließend – kurz vor dem Servieren – etwas Mandelmilch-Schnee darüberstreuen.



PETERSFISCH GEBRATENER PETERSFISCH MIT ZUCKERMAIS, PFIFFERLINGEN UND ZITRONENGRAS

Für 8 Personen

SOMMER-SUD MIT ZUCKERMAIS

946 ml Tomatenwasser (siehe Seite 371)
946 ml Fisch-Fumet (siehe Seite 356)
170 g kalte Butter, in 2,5 cm große Würfel geschnitten
60 g Zitronengras, gehackt
1 Schalotte, geschält und gehackt
10 g frische Ingwerwurzel, geschält und gehackt
480 ml Mais-Saft (von etwa 3,5 kg frischen
Maiskörnern)
3 Stängel Basilikum
22 ml Limettensaft
5 g Salz
Cayennepfeffer

Tomatenwasser und Fisch-Fumet separat erhitzen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit jeweils auf 480 ml reduziert ist. Inzwischen 60 g der Butter in einem mittelgroßen Topf zerlassen und Zitronengras, Schalotte und Ingwer darin glasig anschwitzen. Das reduzierte Tomatenwasser und den reduzierten Fisch-Fumet hinzufügen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf 720 ml reduziert ist. Dann den Mais-Saft unterrühren, vom Herd nehmen und den Basilikum hineingeben. Abgedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Dann den Basilikum entsorgen und die Flüssigkeit im Standmixer bei hoher Geschwindigkeit pürieren. In eine Schüssel umfüllen und die gewürfelte kalte Butter mit dem Standmixer unterrühren, bis sie vollständig emulgiert ist. Mit Limettensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

PETERSFISCH

60 ml Rapsöl
8 Petersfisch-Filets à 115 g
15 g Salz
30 g Butter

In zwei großen Bratpfannen jeweils 30 ml Rapsöl erhitzen. Die Fischfilets trocken tupfen und von beiden Seiten salzen. Kurz bevor das Öl auf den Rauchpunkt erhitzt ist, je vier Filets in die Pfannen legen – mit der Hautseite nach unten – und mit dem Pfannenwender leicht andrücken, sodass die Unterseite der Filets den Pfannenboden vollständig berührt. Wenn sich die Filets wieder vom Pfannenboden lösen, um 180 Grad drehen, sodass sie gleichmäßig bräunen. Nach 2 bis 3 Minuten, wenn die Filets zu drei Viertel gegart sind, je 15 g Butter in die Pfannen geben und sie dann vom Herd nehmen. Die Filets 2 Minuten mit dem Bratfett begießen (nicht länger, damit der Fisch nicht zäh wird). Vom Herd nehmen und überschüssiges Fett abtupfen.

JUNGE RADIESCHEN UND MAIS

32 junge Radieschen, mit zarten Blättern, geputzt
360 g Maiskörner
30 ml Hähnchen-Fond (siehe Seite 356)
90 g Butter
5 g Salz

Radieschen und Mais für 1 Minute in kochendes Salzwasser geben. Mit der Schaumkelle in Eiswasser tauchen und abgießen, sobald sie abgekühlt sind. Den Hähnchen-Fond in einem kleinen Topf aufwärmen, Butter, Radieschen und Mais hineingeben und schwenken, um das Gemüse zu glasieren. Mit Salz abschmecken.

PFIFFERLINGE

60 kleine Pfifferlinge
30 g Butter
120 ml Hähnchen-Fond (siehe Seite 356)
10 g Salz

Die Pfifferlinge sorgfältig mit einem kleinen scharfen Messer putzen. Die Stiele gleichmäßig kürzen und die Pfifferlinge dann gut unter fließendem Wasser abspülen. Zum Trocknen sofort auf Küchenpapier ausbreiten. Trocken tupfen. Die Butter in einer mittelgroßen Schwenkpfanne bei mäßiger Hitze zerlassen und die Pfifferlinge etwa 1 Minute sautieren. Den Hähnchen-Fond angießen und aufkochen. Sanft köcheln lassen, bis die Pilze glasiert sind. Mit Salz abschmecken.

MAIS-PULVER

240 g gefriergetrockneter Mais

Den Mais in einer Gewürzmühle zu feinem Puder mahlen.

ZUM SERVIEREN

Petersfisch
Junge Radieschen und Mais
Sommer-Sud mit Zuckermais
4 junge Radieschen, in dünne Scheiben geschnitten
Pfifferlinge
40 ml Zitronengras-Öl (siehe Seite 345)
40 g gefriergetrockneter Mais
Mais-Pulver
Frisch abgeriebene Schale von 1 Limette

Acht Teller vorwärmen. Jeweils ein gebratenes Petersfisch-Filet in die Mitte eines Tellers legen. Die jungen Radieschen und Maiskörner jeweils in einem Rechteck um die Fischfilets arrangieren und etwas Sommer-Sud zwischen Fisch und Gemüse löffeln. Mit den hauchdünnen Radieschen-Scheiben und Pfifferlingen garnieren und je etwa 1 Teelöffel Zitronengras-Öl auf die einzelnen Portionen träufeln. Jeweils 1 Teelöffel gefriergetrocknete Maiskörner in einer Linie neben Fischfilet und Gemüse arrangieren und etwas Mais-Pulver und Limettenschale darüberstreuen.

SCHWEIN GESCHMORTER SCHWEINENACKEN MIT SÜSSKARTOFFELN, PFLAUMEN UND AMARETTINI

Für 8 Personen

SCHWEINENACKEN

340 g Salz
2,5 g rosa Pökelsalz
1 großes Stück Schweinenacken, ohne Knochen

Beiderlei Salz in einem großen Topf mit 4 Liter Wasser zum Kochen bringen, sodass sich die Kristalle vollständig im Wasser auflösen. Im Eiswasserbad abkühlen und die Lake dann in einen großen Behälter gießen. Den Schweinenacken hineinlegen und abgedeckt 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Das gepökelte Schweinefleisch aus dem Behälter nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Dann fest in Frischhaltefolie wickeln, damit das Fleisch beim Garen seine Form behält; dabei darauf achten, dass die Folie an den Seiten gut verschlossen ist. Das in Folie gewickelte Fleisch in einen Sous-Vide-Beutel geben, vakuumieren und einschweißen. Dann 24 Stunden bei 62 °C im Wasserbad schmoren lassen. Das geschmorte Fleisch im verschlossenen Sous-Vide-Beutel 4 Stunden in Eiswasser abkühlen lassen und erst danach aus Beutel und Frischhaltefolie nehmen. Trocken tupfen und die Seiten gleichmäßig abschneiden, sodass ein zylinderförmiges Stück Fleisch entsteht. Erneut in Frischhaltefolie wickeln und in einem Sous-Vide-Beutel vakuumieren und einschweißen. Bis zum Anrichten im Kühlschrank aufbewahren.

SÜSSKARTOFFEL-PARISIENNE

1 große Süßkartoffel (etwa 680 g), geschält
55 g Butter
5 g Salz
120 ml Hähnchen-Fond (siehe Seite 356)
1 Zweig Thymian

32 Kugeln à 1 cm Durchmesser aus der Süßkartoffel ausstechen. 15 g Butter in einem kleinen Topf zerlassen, die Süßkartoffel-Kugeln hinzufügen, salzen und 3 Minuten anschwitzen. Dann Hähnchen-Fond und Thymian hinzufügen, sanft aufkochen und abgedeckt 20 Minuten sieden lassen. Abschließend die restliche Butter hinzufügen, zerlassen und die Süßkartoffel-Kugeln 2 Minuten glasieren.

TROCKENPFLAUMEN IN TEE

7,5 g Piment-Beeren
7,5 g schwarze Pfefferkörner
2,5 g Gewürznelken
1,5 g Wacholderbeeren
1 Kapsel Sternanis
1/2 Zimtstange
320 ml Rotwein
320 ml Portwein
55 g Zucker
18 g Earl Grey-Teeblätter
8 Trockenpflaumen
240 ml Hähnchen-Fond (siehe Seite 356)
15 g Butter

Gewürze in einem kleinen Topf bei mäßiger Hitze etwa 1 Minute anrösten. Vom Herd nehmen und Rotwein, Portwein und Zucker hinzufügen. Dann zurück auf den Herd geben und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit etwa um die Hälfte reduziert ist. Den Topf nun erneut vom Herd nehmen, die Teeblätter in die Reduktion geben und abgedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Die Trockenpflaumen in einen hitzebeständigen Behälter geben und die aromatisierte Reduktion durch ein Sieb daraufgießen. Den Behälter mit Frischhaltefolie abdecken und die Trockenpflaumen in der Reduktion auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Abseihen; dabei Pflaumen und Flüssigkeit aufbewahren. In einem kleinen Topf die Flüssigkeit zusammen mit dem Hähnchen-Jus köcheln lassen, bis eine Reduktion mit der Konsistenz von flüssigem Honig entstanden ist. Pflaumen und Butter hinzufügen und zum Anrichten bei schwacher Hitze aufwärmen.

PFLAUMEN-SAUCE

30 ml Rapsöl
165 g *Guanciale*, fein gehackt
1 Schalotte, fein gehackt
3 Pflaumen, entsteint und gewürfelt
6 Trockenpflaumen, gewürfelt
1 Zweig Thymian
3 g Salz
2 l Hähnchen-Jus (siehe Seite 356)
7,5 ml Banyuls-Essig

Die Hälfte des Öls in einem mittelgroßen Topf erhitzen, den *Guanciale* hinzufügen und bei mäßiger Hitze das Fett auslassen; das dauert etwa 5 Minuten. Abseihen und das ausgelassene Fett beiseitestellen. Das übrige Öl in einer Schwenkpfanne erhitzen und die Schalotte, gewürfelte Pflaumen und Trockenpflaumen, den Thymian und das Salz darin etwa 5 Minuten anschwitzen, bis die Trockenpflaumen zart sind. Dann den Hähnchen-Jus hinzufügen und bei mäßig schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert ist; das dauert etwa 40 Minuten. Die Reduktion durch ein feines Sieb filtern und abschließend das ausgelassene Fett sowie den Banyuls-Essig unterrühren.

ZUM SERVIEREN

Schweinenacken
30 ml Rapsöl
140 g Mehl (Type 405)
120 ml Hähnchen-Jus (siehe Seite 356)
10 Frühlingszwiebeln, die äußeren Blätter entfernt
45 g Butter
30 ml Hähnchen-Fond (siehe Seite 356)
Süßkartoffel-Parisienne
Eingelegte Zwetschgen (siehe Seite 342)
Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer
120 g Süßkartoffel-Püree (siehe Seite 354)
40 g Schnittlauch, gehackt
Trockenpflaumen in Tee
40 g Amarettini-Streusel (siehe Seite 361)
Pflaumen-Sauce

Aus dem geschmorten Schweinenacken acht Scheiben à 1 cm Dicke schneiden. Zwei große Schwenkpfannen bei mäßiger Hitze auf den Herd geben und das Rapsöl darin verteilen. Die Schweinenacken-Stücke in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl vorsichtig abschütteln. Jeweils vier Fleischstücke in die heißen Pfannen geben und von jeder Seite etwa 2 Minuten scharf anbraten, um das Fleisch zu bräunen. Den Hähnchen-Jus auf zwei weitere große Schwenkpfannen verteilen und bei mäßiger Hitze aufwärmen. Jeweils vier karamellierte Steaks in die Pfannen mit dem warmen Hähnchen-Jus geben und zum Glasieren mit dem Jus begießen.

