

THOMAS RUHL

KRÄUTER KRESSEN SPROSSEN

WARENKUNDE, REPORTAGEN UND
REZEPTE VON SPITZENKÖCHEN



Edition 
Port Culinaire

MATTHAES

641.843

INHALT

002	Hauptsache Beilage Die kulinarische Renaissance der feinen Blättchen	046	Gewürz-Tagetes, Eisbegonie	090	Dorade mit Gundermann ge- beizt, Aprikosenhippe mit Quinoa und Koriander
006	Inhaltsstoffe, Ernte, Lagerung	048	Hornveilchenblüten, Wildes Stiefmütterchen	092	Lachs gebraten mit Fenchel, Sauerampfer-Gazpacho und Vogelbeeren
008	Der Garten der Göttin Demeter Zu Besuch bei „Essbare Landschaften“	050	Michael Hoffmann – Hauptgericht Beilage	094	Freiland-Perlhuhn mit Entenle- Vin Jaune, Zuckermais und Vogelmiere
010	Borretsch	052	Makrele mit Süßkartoffeln und Koriander	096	Tatar vom Eifelrinderfilet im Sumach-Strudel mit Johannes- krautöl und Walnusstapenade
012	Beinwell, Falscher Jasmin, Buchweizen	054	Kabeljau mit Taschenkrebse und Meerrettich	098	Mädesüßblüten-Parfait mit Waldmeister-Orangen, Erdbe- sauce und Kakao-Streusel- Krokant
014	Orangenthymian, Thymian gold- gelb, Pfefferoregano	056	„Mieral“ Perlhuhn mit Oliven und Rosmarin gefüllt	100	Full on Irish
016	Melisse, Weiße Melisse, Brennnessel	058	Lamm „Venezianische Art“ mit Salbei	102	Kevin Dundon und sein Dunbrody Country House
018	Basilikum, Rotes Basilikum, Anisbasilikum, Genoveser Basilikum, Basilikumblüte	060	Gillardeau-Austern mit Schnitt- lauch	104	Bergpfeffer, Mönchspfeffer, Currykraut
020	Bronzefenchel, Fencheldolde, Engelwurz	062	Entenstopfleber mit Makrele und Mispeln	106	Gemeine Nachtkerze, Duftna- kerze, Ysop
022	Dill, Spitzwegerich, Sauerklee	064	Degustation vom Ziegenkäse mit Beinwell	108	Ochsenszunge, Gelbbunter Beifuß, Liebstöckel
024	Rote Melde, Weiße Melde, Magenta Melde, Fette Henne	066	Saibling, Lachs, Honig und Kohlrabi	110	Glatte Petersilie, Krause Pete- silie, Schnittlauch
026	Süßdolde, Wiesenkerbel, Red Giant	070	Texturen vom Milchferkel mit Estragon und Neuseelandspinat	112	Chinesischer Schnittlauch, Knoblauchblüte, Society Garl
028	Gelbsenf, Waldmeister	072	Saint Pierre à la Barigoule mit Basilikum, gespickt mit Nyons- Oliven, serviert im Gemüsefond	114	Radieschenblüte, Porreeblüte, Bärlauch
030	Sauerampfer, Blutampfer, Römischer Sauerampfer, Moschusmalve, Rote Malve	074	Die Sammelleidenschaft des Jean-Marie Dumaine	116	Pimpinelle, Eberraute, Weinn
032	Schafgabe, Sumpfschafgabe, Echter Koriander	076	Wildkräuterstreifzug durch das Unter Ahrtal Taubnessel, Pfennigkraut, Kornelkirsche	118	Sternjasmin, Wilde Rauke, Löwenzahn
034	Bohnenkraut, Franzosenkraut, Glockenblume	078	Wilde Sumpfkresse, Johanns- kraut, Wilde Platterbse	120	Zucchini- und Kürbisblüte, R Meier, Malbarspinat
036	<i>Vergissmeinnicht</i> , <i>Hirtentäschel-</i> kraut, Vogelmiere	080	Vogelbeere, Holunder, Wildapfel	122	Römische Kamille, Echte Kan Bergbohnenkraut
038	Brunnenkresse, Große Kapuziner- kresse, Gartenkresse	082	Gänseblümchen, Gemeine Fichte, Japanischer Knöterich	124	Zitronenverbene, Minzverbe Schokoladenminze, Koreami
040	Ringelblume, Tausendschönchen, Rosenblüte	084	Echte Walnuss, Waldziest, Rainfarn	126	Pfefferminze, Ananasminze, Echte Katzenminze, Spearmi
042	Taglilienknospe, Fuchsie	086	Wildmöhre, Wiesen-Bärenklau	128	Goldmelisse, Basilikum „Afr Blue“, Wermut, Provence We
044	Speise-Chrysantheme, Dahlie	088	Gundermann, Giersch		

