



ELEVEN MADISON PARK

DAS KOCHBUCH

DANIEL HUMM

WILL GUIDARA

MATTHAES 



# INHALT

**Vorwort** von Danny Meyer 6  
Hinweise zu den Rezepten 9  
Miles Davis 10

Gemeinschaftlich 16

## **Frühling**

Neuerfindung 88

## **Sommer**

Dynamik 162

## **Herbst**

Vorwärts 236

## **Winter**

Typischer Tagesablauf 310

Wie Eleven Madison Park organisiert ist 318

Hors d'œuvres 322

Mignardises 334

## **Grundrezepte**

Eingemachtes 340

Öle und Dressings 344

Gele 347

Pürees 349

Fonds und Jus 355

Geräuchertes 358

Streusel, Knuspermüsli und Teige 360

Sorbets und Eiscreme 365

Butter, etc. 370

Küchenausstattung 372

Bezugsquellen 373

Register 376

Dank und Impressum 384



# HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Während der Arbeit an diesem Kochbuch in den vergangenen zwei Jahren hat uns eine Frage ganz besonders beschäftigt: „Werden unsere Leser tatsächlich nach diesen Rezepten kochen können?“

Die Antwort ist ein klares Ja.

Wenn Sie sonst nie kochen, dann sollte dieses Buch lieber auf Ihrem Kaffeetisch bleiben. Für die Umsetzung der meisten Rezepte muss man eine Menge Zeit investieren, man braucht eine gewisse Erfahrung, eine gut ausgestattete Küche und eine ordentliche Prise Durchhaltevermögen. Aber jedes Rezept wurde mehrfach von Mitgliedern unseres Teams und von Freunden des Restaurants getestet, und wenn Sie sich an die Anweisungen halten, dann funktionieren die Rezepte und Sie werden für Ihre Mühen belohnt werden.

Noch ein paar Hinweise, die Ihnen helfen sollen, sich zurechtzufinden:

Die Rezept-Kapitel sind nach Jahreszeiten geordnet und die Rezepte sind dazu gedacht, in der entsprechenden Jahreszeit gekocht zu werden. Nicht alle saisonalen Zutaten sind überall leicht erhältlich, daher nennen wir am Ende des Buches einige Bezugsquellen. Zutaten wie essbare Blüten, wilde Kräuter und andere Dekorationen unterstreichen die besonderen Eigenschaften eines Gerichts, sind aber nicht unbedingt notwendig.

Die einzelnen Gerichte sind jeweils als Teil einer mehrgängigen Speisenfolge gedacht; danach richtet sich auch die Portionsgröße. Jedes Rezept ist für acht Personen gedacht; wenn Sie die einzelnen Speisen aber alleine oder als Teil eines Menüs mit wenigen Gängen servieren möchten, dann reichen die Mengenangaben für vier Personen.

Am Ende des Buches finden Sie ein Kapitel mit Grundrezepten, die als Grund- und Beilagen in fast allen Rezepten des Buches Verwendung finden; dazu gehören zum Beispiel Eingelegtes, Öle, Dressings, Knuspermischungen, Teige, Sorbets, Eiscreme und verschiedene Sorten Butter.

Wenn Sie sich nicht an ein komplettes Rezept heranwagen möchten, dann können Sie auch aus nur ein oder zwei Komponenten eines Rezeptes ein köstliches Essen zaubern. In vielen Rezepten wird eine Zutat in verschiedenen Variationen zubereitet, und niemand wird es Ihnen übelnehmen, wenn Sie sich dazu entscheiden, nur eine dieser Variationen auszuführen.

*Sous Vide* bedeutet „unter Vakuum“. Für diese Technik sind zwei Geräte unverzichtbar: Eine Cryovac-Maschine zum Vakuumieren und Einschweißen der Produkte in Sous-Vide-Beuteln und ein Einhängethermostat. Bezugsquellen für beides finden Sie am Ende des Buches. In unserer Küche kommt die Sous-Vide-Technik häufig zum Einsatz, da sich damit verlässlich gleichbleibende Ergebnisse erzielen lassen und die Qualität der Speisen in einigen Fällen deutlich besser wird. Wo möglich, nennen wir in den Rezepten Alternativen zur Sous-Vide-Methode;

wird keine Alternative genannt, liegt das daran, dass das Rezept nur mit dieser Technik funktioniert. Beim Sous-Vide-Kochen ist es unheimlich wichtig, sich an die angegebenen Temperaturen und Kochzeiten zu halten, um Gesundheitsrisiken zu vermeiden.