Acht Frühlingszwiebeln für 1 Minute in sprudelnd kochendes Salzwasser geben und dann zum Abkühlen sofort in Eiswasser tauchen. Die abgekühlten Frühlingszwiebeln abtropfen lassen. Die zwei rohen Frühlingszwiebeln mit der Mandoline in feine Längsstreifen schneiden (mindestens acht Stücke).

In zwei kleinen Schwenkpfannen jeweils 15 g Butter und 15 ml Hähnchen-Fond aufwärmen und in der einen Pfanne die Süßkartoffel-Parisienne, in der anderen Pfanne die blanchierten Frühlingszwiebeln glasieren.

In einer weiteren kleinen Schwenkpfanne die eingelegten Pflaumen mit der Schnittseite nach unten etwa 15 Minuten scharf anbraten. Dann die übrige Butter hinzufügen und in der Pfanne schwenken, um die Pflaumenhälften zu glasieren. Die Pflaumen später mit der Schnittseite nach oben servieren und etwas *Fleur de Sel* sowie ein wenig frisch gemahlener Pfeffer daraufstreuen.

Das Süßkartoffel-Püree in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze aufwärmen. Acht vorgewärmte Teller bereitstellen und auf jeden 1 Esslöffel Püree als Streifen rechts von der Mitte ausbreiten. Je ein Stück Fleisch auf das Püree legen und mit Schnittlauch, *Fleur de Sel* und Pfeffer würzen. Auf jedes Stück Fleisch eine eingelegte Pflaume und daneben je eine Trockenpflaume in Tee legen. Jeweils eine glasierte Frühlingszwiebel über die Fleischstücke legen und das Ganze mit Süßkartoffel-Parisienne, einer Frühlingszwiebel-Scheibe und Amarettini-Streuseln garnieren. Abschließend etwas Pflaumen-Sauce auf jede Portion träufeln.



REGISTER

Kursiv gedruckte Seitenzahlen verweisen auf Fotos.

A

- Algen
Eingelegte Algen, 343
Gebackener Rochen mit Curry, Kokosnuss und Algen, 276, 277
- Amarettini
Amarettini-Streusel, 361
Geschmorter Schweinenacken mit Süßkartoffeln, Pflaumen und Amarettini, 208, 209
Ananas, in Kokosnuss – Baiser mit Mango, Papaya und Maracuja, 302, 303
- Apfel
Äpfel mit Karamell, 226, 227
Apfelessig, 345
Apfel-Rotwein-Püree, 353
Apfel-Vinaigrette, 345
Berner Hobelkäse mit Äpfeln und Maronen, 222, 222
Eingelegte Apfelchips, 342
Eiscreme vom Granny Smith-Apfel, 368
Gebratene junge Taube mit Kohl und Äpfeln, 215, 218–20
Glasierter Lammrücken mit Puntarella, Äpfeln und Vadouvan-Gewürzmischung, 294, 295
Granny-Smith-Apfel-Püree, 350
Karamell-Äpfel, 234, 338
Apfel-Lamm-Streusel, 362
Marinierte Kaisergranate mit Sellerie und grünem Apfel, 260, 261
Seeigel und Grüner Apfel, 242, 331
Sorbet vom grünen Apfel, 366
Apfel-Rotwein-Püree, 353
- Aprikose
Aprikosen-Püree, 349
Aprikosen-Sorbet, 366
Aprikosen-Tapioka-Blättchen, 156
Aprikosen und Mandeln, 156, 157
Joghurt, Aprikosen, Curry und eingelegte Zwiebeln, 100, 101
- Artischocke
Artischocken-Püree, 350
Schwarzbarsch in Salzkruste mit Artischocken, Tomaten und Zitronenthymian, 126, 127–29, 128
- Aubergine
Eingelegte Mini-Auberginen, 341
Lammbraten mit Kräutern, Aubergine, Schafsmilchjoghurt und Kreuzkümmel, 144, 145
Weißes Auberginen-Püree, 354
- Austern
Austern – Gelée mit Kartoffeln und Lauch, 248, 249
Austern-Vichyssoise, 169, 330
Kaviar – Pochierte Austern, Champagner-Sabayon und Brunnenkresse, 244, 245
Avocado-Roulade mit Garnelen und Waldsauerklee, 112–13, 113

B

- Baisers
Baiser-Tränen, 81
Balsamessig-Baiser, 152
Basilikum-Baiser-Küsschen, 335
Haselnuss-Baiser, 229
Kokosnuss – Baiser mit Mango, Papaya und Maracuja, 302, 303
Malz-Baiser, 149
Zitronen-Baiser, 224, 298, 308, 339
Zubereitung nach Schweizer Methode, 303, 339
- Balsamessig
Beeren-Salat mit Balsamessig und Olivenöl, 152, 153
Marinade vom weißen Balsamessig, 343
Vinaigrette vom weißen Balsamessig, 346
- Bananen
Schokolade-Crèmeux mit Banane, Yuzu und Sesam, 306, 307
Sorbet von gerösteten Bananen, 367
- Basilikum
Basilikum-Gel, 347
Basilikum-Öl, 344
Maracuja-Basilikum-Pavlovas, 86, 335
Radicchio-Salat mit Mozzarella, Mango und Basilikum, 254, 254
Tomate – Gang 3 – Wolke mit Basilikum, 105, 107
Walderdbeeren mit Zitronen-Basilikum-Parfait, 80 – 81, 81
- Beeren
Beeren – Salat mit Balsamessig und Olivenöl, 152, 153
Foie Gras – Crème brûlée mit Sommerbeeren und eingelegter Roter Bete, 114, 115
siehe auch: Erdbeeren
- Beignets
Kaffee-Beignets, 234, 338
Schwarzer Trüffel – Gang 1 – Beignets, 268, 270
Süßkartoffel-Beignet mit Schokolade und Maronen-Honig, 230–31, 230–31
- Bergamotte
Bergamotten-Püree, 350
Pochierter Hummer mit Bergamotte und Sellerie, 280, 281
- Beten
Eingelegte Gelbe Bete, 341
Eingelegte Rote Bete, 341
Foie Gras – Crème brûlée mit Sommerbeeren und eingelegter Roter Bete, 114, 115
Gelbe-Bete-Vinaigrette, 346
Goldene Bete, in Fromage Blanc – Inspiriert von der Farbe Gelb, 146, 146
Rote-Bete-Marshmallows, 168, 326–28
Rote-Bete-Vinaigrette, 345
Salat mit Ziegenfrischkäse und Kümmel, 174, 175
Beurre Blanc, 203, 204
Beurre Blanc mit gebräunter Butter, 52
Pilz-Beurre-Blanc, 329
Orangen-Beurre-Blanc, 55, 279, 281
Vin-Jaune-Beurre-Blanc, 43, 56
Zitronen-Beurre-Blanc, 49
Zitronenverbene-Beurre-Blanc, 132
Zitrusfrüchte-Beurre-Blanc, 50, 275
- Birnen
Chicorée mit Brioche-Kruste, Gruyère, Schinken und Birnen, 188–89,
Glasiertes Hirschfilet mit Birne und Herbsttrompeten, 215, 220–21
Pochierter Rosa Schnapper mit Birnen, Pastinaken und Amerikanischen Schwertmuscheln, 196, 197
- Blumenkohl
Blumenkohl-Püree, 350
Gebratener Blumenkohl mit Trauben, Mandeln und Curry, 186, 187
Blüten, in Lasagne mit Sommerblüten und Zitronenverbene, 132, 133–135
- Bohnen
Bohnenkraut, 142, 142–43
Cannellini-Bohnen, in Cannellini-Bohnen-Püree, 354
Cannellini-Bohnen, in Loup de mer – Gebratener Wolfsbarsch mit Cannellini-Bohnen, Chorizo und Sauce Bouillabaisse, 124, 125
Coco-Bohnen, in Pochierte Garnelen mit Butternusskürbis und Speck, 202, 203
Flageoletbohnen, in Jakobsmuschel – Minestrone mit Mais und Flageoletbohnen, 130, 131
Saubohnen, in Gebratenes Kotelett vom Spanferkel mit Morcheln, Saubohnen und Majoran, 63, 67
Sommerbohnen, in Variationen vom Kalbsfleisch mit Sommerbohnen, Veilchen-Senf und
- Bohnenkraut
Variationen vom Kalbsfleisch mit Sommerbohnen, Veilchen-Senf und Bohnenkraut, 142, 142–43
- Borretsch
Kaviar – Buttermilch, Buchweizen und Borretsch, 96, 97
Bouillabaisse, 124, 125

Brioche

- Chicorée mit Brioche-Kruste, Gruyère, Schinken und Birnen, 188–89, 189
- Hähnchen – Velouté mit Brioche und Schwarzem Trüffel, 172, 173
- Schokoladen-Brioche, 255

Brioche-Chips, 99

Brombeeren-Sorbet, 366

Brunnenkresse

- Brunnenkresse-Püree, 354
- Gebackene Topinambur mit Brunnenkresse und Senf, 258, 259
- Kaviar – Pochierte Austern, Champagner-Sabayon und Brunnenkresse, 244, 245
- Buchweizen, in Kaviar – Buttermilch, Buchweizen und Borretsch, 96, 97

Butter, 370–71

- Butter mit schwarzem Trüffel, 370
- Butter-Radieschen, 25, 323
- Eiscreme mit gebräunter Butter, 368
- Gebräunte Butter, 370
- Geklärte Butter, 370
- Geräucherte Butter, 359
- Hummer-Butter, 370
- siehe auch:* Beurre Blanc

Buttermilch

- Buttermilch-Dressing, 344
- Buttermilch-Gel, 347
- Buttermilch-Olivenöl-Sorbet, 366
- Kaviar – Buttermilch, Buchweizen und Borretsch, 96, 97

Butternusskürbis

- Butternusskürbis-Cannoli, 168, 328
- Butternusskürbis-Hippen, 328
- Butternusskürbis-Püree, 350
- Eingelegter Butternusskürbis, 341
- Pochierte Brustfilets vom Perlhuhn mit weißem Trüffel, Butternusskürbis, Pastinaken und Wirsing, 284, 285
- Pochierte Garnelen mit Butternusskürbis und Speck, 202, 203

C

Cannellini-Bohnen, in Gebratener Wolfsbarsch mit Cannellini-Bohnen, Chorizo und Sauce Bouillabaisse, 124, 125

Cannellini-Bohnen-Püree, 354

Cannelloni, in Espresso – Knusprige Cannelloni mit Schokolade und Milch, 304, 305

Cannoli, in Butternusskürbis-Cannoli, 168, 328

Ceviche

- Jakobsmuschel – Ceviche mit Fenchel, Tangerine und Estragon, 252, 253
- Jakobsmuschel – Ceviche mit Radieschen und Persimone, 178, 179
- Wassermelone – Ceviche mit Jakobsmuschel, Hummer und Kalmar, 108, 109

Champagner

- Pochierte Austern, Champagner-Sabayon und Brunnenkresse, 244, 245
- Schwarze Johannisbeere – Kir Royale, 224, 225