- 130 Lavendel, Salbei, Honigmelonen-salbei
- 132 Oregano, Majoran, Lorbeer
- 134 Thymian, Zitronenthymian, Estragon, Rosmarin
- 136 Sautierte irische Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit rosa Grapefruitschaum und Gemüsesprossen
- 138 **Weiter Horizont – Dick Soek**
- 140 Mediterraner Salat mit frisch gepökelten Anchovis, Basilikumpesto und gebackener Meeräsche
- 142 **Erspriessliche Geschichten**
- 144 **Von Lichtbädern und Dunkelkammern**
- 146 Mungbohnen, Greenpeez®, Rote Bete-Sprossen, Rosabi Sprouts®, Sonnenblumensprossen
- 148 Sango Sprouts® – Radieschensprossen, Radieschensalat
- 150 Adzuki Sprossen, Alfalfa, Koriandersprossen, Fenchelsprossen, Rotkohlsprossen
- 152 Erbsenspargel-Sprossen, Porreesprossen, Garlic Sprouts® – Knoblauchkeime, Broccosprouts®, Rettichsprossen
- 154 Keimmix, Kichererbsensprossen, Linsensprossen, Weizensprossen
- 156 **Frauenpower – Chantel Mengelmoes bringt Holland zum Kochen**
- 158 Carpaccio vom Kabeljau mit grünem Senfrahm und Sonnenblumensprossen
- 160 Rettichsprossen zu geröstetem Brot mit Chilicreme und Kiwi
- 162 Reypenaer V.S.O.P. mariniert in Portweifeigen mit Radieschensprossen
- 164 Kanapees mit Forellenmousse und Rosabi Sprouts
- 166 **Kopperts Cressperience**
- 168 Affilla® Cress, BroccoCress®
- 170 Limon Cress, Ghoha Cress
- 172 Rock Chives®, Sakura Cress
- 174 Scarlet Cress, Honny Cress
- 176 Chilli Cress, Sechuan Cress®
- 178 Tahoon® Cress, Atsina Cress
- 180 Basil Cress, Borage Cress
- 182 RucolaCress®, Mustard Cress
- 184 Shiso® Green, Daikon Cress®
- 186 Oyster Leaves, Majii Leaves, Pinocchio Leaves
- 188 Blue Ocean, Venus Vase
- 190 Apple Blossom, Salicornia Cress
- 192 Sea Fennel, Dushi Button
- 194 Shiso® Leaves Green & Purple
- 196 Essbare „Karma“ Orchidee, Sechuan Buttons
- 198 **Heiko Antoniewicz**
- 200 Tomaten-Espuma, Maispoularde, Avocado
- 202 Flavour Pairing Avocado, Tomate, Räuchertee
- 204 Angeldorsch, Lorbeer, heißes Gurkengelee, Chilisud
- 206 Kalbsrücken, Sellerie, Flower Power
- 208 **Filigrane Komposition Nils Henkel**
- 210 Savarin von Schnecken und Kalbsbries, Wildkräutersalat, Vinaigrette von Joselito-Schinken
- 212 Pochierte Austern mit marinierter Rote Bete, Imperialkaviar und Austernkraut
- 214 Austern mit kandierten Wachtel-eiern, Taboulé, Lorbeerjus mit Yuzu
- 216 **Best of the Best Joachim Wissler**
- 218 Angeräucherte Bio-Bachforelle in Rapsöl pochiert, würzige Salate und Blüten, geeister Joghurt-Meerrettichtrüffel
- 220 **Ein Hauch Italien Cornelia Poletto**
- 222 Minestrone di pollo – Hühnereintopf mit Salsa Verde
- 224 **Victory. Sieg der Kreativität. Volker Drkosch**
- 226 Rosa gebratene Würfel vom irischen Entrecote mit asiatischer Marinade, Radieschen und kleinem Kressesalat
- 228 **Shootingstar Massimo Bottura**
- 230 Garten (Orto)
- 232 **Konsequent Gemüse Alain Passard**
- 234 „Falsches Sushi“ mit Orleans-Senf und Blüten
- 236 Index
- 238 Bücher der Edition Port Culinaire
- 240 Impressum