

INHALT

VORWORT	9	VOM SINN DES WÜRZENS	82
EINFÜHRUNG	10		
AROMENGLOSSAR	23	KAPITEL 3: GETREIDE + GEMÜSE ...	89
KAPITEL 1: VORSPEISEN + SNACKS... 31		Zweierlei Granola	91
Gegrillte Datteln und Rosinen mit schwarzem Pfeffer und Honig	33	Naan	94
Oliven paniert mit Chipotle und Garam Masala	34	Naan-Pizza Margherita	99
Nüsse mit Chili-Sumach-Granatapfel- Panade	37	Hirse-Bowl mit Ingwer und Linsen	100
Gebratene Okra in Kichererbsenteig	38	Auberginen-Pilaw	102
Süßkartoffelpommes mit Basilikum- Joghurtsoße	40	Gehobelter Rosenkohl mit Mohn, schwarzem Senf und Kokosöl	105
Gegrillte gekräuterte Austern	42	Dunkel gegrillte Zuckererbsen und Fenchel mit Speck-Guajillo-Salz	106
Crostini mit geräucherten Sardinen und Kumquats	47	Geröstete junge Karotten mit Sesam, Chili und Nori	109
Hühnernuggets mit knuspriger Curryblattpanade	48	Fingerlinge mit knusprigem Salbei und Knoblauch-Kefir-Crème fraîche	110
Würzige Rinderkebabs	52	KAPITEL 4: MEERESFRÜCHTE	113
Knusprige Schweinebauchhäppchen	54	Austern mit Passionsfrucht- Mignonette-Soße	115
KAPITEL 2: SALATE + SUPPEN..... 57		Muschelbrühe mit Kurkuma und Limetten ...	116
Limette-Gurkensalat mit geröstetem Kreuzkümmel	59	Scharf angebratene Jakobsmuscheln in Sumach-Würze mit Mostarda	119
Caprese-Salat mit süßem Tamarindendressing	60	Gegrillte Garnelen in Weinblattpäckchen ...	120
Mehrfarbige Wurzelgemüse-Raita	63	Krabbenküchlein mit Zitronengras und grüner Mango	123
Bunter Linsensalat mit gebratenem Blumenkohl und Panir	64	Bratkrabbe mit Ingwer und Knoblauch..	124
Chorizo-Kartoffelsalat	69	Tandoori-Schwertfischsteaks	127
Teesuppe mit Butternut-Kürbis	70	Red Snapper mit Kurkuma- Chili-Bratwürze und Melonen-Salsa	130
Bohnen- und Linsensuppe mit Kakao	73	Koriander-Gravlax	133
Hühnersuppe mit gerösteten Naan-Streifen...	76	KAPITEL 5: EIER + GEFLÜGEL	135
Hühnernudelsuppe mit Oman-Limetten	79	Frittata nach Bombay-Art	137
Knochen- und Linsenbrühe	80	Ofen-Eier mit Artischockenherzen	140

Eiersalat mit geröstetem Koriander.....	143	Ghee-Holunderblüten-Kuchen	215
Gefüllte Eier mit cremigem Tahin und Zatar.....	144	Gestürzter Maismehlkuchen mit Orange und Fenchel	216
Brathähnchen mit scharfem grünen Chutney	147	Karamellkuchen mit Rumrosinen	220
Hühnersalat mit Crème Fraîche	148	KAPITEL 8: GETRÄNKE.....	223
Gebratene Putenkeule mit Zitrusmix und Wacholder	151	Zweierlei Limonade.....	225
Putenschenkel mit Kirsch-Fenchel-Barbecuesoße.....	152	Ingwer-Tamarinden-Limonade	228
Pute-Pilz-Pastetchen	155	Rhabarber-Scharbat mit Rosenwasser und Kardamom	231
RICHTIG WÜRZEN	158	Salziges Estragon-Lassi	232
KAPITEL 6: FLEISCH	165	Safran-Kardamom-Milch	235
Würzhackbraten.....	167	Gewürzter Mango-Milchshake	236
Rindereintopf mit Verjus	170	Eiskaffee mit Kokosmilch und Kardamom	239
Steak mit Orangenschale und Koriander	173	Bellini mit Kardamom und buntem Pfeffer ...	240
Lammhack-Kartoffeltaler mit Sambal Oelek.....	175	Ananas-Serrano-Gin.....	243
Lammkoteletts mit roten Linsen	178	Moscow Mule mit Granatapfel	244
Gebratene Lammkeule.....	181	Eistee mit karamellisierten Feigen und Bourbon.....	247
Gegrillte Schweinekoteletts mit Chat Masala	184	KAPITEL 9:	
Pulled-Pork-Tacos mit Apfel-Chili-Krautsalat.....	186	GRUNDNAHRUNGSMITTEL	249
Selbst gemachte Chorizo nach goanischer Art	191	DANK	283
KAPITEL 7: SÜSSSPEISEN	192	ÜBER DEN AUTOR	285
Wassermelonen-Holunderblüten-Granita	195	STIMMEN ZUM BUCH	286
Himbeer-Shiso-Sorbet.....	196	STICHWORTVERZEICHNIS.....	288
Jaggery-Eiscreme	199		
Gegrillte Pfirsiche mit würzigem Ahornsirup	200		
Würzige Schoko-Haselnusskekse.....	203		
Süßkartoffel-Bebinca	204		
Apfel- und Masala-Chai-Kuchen	207		
Dattel- und Tamarindenkuchen	210		