Chicorée

- Chicorée mit Brioche-Kruste, Gruyère, Schinken und Birnen, 188–89, 189
- Gebratene Wachtel mit Chicorée, Datteln und Wacholder, 282–83, 283

Chips

- Ackerlauch-Chips, 371
- Apfel-Chips, 220
- Hähnchenhaut-Chips, 60
- Kartoffelchips, 27, 121, 279
- Möhren-Chips, 334
- Reis-Kräcker, 336
- Topinambur-Chips, 259

Chocolate-Cookie-Streusel, 361

Chorizo

- Chorizo-Madeleines, 94, 325
- Chorizo-Öl, 344
- Gebratener Wolfsbarsch mit Cannellini-Bohnen, Chorizo und Sauce Bouillabaisse, 124, 125

Chutney

- Rhabarber-Chutney, 66
- Walnuss-Chutney, 227

Couscous

- Couscous – Salat mit Tomaten, Gurken und Melone, 102, 103
- Geräucherter Couscous, 359

Crème Brûlée, Foie Gras – Crème brûlée mit

- Sommerbeeren und eingelegter Roter Bete, 114, 115

Crème fraîche

- Geräucherte Crème fraîche, 359
- Gurke – Variationen mit geschmortem Saibling und geräucherter Crème fraîche, 110, 111
- Kartoffeln – Eiscreme mit Crème fraîche und Osietra Kaviar, 26, 27

Croutons, 31

Curry

- Gebratener Blumenkohl mit Trauben, Mandeln und Curry, 186, 187
- Curry-Knuspermischung, 364
- Curry-Öl, 344
- Curry-Rosinen-Püree, 353
- Gebratener Blumenkohl mit Trauben, Mandeln und Curry, 276, 277
- Joghurt – Aprikosen, Curry und eingelegte Zwiebeln, 100, 101
- Mango und Curry, 160, 336–37
- Vadouvan-Knuspermischung, 364

D

Daikon-Rettich

- Daikon-Vinaigrette, 345
- Eingelegter Daikon-Rettich, 341
- Pochierter Petersfisch mit Zitrusfrüchten, Daikon-Rettich und jungem Olivenöl, 274, 275

Datteln

- Eingelegte Datteln, 341
- Dattel-Püree, 351
- Gebratene Wachtel mit Chicorée, Datteln und Wacholder, 282–83, 283

Deftige Mohn-Sesam-Streusel, 362

Desserts

- Äpfel mit Karamell, 226, 227
 - Aprikosen und Mandeln, 156, 157
 - Beeren – Salat mit Balsamessig und Olivenöl, 152, 153
 - Espresso – Knusprige Cannelloni mit Schokolade und Milch, 304, 305
 - Fromage Blanc – Inspiriert von der Farbe Gelb, 146, 146
 - Grapefruit – Limonade, 298, 299
 - Kirsche – Streusel und Pistazien, 150, 151
 - Kokosnuss – Baiser mit Mango, Papaya und Maracuja, 302, 303
 - Malz – Sorbet mit Olivenöl und schwarzem Pfeffer, 148, 149
 - Milch mit Honig, 78, 79
 - Rhabarber mit Sellerie und Schafsmilch-Joghurt-Sorbet, 76, 76–77
 - Schokolade und Milch, 84, 85
 - Schokolade – Crèmeux mit Banane, Yuzu und Sesam, 306, 307
 - Schokolade – Fleur de Sel und Karamell, 158, 159
 - Schokolade – Petit Fours mit Erdnüssen und Popcorn-Eiscreme, 232–33, 233
 - Schwarze Johannisbeere – Kir Royale, 224, 225
 - Süßkartoffel-Beignet mit Schokolade und Maronen-Honig, 230–31, 230–31
 - Variationen von der Haselnuss mit Weintrauben, 228, 229
 - Variationen von der Minze mit Schokolade, 82, 83
 - Walderdbeeren mit Zitronen-Basilikum-Parfait, 80–81, 81
 - Ziegenkäse mit Pistazien und Wildkräutern, 74, 74
 - Zitrone – Mohnsamen und grüne Oliven, 300, 301
 - siehe auch:* Mignardises
- Dressings, 344–346
- Duftnessel, Spargel-Texturen mit Eismeergarnelen und Duftnessel, 34, 35

E

Eier

- Fantasien vom Ei, 170, 171
- Pochiertes Ei mit Hähnchen und weißem Trüffel, 169, 329
- Pochierte Eier mit Froschschenkeln, Ramp-Lauch und Vin Jaune, 42, 43
- Thunfisch – Mariniert, mit Spargel, Eigelb und Sauerampfer, 38, 39

Eingelegtes, 340–43

Eiscremes, 368–69

- Kartoffeln – Eiscreme mit Crème fraîche und Osietra Kaviar, 26, 27
- Schokolade – Petit Fours mit Erdnüssen und Popcorn-Eiscreme, 232–33, 233
- Tomate – Gang 4 – Salat mit Mozzarella-Eiscreme, 105, 107

Eismeergarnelen

- Spargel – Texturen mit Eismeergarnelen und Duftnessel, 34, 35

Emmer, in Brathähnchen mit Pfifferlingen, Mais und Emmer, 136, 136–137

Ente

- Entenbraten mit Lavendelkruste, Fenchel und Pfirsich, 138, 139

Enten-Jus, 356
In Entenfett gebratene Möhren mit Kreuzkümmel und Weizen, 190, 191
Möhren-Enten-Streusel, 361

Erbsen
Erbsen-Eiscreme, 369
Erbsen-Püree, 352
Gartenerbsen – Gekühltes Erbsensüppchen mit Minze, Buttermilch und getrocknetem Schinken, 28, 29
Lollis, 24, 322
Spanferkel – Gang 2 – Bauchfleisch vom Spanferkel mit Erbsen, Minze und Blattsalat, 62, 65
Steinbutt – Pochierter Steinbutt mit Gartenerbsen, Nage und Zitronenthymian, 46, 47

Erdbeeren
Erdbeeren – Gazpacho mit Basilikum, schwarzem Pfeffer, Olivenöl und Guanciale, 30, 31
Erdbeer-Gel, 348
Erdbeer-Sorbet, 367
Foie-Gras-Sablé mit Erdbeeren, 25, 324
Walderdbeeren mit Zitronen-Basilikum-Parfait, 80–81, 81

Erdnüsse
Erdnussbutter, in PB&J, 160, 336
Erdnuss-Püree, 352
Erdnuss-Streusel, 363
Erdnuss-Vinaigrette, 346
Schokolade – Petit Fours mit Erdnüssen und Popcorn-Eiscreme, 232–33, 233
Steinpilze – Herbstsalat und Erdnüsse, 176, 177

Escabèche-Vinaigrette, 345
Espresso – Knusprige Cannelloni mit Schokolade und Milch, 304, 305
Essig, Apfelessig, 245
Estragon
Estragon-Öl, 345
Jakobsmuschel – Ceviche mit Fenchel, Tangerine und Estragon, 252, 253
Pochierter Steinbutt mit Zucchini, Safran-Fumet und Estragon, 122, 123

F

Feigen, in Gebratener Loup de mer mit Steinpilzen, Süßkartoffel, Feigen und Ibérico-Schinken, 200, 201

Fenchel
Amerikanische Schwertmuscheln mit Fenchel, 243, 331–332
Entenbraten mit Lavendelkruste, Fenchel und Pfirsich, 138, 139
Fenchel-Kartoffel-Püree, 351
Fenchel-Püree, 351
Hamachi mit Zitrone, Fenchel und Meerrettich, 250, 251
Jakobsmuschel – Ceviche mit Fenchel, Tangerine und Estragon, 252, 253
Lachs-Galette mit Dill und Meerrettich, 95, 326–327
Pochierter Hummer mit Fenchel, Orange und Persimonen, 204, 205
Thunfisch und Fenchel, 168, 328

Flageoletbohnen, in Jakobsmuschel – Minestrone mit Mais und Flageoletbohnen, 130, 131
Fleur de Sel, in Schokolade – Fleur de Sel und Karamell, 158, 159
Flüssigstickstoff, 9
Flusskrebse
Kalbsfrikassee mit Flusskrebs und Estragon, 68, 69
Petersfisch – sautiert, mit Variationen vom Knoblauch und Flusskrebs, 50, 51

Foie Gras / Stopfleber
Foie Gras – Crème brûlée mit Sommerbeeren und eingelegter Roter Bete, 114, 115
Foie-Gras-Macarons, 243, 333
Foie-Gras-Sablés mit Erdbeeren, 25, 324
Foie Gras – Terrine mit grünem Spargel, Tellerkraut und schwarzem Trüffel, 40, 41
Foie Gras – Terrine mit Pflaumen und Bittermandeln, 184, 185
Foie Gras – Stopfleber mit Quitten und Kakao, 255, 256–257
In: Gebratenes Hähnchen mit Trüffel und Lauch, 286, 286–87, 288–289
Rinderfiletbraten mit in Rotwein geschmorten Zwiebeln und Stopfleber, 292, 293
Wildschwein und Stopfleber mit Wacholderbeeren, 214, 216–17

Fonds, 355–57
Fontina-Käse, in
Weißer Trüffel – Tortellini mit Fontina-Käse und Maronen, 194, 195
Walderdbeeren, in Walderdbeeren mit Zitronen-Basilikum-Parfait, 80–81, 81

Fromage Blanc, in Fromage Blanc – Inspiriert von der Farbe Gelb, 146, 146
Froschschenkel, in Pochierte Eier mit Froschschenkeln, Ramp-Lauch und Vin Jaune, 42, 43
Frühlingsgemüse-Vinaigrette, 346
Fumet
Fisch-Fumet, 356
Pochierter Steinbutt mit Zucchini, Safran-Fumet und Estragon, 122, 123

G

Galettes
Lachs-Galette mit Dill und Meerrettich, 95, 326–27
Ziegenkäse-Zitronen-Galette, 242, 330-31

Garnelen
Avocado – Roulade mit Garnelen und Waldsauerklee, 112–113, 113
Pochierte Garnelen mit Butternusskürbis und Speck, 202, 203
Pochierte Garnelen mit Kalmaren, Kartoffeln und Gnocchi, 278, 278–79
Stubenküken – Festland und Meer, 56, 57

Gazpacho, in Erdbeeren – Gazpacho mit Basilikum, schwarzem Pfeffer, Olivenöl und Guanciale, 30, 31
Gebräunte Butter, 370
Beurre Blanc mit gebräunter Butter, 52
Gelbrüben-Püree, 350
Geklärte Butter, 370

Gelees
Apfel-Gelee, 331
Austern-Gelee, 330
Buttermilch-Gelee, 96

Erdbeer-Gelee, 81, 324
Gelee von Kirschen und Veilchen-Senf, 117
Grapefruit-Gelee, 325
Lauch-Gelee, 249
Minz-Gelee, 337
Pflaumen-Gelee, 185
Quitten-Gelee, 255
Rhabarber-Gelee, 76
Schwertmuschel-Gelee, 332
Spargel-Gelee, 40
Tête-de-Cochon-Gelee, 64
Wassermelonen-Gelee, 109
Yuzu-Gelee, 252