In einigen Rezepten wird Flüssigstickstoff zum Schockgefrieren bestimmter Zutaten benötigt. Wo möglich, nennen wir alternative Methoden. Flüssigstickstoff ist auch in kleineren Mengen bei Fachhändlern aus der Industrie erhältlich. Die meisten von ihnen vermieten auch die isolierten Behälter gleich mit, in denen der Flüssigstickstoff aufbewahrt werden muss. Da Flüssigstickstoff sehr kalt ist (-196 °C) kann er sehr starke Verbrennungen verursachen. Beim Arbeiten mit Flüssigstickstoff sollten Sie daher immer eine Schutzbrille tragen und sehr vorsichtig vorgehen. Verwenden Sie keine Glasschüsseln für die Arbeit mit Flüssigstickstoff, da diese brechen könnten. Füllen Sie den Flüssigstickstoff vorsichtig in einen isolierten Behälter um (etwa eine Isolierkanne) und arbeiten Sie nicht direkt aus dem Transportbehälter damit. Lagern Sie Flüssigstickstoff niemals in einem vollständig versiegelten Behälter, da das Gas schnell einen starken Druck aufbaut und einen luftdicht verschlossenen Behälter zum Explodieren bringen könnte.

Bittermandeln, Bittermandelkerne und Bittermandelextrakt sind giftig, wenn sie nicht entsprechend verarbeitet oder behandelt werden. Kaufen Sie daher nur entsprechend behandelte Bittermandeln von einer verlässlichen Quelle (siehe zum Beispiel die Bezugsquellen am Ende des Buches).

Wenn nicht anders vermerkt gelten folgende Grundregeln:

Verwenden Sie ...

Eier der Gewichtsklasse L aus Bio-Freilandhaltung

Ungesalzene Butter, wenn nichts anderes angegeben ist

Mehl der Type 405

Raffinadezucker

Frische Kräuter

Reines Salz (grob gemahlene Steinsalz oder Meersalz ohne Jod und Rieselhilfen)

Frisch gemahlene Pfeffer

Trockenen Wein

Gelatine in Gold-Qualität

Vollmilch

Stopfleber von der Ente, Qualitätsstufe A (etwa 1 kg)

In den meisten Rezepten geben wir auch für Salz genaue Mengenangaben in Gramm. Doch das Würzen ist eine sehr persönliche Sache, also verwenden Sie je nach Geschmack ruhig mehr oder weniger.

Und wenn Sie beim Kochen nach unseren Rezepten nicht weiterkommen, frustriert sind oder weitere Erklärungen benötigen, dann schreiben Sie uns einfach eine E-Mail an [cookbook@elevenmadisonpark.com](mailto:cookbook@elevenmadisonpark.com)

Wir helfen Ihnen gerne weiter.

SPARGEL  
TEXTUREN MIT  
EISMEERGARNELEN  
UND DUFTNESSEL

*Für 8 Personen*



## GEFRORENE MOUSSE VOM SPARGEL

30 g Butter  
2 Knoblauchzehen, im Ganzen zerdrückt  
1 Schalotte, geschält und gewürfelt  
600 g grüner Spargel, gewürfelt  
600 g weißer Spargel, gewürfelt  
120 ml Weißwein  
960 g Schlagsahne  
30 g Salz  
1 N<sub>2</sub>O-Kapsel für den Siphon  
Flüssigstickstoff  
*Fleur de Sel*

Die Butter zerlassen und Knoblauch sowie Schalotten darin anschwitzen. Beide Sorten Spargel hinzufügen und andünsten, bis die Stangen zart sind. Mit dem Weißwein ablöschen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Dann die Sahne unterrühren und kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und abgedeckt 2 Stunden ziehen lassen. Abseihen und die aromatisierte Sahne mit Salz abschmecken.

960 Milliliter der aromatisierten Sahne in den Sahnephon füllen und den Siphon mit der N<sub>2</sub>O-Kapsel laden. Die Hälfte der Masse in eine flache, mit Azetatfolie ausgelegte Edelstahlschüssel sprühen. Mit einer Kelle den Flüssigstickstoff vorsichtig auf die Masse schöpfen, bis sie gefroren ist. Dann die zweite Hälfte der Masse auf den gefrorenen Schaum geben und ebenfalls mit Flüssigstickstoff bedecken, bis sie gefroren ist. Den gefrorenen Schaum aus der Schüssel auf ein Backblech stürzen und in große Stücke brechen. Nach Belieben mit *Fleur de Sel* würzen und im Gefrierschrank aufbewahren.

