

Eckart Witzigmann bittet zu Tisch.

Inhaltsverzeichnis

- | | | | |
|-----------|---|-----------|---|
| 5 | TISCHREDE
Rainer Knubben
Kochkunst + Esskultur = Lebensart | 54 | Manfred Friedel
Eckart Witzigmann: Gefülltes Kalbskotelett
mit Chicorée |
| 10 | Eckart Witzigmann
Kalbsbries „Rumohr“ | 58 | Martina Gedeck
Eckart Witzigmann: Apfelstrudel mit
Topfenknödel und Rhabarberkompott |
| 16 | Ferran Adrià
Parmesan Spaghetti | 62 | Cesare Giaccone
Goldtropfen |
| 20 | Andoni Luis Aduriz
Rote Gartenfrüchte und Rote-Bete-Luft | 66 | Frédy Girardet
Nantaiser Ente rosa gebraten |
| 24 | Juan Mari und Elena Arzak
Kromleche mit Zwiebeln und Tee | 70 | Günter Grass
Eckart Witzigmann: Steinbutt
mit Kräuterfüllung |
| 28 | Alex Atala
Palmherz-Fettuccine in Salbeibutter mit
Zucchini, Parmesan und Popcorn-Pulver | 74 | Hans Haas
Rehkeule im Salzteig mit Blaukraut und
Kartoffel-Grieß-Knödeln |
| 32 | Jonnie Boer
Gänseleber und Nordseekrabben mit
Rotkohlsaft | 80 | Marc Haeberlin
Taubenkoteletts mit Wirsing und Trüffeln |
| 36 | Daniel Boulud
Jakobsmuschel-Rosette mit schwarzem Miso | 84 | Karl Heinz Hänsler
Eckart Witzigmann: Aal in Rotwein |
| 42 | Charles Prince of Wales
Eckart Witzigmann: Lammkarree mit
Bohnen und Tomaten | 88 | Hiroyuki Hiramatsu
Steinpilz-Kraftbrühe mit Gänseleber-Ravioli |
| 46 | Fritz Eichbauer
Eckart Witzigmann: Gefüllte Krebsnasen
mit Kohlrabi | 92 | Shalom Kadosh
Hubeiza-Blätter gefüllt mit Fisch, Bulgur
und Gemüse |
| 50 | Kevin Fehling
Aal-Unagi und Auster | 96 | Thomas Keller
Hörnchen mit Lachstatar und Zwiebelcreme |

- 100 Vincent Klink**
Sauerkrautstrudel mit Specksauce
- 104 Dieter Kosslick**
Zwiebelkuchen nach Marthas Art
- 108 Dieter Krieg**
Eckart Witzigmann: Trüffel-Ei auf Cremespinat
- 112 Peter Kubelka**
Taufkirchner Panadelsuppe
- 116 Claus-Peter Lumpp**
Gratinierte Jakobsmuschel-Rosette auf Mascarpone-Schnittlauch-Sauce
- 120 Dieter Müller**
Dorade Rosé mit sommerlichem Salat
- 124 Tohru Nakamura**
Ziselierter Stör mit Estragonspinat und Nussbutter
- 128 Carlo Petrini**
Kalbszunge an grüner Sauce
- 132 Anne-Sophie Pic**
Rübchenvariation – Zartschmelzende, sahnige Texturen mit Jamaica Blue Mountain und Berberitze
- 138 Cornelia Poletto**
Loup de Mer mit Knusperschuppen, Linsen und Räucheraal-Salsa
- 142 Joël Robuchon**
Kaviargelee mit Blumenkohlcreme
- 146 Nadia und Antonio Santini**
Kürbistortelli
- 150 Daniel Spoerri**
Eckart Witzigmann: Nudelaufwurf
- 154 Roland Trettl**
Spaghetti Bolognese für Roland Trettl
- 158 Tomi Ungerer**
Irishes Frühstück
- 162 Alice Waters**
Panna Cotta aus Mandelmilch
- 166 Johann Willsberger**
Eckart Witzigmann: Räucherlachs mousse auf Kaviargelee
- 172 Heinz Winkler**
Ganzer Lachs im Salzteig mit Dill und Gurkensalat
- 176 Harald Wohlfahrt**
Mit Sternanis gebeizter Lachs
- 183 PREISVERLEIHUNGEN**
- 191 PREISTRÄGER**
- 192 IMPRESSUM**