Gele, 347–48
Gemüse à la Grecque, Kaisergranat – Terrine mit Gemüse à la Grecque, 182, 183
Geräuchertes, 358–59
Glasierter Lammrücken mit Puntarella, Äpfeln und Vadouvan-Gewürzmischung, 294, 295
Gnocchi
Pochierte Garnelen mit Kalmaren, Kartoffeln und Gnocchi, 278, 278–79
Ricotta-Gnocchi mit violetten Artischocken und geräuchertem Schweinefleisch, 44, 45

Gougères, 242, 330
Grapefruits
Grapefruit – Limonade, 298, 299
Pochierter Petersfisch mit Zitrusfrüchten, Daikon-Rettich und jungem Olivenöl, 274, 275
Tarte Tropézienne, 308, 339

Gruyère, in Chicorée mit Brioche-Kruste, Gruyère, Schinken und Birnen, 188–89, 189
Guanciale, in Gazpacho mit Basilikum, schwarzem Pfeffer, Olivenöl und Guanciale, 30, 31

Gurken
Couscous – Salat mit Tomaten, Gurken und Melone, 102, 103
Gurke – Variationen mit geschmortem Saibling und geräucherter Crème fraîche, 110, 111
Gurken-Relish, 32

H

Hafer
Gebratenes Perlhuhn mit Pastinaken, Herbsttrompeten und Hafer, 206, 207
Hafer-Streusel, 363

Hähnchen
Brathähnchen mit Pfifferlingen, Mais und Emmer, 136, 136–137
Gebratenes Hähnchen mit Trüffel und Lauch, 286, 286–87, 288–89
Hähnchen-Fond, 356
Hähnchen-Jus, 356
Hähnchen-Jus-Vinaigrette, 345
Hähnchen – Velouté mit Brioche und Schwarzem Trüffel, 172, 173
Hähnchenleber-Häppchen, 243, 332
Pochiertes Ei mit Hähnchen und weißem Trüffel, 169, 329
Pochiertes Hähnchenfleisch mit schwarzem Trüffel, Spargel, Morcheln und Vin Jaune, 60, 61
Hähnchenleber-Häppchen, 243, 332

Hamachi
 Hamachi mit Zitrone, Fenchel und Meerrettich, 250, 251
 Reis-Kracker mit Gurke und Hamachi, 95, 326

Hase
 Hase à la Royale, 214, 217–18
siehe auch: Kaninchen

Haselnüsse
 Haselnuss-Streusel, 362
 Haselnuss-Sorbet, 367
 Variationen von der Haselnuss mit Weintrauben, 228, 229

Herbstsalat
 Steinpilze – Herbstsalat und Erdnüsse, 176, 177

Herbsttrompeten
 Gebratenes Perlhuhn mit Pastinaken,
 Herbsttrompeten und Hafer, 206, 207
 Glasiertes Hirschfilet mit Birne und Herbsttrompeten,
 215, 220–221

Hippen, Chips und Blättchen
 Aprikosen-Tapioka-Blättchen, 156
 Brioche-Chips, 99
 Butternusskürbis-Hippen, 328
 Kakaobruch-Hippen, 158
 Kümmel-Hippen, 175
 Mandel-Hippen, 326
 Zarte Schokoladen-Karamell-Blättchen, 82, 304

Hirsch, Glasiertes Hirschfilet mit Birne und
 Herbsttrompeten, 215, 220–21

Hirsch-Fond, 357

Hobelchäs – Berner Hobelkäse mit Äpfeln und Maronen,
 222, 222

Honig
 Milch mit Honig, 78, 79
 Süßkartoffel-Beignet mit Schokolade und Maronen-
 Honig, 230–31, 230–231

Hors d'œuvres, 322–33
 Amerikanische Schwertmuscheln mit Fenchel, 243,
 331–32
 Austern-Vichysoise, 169, 330
 Butternusskürbis-Cannoli, 168, 328
 Butter-Radieschen, 25, 323
 Chorizo-Madeleines, 94, 325
 Foie-Gras-Macarons, 243, 333
 Foie-Gras-Sablés mit Erdbeeren, 25, 324
 Gougères, 242, 330
 Hähnchenleber-Häppchen, 243, 332
 Kalbsbries-Waffeln, 95, 327
 Lachs-Galette mit Dill und Meerrettich, 95, 326–27
 Lollis (Erbsen, Möhren, und weißer Spargel), 24,
 322–23
 Pochiertes Ei mit Hähnchen und weißem Trüffel, 169,
 329
 Reis-Kracker mit Gurke und Hamachi, 95, 326
 Rote-Bete-Marshmallows, 168, 327–28
 Sabayon vom geräucherten Stör, 24, 323–24
 Seeigel und Grüner Apfel, 242, 331
 Seeigel-Toast, 169, 328–29
 Spargel und Kaviar, 24, 323
 Spargel und Krabbe, 25, 325
 Sucrine-Salat mit Königskrabbe, 94, 326
 Thunfisch und Fenchel, 168, 328
 Ziegenkäse-Zitronen-Galette, 242, 330–31
 Zucchini-Sablé, 94, 325

Hummer
 Corail-Öl, 344

Corail-Pulver, 371
 Gekühltes Mais-Süppchen mit Hummer, 98, 99
 Hummer-Butter, 370
 Hummer-Fond, 357
 Hummer – Lasagne mit Sommerblüten und
 Zitronenverbene, 132, 133–135
 Hummer-Streusel, 363
 Pochierter Hummer mit Bergamotte und Sellerie, 280,
 281
 Pochiert, mit Möhren und Vadouvan-
 Knuspermischung, 54, 55
 Pochierter Hummer mit Fenchel, Orange und
 Persimonen, 204, 205
 Seeigel – Salat mit Hummer, Jakobsmuscheln und
 Kartoffeln, 180, 181
 Wassermelone – Ceviche mit Jakobsmuschel,
 Hummer und Kalmar, 108, 109

I

Ibérico-Schinken
 Gebratener Loup de mer mit Steinpilzen,
 Süßkartoffel, Feigen und Ibérico-Schinken, 200,
 201
 Ibérico-Schinken – In feinen Scheiben mit grünem
 Salat, 32, 33

Jakobsmuscheln
 Jakobsmuschel – Ceviche mit Fenchel, Tangerine und
 Estragon, 252, 253
 Jakobsmuschel – Ceviche mit Radieschen und
 Persimone, 178, 179
 Jakobsmuschel – Minestrone mit Mais und
 Flageoletbohnen, 130, 131
 Seeigel – Salat mit Hummer, Jakobsmuscheln und
 Kartoffeln, 180, 181
 Wassermelone – Ceviche mit Jakobsmuschel,
 Hummer und Kalmar, 108, 109

J

Joghurt
 Frozen Joghurt mit Zitrone, 369
 Joghurt – Aprikosen, Curry und eingelegte Zwiebeln,
 100, 101
 Joghurt-Gel, 348
 Lammbraten mit Kräutern, Aubergine,
 Schafsmilchjoghurt und Kreuzkümmel, 144, 145
 Rhabarber mit Sellerie und Schafsmilch-Joghurt-
 Sorbet, 76, 76–77
 Schafsmilch-Joghurt-Sorbet, 367
 Junges Olivenöl, Pochierter Petersfisch mit
 Zitrusfrüchten, Daikon-Rettich und jungem
 Olivenöl, 274, 275
 Jus, 355–57

K

Kabeljau, in Pochierte Wangen vom Kabeljau mit
 Paprika und Piment d'Espelette, 120, 121

Kaffee
 Espresso – Knusprige Cannelloni mit Schokolade und
 Milch, 304, 305
 Kaffee-Beignets, 234, 338
 Kaffee-Eiscreme, 368
 Milchkaffee-Sorbet, 366

Kaisergranat
 Kaisergranat – Terrine mit Gemüse à la Grecque, 182,
 183
 Marinierter Kaisergranat mit Sellerie und grünem
 Apfel, 260, 261
 Sanft geschmorter Kaisergranat mit Blumenkohl,
 Rosinen und grünen Mandeln, 52, 53

Kakao
 Kakaobruch-Hippen, 158
 Kakaobruch-Streusel, 362
 Stopfleber mit Quitten und Kakao, 255, 256–257

Kalbfleisch
 Kalbs-Fond, 357
 Kalbs-Jus, 357
 Kalbsfrikassee mit Flusskrebs und Estragon, 68, 69
 Schwarzer Trüffel – Gang 4 – Geschmorte
 Kalbsbäckchen mit Pastinake, 269, 273
 Variationen vom Kalbfleisch mit Sommerbohnen,
 Veilchen-Senf und Bohnenkraut, 142, 142–143

Kalbsbries
 Hähnchen – Velouté mit Brioche und Schwarzem
 Trüffel, 172, 173
 Glasiertes Kalbsbries mit geräucherten Kartoffeln,
 Maronen und weißem Trüffel, 210, 211

Kalbsbries-Waffeln, 95, 327

Kalmare
 Pochierte Garnelen mit Kalmaren, Kartoffeln und
 Gnocchi, 278, 278–79
 Wassermelone – Ceviche mit Jakobsmuschel,
 Hummer und Kalmar, 108, 109

Kaninchen
 Kaninchen – Fantasie mit Schinken und Senf, 58,
 58–59
 Kaninchen-Jus, 357
 Kaninchen – Rilette mit Kirschen, Pistazien und
 Veilchen-Senf, 116, 116–117

Karamell
 Äpfel mit Karamell, 226, 227
 Karamell-Äpfel, 234, 338
 Karamell-Gel, 347
 Schokolade – Fleur de Sel und Karamell, 158, 159
 Schokoladen-Täfelchen mit Karamell und Meersalz,
 86, 335
 Salzkaramell-Eiscreme, 369
 Yuzu-Karamell-Gel, 348
 Zarte Schokoladen-Karamell-Blättchen, 82, 304

Kartoffeln
 Austern – Gelee mit Kartoffeln und Lauch, 248, 249
 Fenchel-Kartoffel-Püree, 352
 Gepökelttes Schweinefleisch mit Kartoffeln und Senf,
 290, 291
 Glasiertes Kalbsbries mit geräucherten Kartoffeln,
 Maronen und weißem Trüffel, 210, 211
 Kartoffel-Eiscreme, 369
 Kartoffeln – Eiscreme mit Crème fraîche und Osietra
 Kaviar, 26, 27
 Kartoffel-Mousseline, 353
 Pochierte Garnelen mit Kalmaren, Kartoffeln und
 Gnocchi, 278, 278–79
 Rauchiges Kartoffelpüree, 353
 Rauchige Confit-Kartoffelchen mit schwarzem Trüffel
 und Schweinefleisch-Schalotten-
 Schwarzer Trüffel – Gang 2 – Winter in der
 Provence, 268, 271

