

HEIKO ANTONIEWICZ

KLAUS DAHLBECK

VERWEGEN KOCHEN



MOLEKULARE TECHNIKEN UND TEXTUREN

MATTHAES VERLAG GMBH



641.8:539

INHALT

COCKTAIL 34

SFERIFICATION 46

GELIFICATION 60

EMULSIFICATION 84

SURPRISES 102

MEILENSTEINE DER VORHISTORISCHEN UND MODERNEN MOLEKULAREN GASTRONOMIE	10
WENN WISSENSCHAFT KREATIV MACHT	14
TEXTURGEBER	22
Absinth sour fluoreszierend	36
Martini in Suspension	38
Cosmopolitan, einfach dekonstruiert	41
Absinth Konfekt, elektrisch	42
Spooncocktail Aperol, Orange	44
Pfeffermakrele, Lardo, Räucherfumet	48
Litschi, Rosenwasserschäum, Süßdolden-Infusion, Nelkenpfeffer	50
Gemüseravioli, Buttersud, Mandelöl	52
Maispoularde, Kokosmilch, verkehrt asiatisch	54
Mango Raviolo, grüner Tee, Vanille, Mole	58
Kleine Gemüsesensorik	62
Steinbutt, gelierte Liebstöckelhaube, Tomatenflocken	64
Spargel cru, Kürbis-Quarkpavé, Kartoffelpuder	66
Sauerkraut in Texturen, Rahm, Seezunge	68
Schokoladenexplosion, Orange	72
Warmer Bienenstich, saurer Honigtee	74
Heiße Bratapfelgelatine, Trüffel, Gänseleber, Paradiesapfel	76
Geräucherte Gelatine, Kaviar, Kartoffelchips, gehobelter Stör	80
Langostinos, gestockte Olivenmilch, Rhabarber	82
Süßer Hüttenkäse, rote Datteln, Raz-al-Hanout	86
Austern, Speck, weiße Kaffee-Emulsion	88
Simmentaler Rinderfilet, Brotmantel, gewürzte Ei-Sauce, Olivenöl	90
Schellfisch, Mandeleis, Tomate, Estragon	94
Karpfen, Schwarzkohlblätter, Senfkörner, Schweineschwarte	96
Sepia, Lauch, Olivensauce, Haselnussmilch	100
Gänseleber, Hummer, Vanilleschaum, Erbsensprossen	104
Stör, Brunnenkresse, Kaffeekaviar	106
Kalbsfilet, Hummerporex, Petersilienöl, Erdnuss	108
Sternrenette in Texturen	110
Kartoffeln, Schalottenkrokant, Trüffelgelee	114

Bretonische Makrele, Meerwasser-Espuma, heißer Süßkartoffelsaft, Traubenkernölgrieß	118
Kaisergranat im Salzmantel umgekehrt, geräucherte Karotten	120
Geräucherter Tunfisch, heißes Rettichgelee, Ingwer, Sojakaviar	122
Rotbarbe, Fenchelbouillon, Kalbsjus, Sauternes	126
Lachs, heißes Apfelgelee, Currysabayon	128
Passionsfruchtabayon, Himbeerkaviar, Salbei	130
Wiener Melange in Facetten	132
Kaisergranat, Zucchini in Wasser frittiert	134
Falscher Risotto, Skrei, Chorizo, Kutteln	136
Quinoa-Ravioli, Jakobsmuschel, Bittermelone, Wassermelonensud	140
Hasenpfeffer, Kiefernaroma, Kartoffelcreme	144
Salziger Nougat, Kirschsoufflé, Stangencannelle	146
Saiblingshaut, Froschschenkel, Ducca	148
Tomatenessenz, Ziegenmilch, Pesto	150
EINE IDEE GART WEITER	154
Wilde Pfirsiche, Mandelmilch, Chicorée, Granatapfelöl	160
Wildente, Brokkoli, Pfirsich	162
Entenbrust, Rote Bete, Birne, Mangold	166
Morcilla, Blumenkohl, Schwarzkümmelöl, Steinbutt	168
Hirschrücken, geröstetes Arganöl	170
VOM STREITBAREN GESCHMACK ZUR AROMENHARMONIE	174
Erbsensuppe als Aufguss, Eisbeinpraline	180
Brottsuppe mit Olivenöl	184
Wallerbauch, Lauchemulsion, Räucheröl, Sot-l'y-laisse	186
Sauerbraten, Rosinen, Kartoffel	188
Petersilien-Risotto, Kapernhachée, Bananen, Johannisbrot	190
Zitrusgranitée, Milchschaum, Lorbeer als „Espresso“	192
Fruchtpralinen, weiße Schokolade	196
Kopfsalat, Specköl, Zwiebelluft, Kartoffel	198
MOLEKULARE TEXTURGEBER	202
GRUNDREZEPTE	216
DIE WICHTIGSTEN GERÄTE	220
GLOSSAR	226

**STICKSTOFF KOCHEN
UND FUMETKATION 116**

**ASSEMBLAGE
TEXTUREN 124**

**ROTATIONS-
VERDAMPFUNG 142**

SOUS-VIDE 152

FLAVOUR 172

