

**Trish Deseine**

V E R R Ü C K T    N A C H

# Karamell

**Fotos von Marie-Pierre Morel**

**AT Verlag**

Karamell ist, genau wie Schokolade, eng mit unseren Kindheitserinnerungen verbunden. Kein Kindergeburtstag, keine Party ohne Karamellpudding, -törtchen und -bonbons. Und auch jetzt noch, im Erwachsenenalter, durchflutet uns beim Genuss dieser klebrigen Köstlichkeiten ein durch und durch wohliges Gefühl. Mit seinen diversen Aromen und Geschmacksvarianten entfaltet Karamell seine ganze süße Verführungskraft. In seiner festen Form knackt Karamell zwischen den Zähnen. Die kleinen goldenen Splitter geben die tausend Facetten des Geschmacks von gebranntem Zucker frei. Weicher Karamell aus Butter und Rahm zergeht indes auf der Zunge oder - kaut man ihn - klebt an den Zähnen. Als Creme, Sauce oder Eis, aber auch kombiniert mit Schokolade ist Karamell Sinnlichkeit pur. Seine cremige Beschaffenheit erfüllt uns bis in die letzte Faser mit Genuss und wohliger Zufriedenheit. Davon wollen wir mehr als nur schüchtern naschen - davon können wir den Mund gar nicht voll genug bekommen! Doch Karamell kann sich auch diskret zeigen: Pikanten Gerichten verleiht er eine herb-süße Note - etwa als Abrundung einer Bratensauce oder als raffiniertes Finish von gebratenem Gemüse. Die folgenden Rezepte lassen sich leicht umsetzen; weder komplizierte Techniken noch ausgefallene Werkzeuge sind gefragt. Begeben Sie sich ohne Hemmungen und schlechtes Gewissen auf eine genussreiche Reise ins sinnliche Universum einer magischen Substanz!

## Inhalt

zwischen den zannen	7
Den Mund voll	59
Stadtkreisen	93
Süßer Abgang	121
Anhang	157