- Seeigel – Salat mit Hummer, Jakobsmuscheln und Kartoffeln, 180, 181
 Streusel, 266, 267
 Vacherin – Mont d'Or mit Kartoffeln und Senf, 296, 296
- Käse**
 Fromage Blanc – Inspiriert von der Farbe Gelb, 146, 146
 Hobelchäs – Berner Hobelkäse mit Äpfeln und Maronen, 222, 222
 Vacherin – Mont d'Or mit Kartoffeln und Senf, 296, 296
 Ziegenkäse mit Pistazien und Wildkräutern, 74, 74
- Kasha (Buchweizen), in Kaviar – Buttermilch, Buchweizen und Borretsch, 96, 97
- Kaviar**
 Buttermilch, Buchweizen und Borretsch, 96, 97
 Fantasien vom Ei, 170, 171
 Kartoffeln – Eiscreme mit Crème fraîche und Osietra Kaviar, 26, 27
 Pochierte Austern, Champagner-Sabayon und Brunnenkresse, 244, 245
 Spargel und Kaviar, 24, 323
- Kir Royale**, Schwarze Johannisbeeren – Kir Royale, 224, 225
- Kirschen**
 Eingelegte Rainier-Kirschen, 342
 Kaninchen – Rillette mit Kirschen, Pistazien und Veilchen-Senf, 116, 116–117
 Kirsche – Streusel und Pistazien, 150, 151
 Kirsch-Sorbet, 366
 Knusprige Hafer-Kirsch-Streusel, 362
 Schwein – Gebratenes Rippchen mit Zwiebeln und Kirschen, 140, 141
- Knoblauch**
 Ackerlauch-Chips, 371
 Eingelegter Frühlingsknoblauch, 343
 Knoblauch-Meerrettich-Püree, 352
 Petersfisch – Sautiert, mit Variationen vom Knoblauch und Flusskrebs, 50, 51
 Rauchiges Kartoffel-Püree, 353
- Knochenmark**
 Filet vom Rind mit Knochenmark-Kruste, Mangold und Pfifferlingen, 212, 213
 Knochenmark-Vinaigrette, 346
 Rind – Gebratenes Filet aus der Hohen Rippe mit Spargel, Parmesan und Knochenmark, 70, 71
- Knollensellerie**
 Gebackener Knollensellerie mit schwarzem Trüffel, 262, 263
 Knollensellerie-Püree, 350–51
 Knollensellerie-Streusel, 361
 Marinierte Kaisergranate mit Sellerie und grünem Apfel, 260, 261
- Knuspermischungen**, 362, 364, 371
- Knuspriges**
 Blätterteig-Chips, 245
 Brot-Chips, 117, 171
 Buchweizen-Chips, 96
 Knuspriger Mandelmilch-Schaum, 35
 Schinken-Chips, 29
- Kohl**, in Gebratene junge Taube mit Kohl und Äpfeln, 215, 218–20
- Kokosnuss**
 Gebackener Rochen mit Curry, Kokosnuss und Algen, 276, 277
 Kokosnuss – Baiser mit Mango, Papaya und Maracuja, 302, 303
 Kokosnuss-Gel, 348
 Kokosnuss-Sorbet, 366
 Kokosnuss-Streusel, 362
- Krabben**
 Salat von der Felsen-Krabbe mit eingelegtem Daikon-Rettich und Blüten vom Stiefmütterchen, 36, 37
 Spargel und Krabbe, 25, 325
 Sucrine-Salat mit Königskrabbe, 94, 326
- Kräuter**
 Steinpilze – Herbstsalat und Erdnüsse, 176, 177
 Ziegenkäse mit Pistazien und Wildkräutern, 74, 74
- Kräuter-Relish**, 216
- Kreuzkümmel**
 In Entenfett gebratene Möhren mit Kreuzkümmel und Weizen, 190, 191
 Kreuzkümmel-Öl, 344
 Lambraten mit Kräutern, Aubergine, Schafsmilchjoghurt und Kreuzkümmel, 144, 145
- Krustentiere**
 Hummer-Mayonnaise, 371
 Krustentier-Nage, 52
- Kürbis**
 siehe: Butternusskürbis; Zucchini
- Kümmel**, in Bete – Salat mit Ziegenfrischkäse und Kümmel, 174, 175
- L**
- Lachs-Galette** mit Dill und Meerrettich, 95, 326–327
- Lamm**
 Apfel-Lamm-Streusel, 362
 Frühlingslamm mit Kräutern, Blattsalat, Morcheln und Senfsaat, 72, 72–73
 Glasierter Lammrücken mit Puntarella, Äpfeln und Vadouvan-Gewürzmischung, 294, 295
 Lambraten mit Kräutern, Aubergine, Schafsmilchjoghurt und Kreuzkümmel, 144, 145
 Lamm-Jus, 356
- Lasagne**
 Hummer – Lasagne mit Sommerblüten und Zitronenverbene, 132, 133–35
- Läuterzucker**, 371
- Lavendel**, in Entenbraten mit Lavendelkruste, Fenchel und Pfirsich, 138, 139
- Lauch**
 Eingelegter Lauch, 342
 Austern – Gelee mit Kartoffeln und Lauch, 248, 249
 Gebratenes Hähnchen mit Trüffel und Lauch, 286, 286–287, 288–289
- Limetten**
 Limetten-Vinaigrette, 346
 Maracuja-Kaffir-Limetten-Sorbet, 367
- Limonade**, Grapefruit – Limonade, 298, 299
- Lollis**, 24, 322–323
- Loup de mer / Wolfsbarsch**
 Gebratener Loup de mer mit Steinpilzen, Süßkartoffel, Feigen und Ibérico-Schinken, 200, 201
 Gebratener Wolfsbarsch mit Cannellini-Bohnen, Chorizo und Sauce Bouillabaisse, 124, 125
- Luftgetrockneter Schinken**, Gekühltes Erbsensüppchen mit Minze, Buttermilch und getrocknetem Schinken, 28, 29
- M**
- Macarons**
 Foie-Gras-Macarons, 243, 333
 Möhren-Macarons, 86, 334
- Madeleines**, Chorizo-Madeleines, 94, 325
- Mais**
 Brathähnchen mit Pfifferlingen, Mais und Emmer, 136, 136–137
 Eingelegter Mais, 341
 Gebratener Petersfisch mit Zuckermais, Pfifferlingen und Zitronengras, 118, 119
 Gekühltes Mais-Süppchen mit Hummer, 98, 99
 Jakobsmuschel – Minestrone mit Mais und Flageoletbohnen, 130, 131
- Makrelen-Tatar** mit Meeresfrüchten und Queller, 246, 247
- Malz**
 Malzmilch-Sorbet, 367
 Malz – Sorbet mit Olivenöl und schwarzem Pfeffer, 148, 149
- Mandeln**
 Aprikose und Mandeln, 156, 157
 Foie Gras Terrine mit Pflaumen und Bittermandeln, 184, 185
 Gebratener Blumenkohl mit Trauben, Mandeln und Curry, 186, 187
 Mandel-Gel, 347
 Mandel-Hippen, 326
 Mandel-Streusel, 361
 Mandel-Vinaigrette, 345
- Mango**
 Kokosnuss – Baiser mit Mango, Papaya und Maracuja, 302, 303
 Mango und Curry, 160, 336–37
 Radicchio – Salat mit Mozzarella, Mango und Basilikum, 254, 254
- Mangold**, in Filet vom Rind mit Knochenmark-Kruste, Mangold und Pfifferlingen, 212, 213
- Maracuja**
 Kokosnuss – Baiser mit Mango, Papaya und Maracuja, 302, 303
 Maracuja-Basilikum-Pavlovas, 86, 335
 Maracuja-Kaffir-Limetten-Sorbet, 367
- Marinade** vom weißen Balsamessig, 343
- Mark**, siehe Knochenmark
- Maronen**
 Glasierter Kalbsbries mit geräucherten Kartoffeln, Maronen und weißem Trüffel, 210, 211
 Hobelchäs – Berner Hobelkäse mit Äpfeln und Maronen, 222, 222
 Maronen-Püree, 351
 Süßkartoffel-Beignet mit Schokolade und Maronen-Honig, 230–31, 230–231
 Variationen von der Haselnuss mit Weintrauben, 228, 229
 Weißer Trüffel – Tortellini mit Fontina-Käse und Maronen, 194, 195
- Marshmallow**, Rote-Beete-Marshmallow, 168, 327–328
- Matsutake-Pilze**
 Eingelegte Matsutake-Pilze, 342

Pochierte Seezunge mit Pilzen und Spinat, 198, 198–99
Mayonnaise, 371
Meeresfrüchte
siehe: Kalmare; Kaviar; Muscheln; Fisch;
Kaisergranate; Hummer; Austern; Garnelen;
Jakobsmuscheln
Meerrettich
Hamachi mit Zitrone, Fenchel und Meerrettich, 250, 251
Knoblauch-Meerrettich-Püree, 352
Melone
Couscous – Salat mit Tomaten, Gurken und Melone, 102, 103
Mignardises, 334–339
Kaffee-Beignets, 234, 338
Karamell-Äpfel, 234, 338
Mango und Curry, 160, 336–337
Maracuja-Basilikum-Pavlovas, 86, 335
Möhren-Macarons, 86, 334
PB&J, 160, 336
Schokolade – Petit Fours mit Erdnüssen und Popcorn-Eiscreme, 323–33, 233
Schokolade und Minze, 160, 337
Schokoladen-Tafelchen mit Karamell und Meersalz, 86, 335
Schwarzer Trüffel mit Schokolade, 308, 338–339
Tarte Tropézienne, 308, 339

Weiße-Schokoladen-Trüffel, 234, 337–338
Zitronen-Baiser, 308, 339
Milch
Espresso – Knusprige Cannelloni mit Schokolade und Milch, 304, 305
Milch mit Honig, 78, 79
Milchsorbet, 367
Schokolade und Milch, 84, 85
Minestrone, Jakobsmuschel – Minestrone mit Mais und Flageoletbohnen, 130, 131
Minze
Bauchfleisch vom Spanferkel mit Erbsen, Minze und Blattsalat, 62, 65
Kandierte Minzblättchen, 82
Schokolade und Minze, 160, 337
Variationen von der Minze mit Schokolade, 82, 83
Zitronenminze-Sorbet, 367
Mohnsamen, Zitrone – Mohnsamen und grüne Oliven, 300, 301
Möhren
Hummer – Pochiert, mit Möhren und Vadouvan-Knuspermischung, 54, 55
Möhren-Eiscreme, 368
Möhren-Enten-Streusel, 361
Möhre – In Entenfett gebratene Möhren mit Kreuzkümmel und Weizen, 190, 191
Möhren-Lollis, 24, 322
Möhren-Macarons, 86, 334
Möhren-Püree, 350
Morcheln
Gebratenes Kotelett vom Spanferkel mit Morcheln, Saubohnen und Majoran, 63, 67
Pochiertes Hähnchenfleisch mit schwarzem Trüffel, Spargel, Morcheln und Vin Jaune, 60, 61

Mozzarella
Mozzarella-Eiscreme, 369
Radicchio – Salat mit Mozzarella, Mango und Basilikum, 254, 254
Tomate – Gang 4 – Salat mit Mozzarella-Eiscreme, 105, 107
Muscheln
Amerikanische Schwertmuscheln, in Makrelen-Tartar mit Meeresfrüchten und Queller, 246, 247
Amerikanische Schwertmuscheln, in Pochierte Austern, Champagner-Sabayon und Amerikanische Schwertmuscheln, in Pochierter Rosa Schnapper mit Birnen, Pastinaken und Amerikanische Schwertmuscheln, 196, 197
Amerikanische Schwertmuscheln mit Fenchel, 243, 331–32
Bouillabaisse, 124, 125
Brunnenkresse, 244, 245
Makrelen-Tartar mit Meeresfrüchten und Queller, 246, 247
Manila-Muscheln, in Gebratener Wolfsbarsch mit Cannellini-Bohnen, Chorizo und Sauce
Schwarzbarsch in Salzkruste mit Artischocken, Tomaten und Zitronenthymian, 126, 127–129, 128

O

Öle, 344–45
Olivenöl
Beeren – Salat mit Balsamessig und Olivenöl, 152, 153
Buttermilch-Olivenöl-Sorbet, 366
Malz – Sorbet mit Olivenöl und schwarzem Pfeffer, 148, 149
Oliven, Zitrone – Mohnsamen und grüne Oliven, 300, 301
Orangen
Orangen-Beurre-Blanc, 55, 279, 281
Orangen-Püree, 352
Orangen-Shortbread-Streusel, 363
Pochierter Petersfisch mit Zitrusfrüchten, Daikon-Rettich und jungem Olivenöl, 274, 275
Pochierter Hummer mit Fenchel, Orange und Persimonen, 204, 205
Süße Streusel, 363
Süßkartoffel-Beignet mit Schokolade und Maronen-Honig, 230–31, 230–231
Orangen-Shortbread-Streusel, 363
Osietra Kaviar, Kartoffeln – Eiscreme mit Crème fraîche und Osietra Kaviar, 26, 27

P

Panna Cotta
Blumenkohl-Panna-Cotta, 52
Morchel-Panna-Cotta, 67
Speck-Panna-Cotta, 221
Papaya, Kokosnuss – Baiser mit Mango, Papaya und Maracuja, 302, 303
Paprika, Pochierte Wangen vom Kabeljau mit Paprika und Piment d'Espelette, 120, 121
Parfait, Walderdbeeren mit Zitronen-Basilikum-Parfait, 80–81, 81
Parmesan, Gebratenes Filet aus der Hohen Rippe mit Spargel, Parmesan und Knochenmark, 70, 71

Pasta
Hummer – Lasagne mit Sommerblüten und Zitronenverbene, 132, 133–135
Pasta-Teig, 364
Tortellini mit Lamm-Füllung, 73
Weißer Trüffel – Tortellini mit Fontina-Käse und Maronen, 194, 195
siehe auch: Gnocchi
Pastinaken
Gebratenes Perlhuhn mit Pastinaken, Herbsttrompeten und Hafer, 206, 207
Geschmorte Kalbsbacken mit Pastinake, 269, 273
Pastinaken-Püree, 352
Pastinaken-Streusel, 363
Pochierte Brustfilets vom Perlhuhn mit weißem Trüffel, Butternusskürbis, Pastinaken und Pochierter Rosa Schnapper mit Birnen, Pastinaken und Amerikanischen Schwertmuscheln, 196, 197
Wirsing, 284, 285
Pavlovas
Haselnuss-Pavlovas, 229
Maracuja-Basilikum-Pavlovas, 86, 335
PB&J, 160, 336
Perlhuhn
Gebratenes Perlhuhn mit Pastinaken, Herbsttrompeten und Hafer, 206, 207
Pochierte Brustfilets vom Perlhuhn mit weißem Trüffel, Butternusskürbis, Pastinaken und Wirsing, 284, 285
Persimonen
Eingelegte Persimonen, 342
Jakobsmuschel – Ceviche mit Radieschen und Persimone, 178, 179
Persimonen-Püree, 353
Persimonen-Vinaigrette, 346
Pochierter Hummer mit Fenchel, Orange und Persimonen, 204, 205
Petersfisch
Gebratener Petersfisch mit Zuckermais, Pfifferlingen und Zitronengras, 118, 119
Petersfisch – Sautiert, mit Variationen vom Knoblauch und Flusskrebs, 50, 51
Pochierter Petersfisch mit Zitrusfrüchten, Daikon-Rettich und jungem Olivenöl, 274, 275
Petersilien-Öl, 345
Pfefferminz-Sorbet, 367
Pfifferlinge
Brathähnchen mit Pfifferlingen, Mais und Emmer, 136, 136–137
Filet vom Rind mit Knochenmark-Kruste, Mangold und Pfifferlingen, 212, 213
Gebratener Petersfisch mit Zuckermais, Pfifferlingen und Zitronengras, 118, 119
Pfifferling-Püree, 351
Pfirsich
Entenbraten mit Lavendelkruste, Fenchel und Pfirsich, 138, 139
Pflaumen
Eingelegte Zwetschgen, 342
Foie Gras – Terrine mit Pflaumen und Bittermandeln, 184, 185
Geschmorter Schweinenacken mit Süßkartoffeln, Pflaumen und Amarettini, 208, 209
Zwetschgen-Püree, 353
Pflaumenwein-Gel, 348

- Pilze
 Eingelegte Matsutake-Pilze und Eingelegte Steinpilze, 342
 Gebratener Loup de mer mit Steinpilzen, Süßkartoffel, Feigen und Ibérico-Schinken, 200, 207
 Gebratenes Kotelett vom Spanferkel mit Morcheln, Saubohnen und Majoran, 63, 67
 Gebratenes Perlhuhn mit Pastinaken, Herbsttrompeten und Hafer, 206, 207
 Pilz-Beurre-Blanc, 329
 Pochierte Seezunge mit Pilzen und Spinat, 198, 198–199
 Pochiertes Hähnchenfleisch mit schwarzem Trüffel, Spargel, Morcheln und Vin Jaune, 60, 61
 Steinpilze – Herbstsalat und Erdnüsse, 176, 177
siehe auch: Pfifferlinge
- Piment d'Espelette, Pochierte Wangen vom Kabeljau mit Paprika und Piment d'Espelette, 120, 121
- Pistazien
 Kaninchen – Rillette mit Kirschen, Pistazien und Veilchen-Senf, 116, 116–117
 Kirsche – Streusel und Pistazien, 150, 151
 Pistazien-Eiscreme, 369
 Pistazien-Streusel, 363
 Ziegenkäse mit Pistazien und Wildkräutern, 74, 74
- Popcorn-Eiscreme, 369
 Schokolade – Petit Fours mit Erdnüssen und Popcorn-Eiscreme, 232–333, 233
- Provençal-Knuspermischung, 364
- Pulver-Vinaigrette, 346
- Pürees, 349–54
- Q**
- Queller
 Makrelen-Tartar mit Meeresfrüchten und Queller, 246, 247
- Quitten, Foie Gras – Stopfleber mit Quitten und Kakao, 255, 256–257
- R**
- Radicchio – Salat mit Mozzarella, Mango und Basilikum, 254, 254
- Radieschen und Rettiche
 Butter-Radieschen, 25, 323
 Eingelegte Radieschen, 341
 Eingelegter Mantanghong-Rettich, 343
 Jakobsmuschel – Ceviche mit Radieschen und Persimone, 178, 179
 Spanferkel – Gang 1 – Tête de Cochon mit Rettich, 62, 64
siehe auch: Daikon-Rettich
- Ramp-Lauch, Pochierte Eier mit Froschschenkeln, Ramp-Lauch und Vin Jaune, 42, 43
- Räuchern, 358–59
- Reis
 Reis-Kräcker, 336
 Reis-Kräcker mit Gurke und Hamachi, 95, 326
- Relish
 Gurken-Relish, 32
 Kräuter-Relish, 216
- Rhabarber
 Rhabarber-Chutney, 66
- Rhabarber-Gel, 348
- Rhabarber mit Sellerie und Schafsmilch-Joghurt-Sorbet, 76, 76–77
- Spanferkel-Confit mit Zwiebeln und Rhabarber, 63, 66
- Ricotta-Gnocchi mit violetten Artischocken und geräuchertem Schweinefleisch, 44, 45
- Rillette, Kaninchen – Rillette mit Kirschen, Pistazien und Veilchen-Senf, 116, 116–117
- Rindfleisch
 Filet vom Rind mit Knochenmark-Kruste, Mangold und Pfifferlingen, 212, 213
 Gebratenes Filet aus der Hohen Rippe mit Spargel, Parmesan und Knochenmark, 70, 71
 Rinderfiletbraten mit in Rotwein geschmorten Zwiebeln und Stopfleber, 292, 293
- Rochen
 Gebackener Rochen mit Curry, Kokosnuss und Algen, 276, 277
 Rochen – Gebraten, mit Zitronen, Kapern und gebräunter Butter, 48, 49
- Roggen-Streusel, 364
- Rosa Schnapper, Pochierter Rosa Schnapper mit Birnen, Pastinaken und Amerikanischen Schwertmuscheln, 196, 197
- Rosinen
 Curry-Rosinen-Püree, 353
 Goldenes-Rosinen-Püree, 353
- Rote-Bete-Marshmallows, 327–28
- Roulade, Avocado – Roulade mit Garnelen und Waldsauerklee, 112–113, 113
- S**
- Sabayon
 Hummer-Zitronengras-Sabayon, 281
 Matsutake-Sabayon, 199
 Pochierte Austern, Champagner-Sabayon und Brunnenkresse, 244, 245
 Sabayon vom geräucherten Stör, 24, 323–324
 Vin-Jaune-Sabayon, 137, 287
 Zitrusfrüchte-Sabayon, 55
- Sablés
 Foie-Gras-Sablé mit Erdbeeren, 25, 324
 Zucchini-Sablés, 94, 325
- Safran
 Pochierter Steinbutt mit Zucchini, Safran-Fumet und Estragon, 122, 123
 Safran-Öl, 345
 Tomate – Gang 2 – Gelee mit Ziegenkäse, Kräutern und Safran, 104, 106
 Sahnkaramell, in Apfel und Karamell, 226, 227
- Saibling
 Gurke-Variationen mit geschmortem Saibling und geräucherter Crème fraîche, 110, 111
- Salate
 Bauchfleisch vom Spanferkel mit Erbsen, Minze und Blattsalat, 62, 65
 Beeren – Salat mit Balsamessig und Olivenöl, 152, 153
 Bete – Salat mit Ziegenfrischkäse und Kümmel, 174, 175
 Couscous – Salat mit Tomaten, Gurken und Melone, 102, 103
- Foie Gras – Terrine mit grünem Spargel, Tellerkraut und schwarzem Trüffel, 40, 41
- Ibérico-Schinken – In feinen Scheiben mit grünem Salat, 32, 33
- Radicchio – Salat mit Mozzarella, Mango und Basilikum, 254, 254
- Salat von der Felsen-Krabbe mit eingelegtem Daikon-Rettich und Blüten vom
- Seeigel – Salat mit Hummer, Jakobsmuscheln und Kartoffeln, 180, 181
- Steinpilze – Herbstsalat und Erdnüsse, 176, 177
- Stiefmütterchen, 36, 37
- Sucrine-Salat mit Königskrabbe, 94, 324
- Salate
- Tomate – Gang 4 – Salat mit Mozzarella-Eiscreme, 105, 107
- Salz
 Salzkaramell-Eiscreme, 369
 Schwarzbarsch in Salzkruste mit Artischocken, Tomaten und Zitronenthymian, 126, 127–129, 128
- Saubohnen, in Gebratenes Kotelett vom Spanferkel mit Morcheln, Saubohnen und Majoran, 63, 67
- Sauce Bordelaise, 71, 213, 293
- Sauce Bouillabaisse, in Gebratener Wolfsbarsch mit Cannellini-Bohnen, Chorizo und Sauce
- Sauce Poivrade, 217, 221
- Sauerampfer
 Sauerampfer-Püree, 353
 Thunfisch – Mariniert, mit Spargel, Eigelb und Sauerampfer, 38, 39
- Sauerkraut, 340
- Schafsmilch
 Lammbraten mit Kräutern, Aubergine, Schafsmilchjoghurt und Kreuzkümmel, 144, 145
 Rhabarber mit Sellerie und Schafsmilch-Joghurt-Sorbet, 76, 76–77
 Schafsmilch-Gel, 348
 Schafsmilch-Joghurt-Sorbet, 367
- Schalotten
 Eingelegte Schalotten, 371
 Schweinefleisch-Schalotten-Streusel, 363
- Schwarzbarsch in Salzkruste mit Artischocken, Tomaten und Zitronenthymian, 126, 127–129, 128
- Schäume
 Champagner-Sabayon, 224
 Gefrorener Schokoladen-Schaum, 85
 Getrockneter Milchschaum, 79, 85
 Joghurt Schaum, 304
 Maronen-Schaum, 194
 Muschel-Schaum, 247
 Orangen-Schaum, 230
 Parmesan-Schaum, 211, 329
 Schaum vom griechischen Joghurt, 101
 Schaum vom Schafsmilch-Joghurt, 76
 Tangerinen-Schaum, 298
- Schinken
 Chicorée mit Brioche-Kruste, Gruyère, Schinken und Birnen, 188–89, 189
 Gebratener Loup de mer mit Steinpilzen, Süßkartoffel, Feigen und Ibérico-Schinken, 200, 201
 Ibérico-Schinken – In feinen Scheiben mit grünem Salat, 32, 33
- Schnapper, Pochierter Rosa Schnapper mit Birnen,

- Pastinaken und Amerikanischen
Schwertmuscheln, 196, 197
- Schnee
Buttermilch-Schnee, 29
Mandelmilch-Schnee, 35
Milch-Schnee, 79
Schnee vom grünen Apfel, 260
- Schnittlauch-Öl, 344
- Schokolade
Chocolate-Cookie-Streusel, 361
Crèmeux mit Banane, Yuzu und Sesam, 306, 307
PB&J, 160, 336
Petit Fours mit Erdnüssen und Popcorn-Eiscreme, 232–33, 233
Schokokeks-Streusel, 362
Schokolade – Fleur de Sel und Karamell, 158, 159
Schokoladen-Gel, 347
Schokolade und Milch, 84, 85
Schokolade und Minze, 160, 337
Schokoladen-Sorbet, 366
Schokoladen-Täfelchen mit Karamell und Meersalz, 86, 335
Schwarzer Trüffel mit Schokolade, 308, 338–339
Süßkartoffel-Beignet mit Schokolade und Maronen-Honig, 230–231, 230–231
Sorbet von karamellisierter weißer Schokolade, 366
Trüffel-Schokoladen-Eiscreme, 368
Variationen von der Minze mit Schokolade, 82, 83
Weiße-Schokoladen-Trüffel, 234, 336–338
Zarte Schokoladen-Karamell-Blättchen, 82, 304
siehe auch: Kakao
- Schwarze Johannisbeeren
Kir Royale, 224, 225
Sorbet von Schwarzen Johannisbeeren, 366
- Schwarzer Pfeffer
Malz – Sorbet mit Olivenöl und schwarzem Pfeffer, 148, 149
Schwarzer-Pfeffer-Streusel, 361
- Schweinefleisch
Gepökelttes Schweinefleisch mit Kartoffeln und Senf, 290, 291
Geräuchertes Dörrfleisch vom Schwein, 359
Geschmorter Schweinenacken mit Süßkartoffeln, Pflaumen und Amarettini, 208, 209
Ricotta-Gnocchi mit violetten Artischocken und geräuchertem Schweinefleisch, 44, 45
Schweinefleisch-Schalotten-Streusel, 363
siehe auch: Schinken; Spanferkel
- Seeigel
Seeigel-Mousse, in Kaviar – Fantasien vom Ei, 170, 171
Seeigel – Salat mit Hummer, Jakobsmuscheln und Kartoffeln, 180, 181
Seeigel-Toast, 169, 328–29
Seeigel und Grüner Apfel, 242, 331
- Seezunge, Pochierte Seezunge mit Pilzen und Spinat, 198, 198–199
- Sellerie
Pochierter Hummer mit Bergamotte und Sellerie, 280, 281
Schwarzer Trüffel – Gang 3 – Pochierter Steinbutt mit Sellerie und Tapioka, 269, 272
Sellerie-Öl, 344
- Senf
Eingelegte Senfsaat, 342
- Gebackene Topinambur mit Brunnenkresse und Senf, 258, 259
Gepökelttes Schweinefleisch mit Kartoffeln und Senf, 290, 291
Rilette mit Kirschen, Pistazien und Veilchen-Senf, 116, 116–117
Vacherin – Mont d'Or mit Kartoffeln und Senf, 296, 296
Variationen vom Kalbsfleisch mit Sommerbohnen, Veilchen-Senf und Bohnenkraut, 142, 142–143
- Sesam, in Schokolade – Crèmeux mit Banane, Yuzu und Sesam, 306, 307
- Sherry-Vinaigrette, 346
- Sorbets, 365–67
Malz – Sorbet mit Olivenöl und schwarzem Pfeffer, 148, 149
Milch-Sorbet mit Tuaca-Honig-Füllung, 79
Rhabarber mit Sellerie und Schafsmilch-Joghurt-Sorbet, 76, 76–77
Sorbet von Grüner Minze, 367
Sorbet von karamellisierter weißer Schokolade, 366
- Sous-Vide-Methode*, 9
- Spanferkel, 62, 63, 64–67
Spanferkel – Gang 1 – Tête de Cochon mit Rettich, 62, 64
Spanferkel – Gang 2 – Bauchfleisch vom Spanferkel mit Erbsen, Minze und Blattsalat, 62, 65
Spanferkel – Gang 3 – Spanferkel-Confit mit Zwiebeln und Rhabarber, 63, 66
Spanferkel – Gang 4 – Gebratenes Kotelett vom Spanferkel mit Morcheln, Saubohnen und Majoran, 63, 67
Spanferkel-Confit mit Zwiebeln und Rhabarber, 63, 66
- Spargel
Eingelegter weißer Spargel, 343
Eiscreme von weißem Spargel, 369
Lollis vom weißen Spargel, 24, 322–323
Püree vom weißen Spargel, 354
Foie Gras – Terrine mit grünem Spargel, Tellerkraut und schwarzem Trüffel, 40, 41
Pochiertes Hähnchenfleisch mit schwarzem Trüffel, Spargel, Morcheln und Vin Jaune, 60, 61
Rind – Gebratenes Filet aus der Hohen Rippe mit Spargel, Parmesan und Knochenmark, 70, 71
Spargel und Kaviar, 24, 323
Spargel und Krabbe, 25, 325
Texturen mit Eismeergarnelen und Duftnessel, 34, 35
Thunfisch – Mariniert, mit Spargel, Eigelb und Sauerampfer, 38, 39
- Speck, Pochierte Garnelen mit Butternusskürbis und Speck, 202, 203
- Spinat
Pochierte Seezunge mit Pilzen und Spinat, 198, 198–199
Spinat-Püree, 354
- Steinbutt
Pochierter Steinbutt mit Gartenerbsen, Nage und Zitronenthymian, 46, 47
Pochierter Steinbutt mit Zucchini, Safran-Fumet und Estragon, 122, 123
Schwarzer Trüffel – Gang 3 – Pochierter Steinbutt mit Sellerie und Tapioka, 269, 272
- Steinpilze
Gebratener Loup de mer mit Steinpilzen, Süßkartoffel, Feigen und Ibérico-Schinken, 200, 201
- Steinpilze – Herbstsalat und Erdnüsse, 176, 177
- Stör
Geräucherter Stör, 359
Sabayon vom geräucherten Stör, 24, 322–324
- Streusel, 360–64
Kirsche – Streusel und Pistazien, 150, 151
- Stubenküken – Land und Meer, 56, 57
- Sucrine-Salat mit Königskrabbe, 94, 326
- Suppen
Austern-Vichyssoise, 169, 328
Erdbeeren – Gazpacho mit Basilikum, schwarzem Pfeffer, Olivenöl und Guanciale, 30, 31
Flusskrebs-Bisque, 50
Gekühltes Mais-Süppchen mit Hummer, 98, 99
Gekühltes Erbsensüppchen mit Minze, Buttermilch und getrocknetem Schinken, 28, 29
Hähnchen – Velouté mit Brioche und Schwarzem Trüffel, 172, 173
Jakobsmuschel – Minestrone mit Mais und Flageoletbohnen, 130, 131
- Süße Streusel, 363
- Süßkartoffeln
Gebratener Loup de mer mit Steinpilzen, Süßkartoffel, Feigen und Ibérico-Schinken, 200, 201
Geschmorter Schweinenacken mit Süßkartoffeln, Pflaumen und Amarettini, 208, 209
Süßkartoffel-Beignet mit Schokolade und Maronen-Honig, 230–31, 230–231
Süßkartoffel-Püree, 354
- T**
- Tangerine
Jakobsmuschel – Ceviche mit Fenchel, Tangerine und Estragon, 252, 253
Tangerinen-Vinaigrette, 346
- Tapioka
Aprikosen-Tapioka-Blättchen, 156
Schwarzer Trüffel – Gang 3 – Pochierter Steinbutt mit Sellerie und Tapioka, 269, 272
- Tarte Tropézienne, 308, 339
- Täubchen, Gebratene junge Taube mit Kohl und Äpfeln, 215, 218–220
- Tee, Tomate – Gang 1 – Tee mit Zitronenthymian, 104, 106
- Teige, 364
- Tellerkraut
Foie Gras – Terrine mit grünem Spargel, Tellerkraut und schwarzem Trüffel, 40, 41
- Terrinen
Foie Gras – Terrine mit grünem Spargel, Tellerkraut und schwarzem Trüffel, 40, 41
Foie Gras – Terrine mit Pflaumen und Bittermandeln, 184, 185
Kaisergranat – Terrine mit Gemüse à la Grecque, 182, 183
- Tête de Cochon mit Rettich, 62, 64
- Thunfisch
Thunfisch – Mariniert, mit Spargel, Eigelb und Sauerampfer, 38, 39
Thunfisch und Fenchel, 168, 328
- Toast und geröstetes Brot
Geröstete Brioche mit schwarzem Trüffel, 217
Seeigel-Toast, 169, 328–329

Tomaten

Couscous – Salat mit Tomaten, Gurken und Melone, 102, 103

Schwarzbarsch in Salzkruste mit Artischocken, Tomaten und Zitronenthymian, 126, 127–129, 128

Tomate – Serviert in 4 Gängen, 104–105, 106–107

Tomate – Gang 1 – Tee mit Zitronenthymian, 104, 106

Tomate – Gang 2 – Gelee mit Ziegenkäse, Kräutern und Safran, 104, 106

Tomate – Gang 3 – Wolke mit Basilikum, 105, 107

Tomate – Gang 4 – Salat mit Mozzarella-Eiscreme, 105, 107

Tomatenwasser, 371

Topinambur

Eingelegte Topinambur, 343

Gebackene Topinambur mit Brunnenkresse und Senf, 258, 259

Topinambur-Püree, 354

Tortellini

Lamm-Füllung, 73

Weißer Trüffel – Tortellini mit Fontina-Käse und Maronen, 194, 195

Trüffel, schwarz

Butter mit schwarzem Trüffel, 371

Foie Gras – Terrine mit grünem Spargel, Tellerkraut und schwarzem Trüffel, 40, 41

Gebackener Knollensellerie mit schwarzem Trüffel, 262, 263

Gebratenes Hähnchen mit Trüffel und Lauch, 286, 286–287, 288–289

Geröstete Brioche mit schwarzem Trüffel, 217

Hähnchen – Velouté mit Brioche und Schwarzem Trüffel, 172, 173

Pochiertes Hähnchenfleisch mit schwarzem Trüffel, Spargel, Morcheln und Vin Jaune, 60, 61

Püree vom schwarzen Trüffel, 350

Schwarzer Trüffel – Serviert in 4 Gängen, 268–269, 270–273

Schwarzer Trüffel Gang 1 – Beignets, 268, 270

Schwarzer Trüffel – Gang 2 – Winter in der Provence, 268, 271

Schwarzer Trüffel – Gang 3 – Pochierter Steinbutt mit Sellerie und Tapioka, 269, 272

Schwarzer Trüffel – Gang 4 – Geschmorte Kalbsbäckchen mit Pastinake, 269, 273

Schwarzer Trüffel mit Schokolade, 308, 338–339

Trüffel-Schokoladen-Eiscreme, 368

Trüffel, weiß

Eiscreme vom weißen Trüffel, 369

Glasiertes Kalbsbries mit geräucherten Kartoffeln, Maronen und weißem Trüffel, 210, 211

Pochiertes Ei mit Hähnchen und weißem Trüffel, 169, 329

Weißer Trüffel – Tortellini mit Fontina-Käse und Maronen, 194, 195

V

Vacherin – Mont d'Or mit Kartoffeln und Senf, 296, 296

Vadouvan

Glasierter Lammrücken mit Puntarella, Äpfeln und Vadouvan-Gewürzmischung, 294, 295

Hummer – Pochiert, mit Möhren und Vadouvan-Knuspermischung, 54, 55

Vadouvan-Knuspermischung, 364

Vanille-Öl, 345

Velouté, Hähnchen – Velouté mit Brioche und Schwarzem Trüffel, 172, 173

Vichyssoise, Austern-Vichyssoise, 169, 330

Vinaigrette, 345–346

Vin Jaune

Vin-Jaune-Beurre-Blanc, 43, 56

Vin-Jaune-Sabayon, 137, 287

W

Wacholder(beer)

Gebratene Wachtel mit Chicorée, Datteln und Wacholder, 282–283, 283

Wacholderbeeren-Streusel, 362

Wildschwein und Stopfleber mit Wacholderbeeren, 214, 216–217

Wachteln

Gebratene Wachtel mit Chicorée, Datteln und Wacholder, 282–283, 283

Wachtel-Eigelb, Kaviar – Buttermilch, Buchweizen und Borretsch, 96, 97

Waldsauerklee, in Avocado – Roulade mit Garnelen und Waldsauerklee, 112–113, 113

Walnuss-Chutney, 227

Wassermelone

Eingelegte Schale von der Wassermelone, 343

Wassermelone – Ceviche mit Jakobsmuschel, Hummer und Kalmar, 108, 109

Weintrauben

Gebratener Blumenkohl mit Trauben, Mandeln und Curry, 186, 187

Variationen von der Haselnuss mit Weintrauben, 228, 229

Weißer-Schokoladen-Trüffel, 234, 337–338

Weizenkörner, In Entenfett gebratene Möhren mit Kreuzkümmel und Weizen, 190, 191

Weißer Schokolade

Sorbet von karamellisierter weißer Schokolade, 366

Weißer-Schokoladen-Trüffel, 234, 337–338

Wild

Gebratene Wachtel mit Chicorée, Datteln und Wacholder, 282–283, 283

Gebratenes Perlhuhn mit Pastinaken, Herbsttrompeten und Hafer, 206, 207

Hase à la Royale, 214, 217–218

Kaninchen – Fantasie mit Schinken und Senf, 58, 58–59

Kaninchen – Rilette mit Kirschen, Pistazien und Veilchen-Senf, 116, 116–117

Stubenküken – Festland und Meer, 56, 57

Wild – Serviert in 4 Gängen, 214–215, 216–221

Wild-Vinaigrette, 345

Wildschwein und Stopfleber mit Wacholderbeeren, 214, 216–217

Wildschwein

Wildschwein und Stopfleber mit Wacholderbeeren, 214, 216–17

Wirsing, in Pochierte Brustfilets vom Perlhuhn mit weißem Trüffel, Butternusskürbis, Pastinaken und Wirsing, 284, 285

Y

Yuzu

Schokolade – Crémeux mit Banane, Yuzu und Sesam, 306, 307

Yuzu-Karamell-Gel, 348

Z

Ziegenkäse

Bete – Salat mit Ziegenfrischkäse und Kümmel, 174, 175

Schwarzer Trüffel – Gang 2 – Winter in der Provence, 268, 271

Tomate – Gang 2 – Gelee mit Ziegenkäse, Kräutern und Safran, 104, 106

Ziegenkäse mit Pistazien und Wildkräutern, 74, 74

Ziegenkäse-Zitronen-Galette, 242, 329–231

Zucchini-Sablé, 94, 324

Zitronen

Frozen Joghurt mit Zitrone, 369

Hamachi mit Zitrone, Fenchel und Meerrettich, 250, 251

Walderdbeeren mit Zitronen-Basilikum-Parfait, 80–81, 81

Ziegenkäse-Zitronen-Galettes, 242, 330–331

Zitronen-Baiser, 308, 339

Zitronen-Beurre-Blanc, 49

Zitronen-Gel, 348

Zitronenminze-Sorbet, 367

Zitrone – Mohnsamen und grüne Oliven, 300, 301

Zitronen-Öl, 344

Zitronen-Püree, 352

Zitronen-Vinaigrette, 346

Zitronengras

Gebratener Petersfisch mit Zuckermais, Pfifferlingen und Zitronengras, 118, 119

Hummer-Zitronengras-Sabayon, 281

Zitronengras-Öl, 344

Zitronenthymian, in Tomate – Gang 1 – Tee mit
Zitronenthymian, 104, 106

Zitronenverbene, in Hummer – Lasagne mit
Sommerblüten und Zitronenverbene, 132, 133–135

Zitrusfrüchte

Pochierter Petersfisch mit Zitrusfrüchten, Daikon-
Rettich und jungem Olivenöl, 274, 275

Zitrusfrüchte-Beurre-Blanc, 50, 275

Zitrusfrüchte-Sabayon, 55

Zucchini

Pochierter Steinbutt mit Zucchini, Safran-Fumet und
Estragon, 122, 123

Zucchini-Püree, 354

Zucchini-Sablé, 94, 325

Zuckerschoten-Püree, 352

Zwetschgen siehe Pflaumen

Zwiebeln

Eingelegte Zwiebeln, 343

Gebrautes Rippchen mit Zwiebeln und Kirschen,
140, 141

Joghurt – Aprikosen, Curry und eingelegte Zwiebeln,
100, 101

Rinderfiletbraten mit in Rotwein geschmorten
Zwiebeln und Stopfleber, 292, 293

Spanferkel – Gang 3 – Spanferkel-Confit mit Zwiebeln
und Rhabarber, 63, 66

Zwiebel-Püree, 352

„Eleven Madison Park gehört heute zu den elegantesten, köstlichsten und kreativsten Restaurants Amerikas und das ist den Visionen und der Führung von Chef Humm zu verdanken. Ihm ist gelungen, was so viele von uns versuchen: ein Erlebnis zu schaffen, das köstlich schmeckt, ausgesprochen kreativ ist und darüber hinaus – und das ist das wichtigste – sehr persönlich. Das hat ihn zu einem der Spitzenköche der Szene und Eleven Madison Park zu einem der besten Restaurants in den Vereinigten Staaten gemacht.“

— Grant Achatz, Alinea, Chicago

„Manchmal führt einen der Lebensweg scheinbar zufällig zu außergewöhnlichen Menschen. Ich traf Daniel, als ich vor einigen Jahren bei einer Veranstaltung in New York kochte. Von Anfang an schätzte ich seine menschlichen Eigenschaften ebenso wie seine beruflichen Fähigkeiten. Daniel ist ein ganz und gar großartiger Koch. Seine Kreativität und seine Hingabe beim Kochen, seine Liebe zu den Zutaten und seine Visionen für die Zukunft der kulinarischen Welt machen ihn zu einem der herausragenden Köche seiner Generation.“

— Yannick Alléno, Le Meurice, Paris

„Als ich im Campton Place in San Francisco das erste Mal von Daniel Humms Küche kostete, war ich überwältigt von der Leichtigkeit, Präzision und Kreativität seiner Arbeit und wurde sofort zu einem Bewunderer seiner Art zu kochen. Heute ist es ein Privileg, Daniel Humm in New York zu wissen – nicht nur als großartigen Koch, sondern auch als großartigen Freund. Dieses Buch gibt einen hervorragenden Einblick in seine erlesene Art zu kochen und damit in die Leidenschaft und das wahre Talent eines modernen Kochs.“

— Daniel Boulud, Daniel, New York City

„Ich erinnere mich noch an ein Abendessen im Campton Place vor einigen Jahren. Ich hatte gehört, dass ein neuer junger Koch die Küche übernommen hätte und sich nun einen Namen in der Bay Area machte. An diesem Abend erlebte ich das erste von vielen wunderbaren und erinnerungswürdigen Essen aus Humms Küche. Inzwischen hat Chef Humm das Eleven Madison Park definitiv zu einem Ziel für Gourmets gemacht; dabei entwickelt und perfektioniert er seinen persönlichen Stil ständig weiter. In diesem Buch lassen sich die Raffinesse und der besondere Fokus gut erkennen, die schon immer Wahrzeichen seiner Kochkunst waren.“

— Thomas Keller, The French Laundry, Yountville, Kalifornien

„Ich habe Daniel immer als bescheidene, unprätentiöse und unaufdringliche Persönlichkeit mit feinem, intelligentem und großzügigem Sinn für Humor erlebt. Beim Speisen in seinem legendären Restaurant Eleven Madison Park meinte ich nicht nur, die Quintessenz New Yorks im Raum zu spüren, sondern spürte auch, dass das Essen Daniels Persönlichkeit widerspiegelte. Köstliche Speisen zu genießen, die einem ein Lächeln auf die Lippen zaubern und einen vor Freude zum Lachen bringen, ist etwas ganz Besonderes. In diesem Buch können wir alle dieses Erlebnis genießen – Seite für Seite.“

— René Redzepi, Noma, Kopenhagen

„Für mich ist Daniel ein guter Freund und einer der talentiertesten Köche der Welt. Seine Reife ist außergewöhnlich für sein junges Alter, und die kulinarischen Fortschritte, die er in den letzten zehn Jahren gemacht hat, sind bemerkenswert. In diesem Buch erfahren wir das Geheimnis seiner Gerichte, allesamt sorgfältig entworfene, erlesene und künstlerische Kompositionen, die auch hervorragend schmecken. Seine Kreationen sind mutig, aber nie übertrieben. Seite für Seite nimmt uns Daniel mit auf eine Reise durch seine Welt, deren Mittelpunkt die Küche ist.“

— Michel Troigros, Maison Troisgros, Roanne, Frankreich