## KNUSPRIGER MANDELMILCH-SCHAUM

520 g Bittermandelkerne  
946 ml Vollmilch  
3 Tropfen Bittermandel-Extrakt  
225 g Glukosesirup

Den Backofen auf 135 °C vorheizen, die Bittermandelkerne auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen goldbraun rösten; das dauert etwa 12 Minuten. Die Milch in einem mittelgroßen Topf aufkochen, die gerösteten Bittermandeln hineingeben, vom Herd nehmen und abgedeckt an einem warmen Ort 3 Stunden ziehen lassen; dabei sollte die Milch nicht unter 63 °C abkühlen. Abseihen und den Bittermandel-Extrakt sowie den Glukosesirup unterrühren.

Die Backofentemperatur auf 80 °C reduzieren und eine Auflaufform mit 23 x 32,5 cm Umfang mit Azetatfolie auslegen. Die aromatisierte Milch erneut auf 77 °C erhitzen und dann mit dem Handmixer aufschäumen. Den Milchschaum in die vorbereitete Form löffeln, sodass der Boden vollständig mit Schaum bedeckt ist. Sofort in den vorgewärmten Ofen stellen und den Schaum über Nacht oder 8–9 Stunden trocknen lassen. Dann aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und in Stücke brechen. In einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren.

## MANDELMILCH-SCHNEE

520 g Bittermandelkerne  
946 ml Vollmilch  
3 Tropfen Bittermandel-Extrakt  
5 g Salz  
Flüssigstickstoff (optional)

Den Backofen auf 135 °C vorheizen, die Bittermandelkerne auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen goldbraun rösten; das dauert etwa 12 Minuten. Die Milch in einem mittelgroßen Topf aufkochen, die gerösteten Bittermandeln hineingeben, vom Herd nehmen und abgedeckt an einem warmen Ort (z.B. in der Nähe von Ofen oder Herd) 3 Stunden ziehen lassen; dabei sollte die Milch nicht unter 63 °C abkühlen.

Abseihen und den Bittermandel-Extrakt sowie das Salz unterrühren. Eine große Edelstahlschüssel mit Azetatfolie auslegen und zur Hälfte mit Flüssigstickstoff füllen. Die aromatisierte Milch vorsichtig auf den Flüssigstickstoff gießen. Sie wird sofort gefrieren und brüchig werden. Die gefrorene Mandelmilch zügig im Mixer zerkleinern und den pulverigen Mandelmilch-Schnee im Gefrierschrank aufbewahren.

Alternativ kann die Mandelmilch in einer flachen Schüssel eingefroren werden, bis sie vollständig fest ist. Kurz vor dem Servieren kann der Schnee dann mit einer Gabel von der gefrorenen Oberfläche gekratzt werden.

## EISMEERGARNELEN

240 ml Weißwein  
15 g in feine Scheiben geschnittene Schalotte  
225 g kalte Butter, gewürfelt  
10 ml Limettensaft  
10 g Salz  
1 Prise Cayennepfeffer  
24 Eismeergarnelen (etwa 250 g)

Den Weißwein mit den Schalotten in einen kleinen Topf geben und bei mäßiger Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf etwa 45 Milliliter reduziert ist. Dann bei schwacher Hitze die Butterwürfel mit einem Schneebesen einzeln unterrühren. Sobald die gesamte Butter in der Reduktion gelöst ist, mit Limettensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Abseihen und an einem warmen Ort (z.B. in der Nähe des Ofens) aufbewahren, sodass die Beurre Blanc eine Temperatur von etwa 60 °C hält.

Die Eismeergarnelen schälen, die Darmstränge entfernen und die Garnelen unter fließendem Wasser abspülen. Trocken tupfen, salzen und dann etwa 45 Sekunden in der Beurre Blanc pochieren. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und dann sofort servieren.

## ZUM SERVIEREN

20 Stangen grüner Spargel, die holzigen Enden abgeschnitten  
8 Stangen weißer Spargel, die holzigen Enden abgeschnitten  
32 Spargelspitzen  
45 ml Mandel-Vinaigrette (siehe Seite 345)  
120 g Hummer-Streusel (siehe Seite 363)  
Gefrorene Mousse vom Spargel  
Eismeergarnelen  
40 Duftnessel-Blüten  
16 junge Erbsenranken  
Knuspriger Mandelmilch-Schaum  
Mandelmilch-Schnee

16 Stangen grünen Spargel in kochendem Salzwasser 3 bis 4 Minuten bissfest garen. Sofort mit einem Schaumlöffel zum Abkühlen in Eiswasser geben. Mit dem weißen Spargel wiederholen; er muss etwa 8 Minuten kochen. Auch die Spargelspitzen blanchieren; sie sind in 30 Sekunden gar. Den abgekühlten Spargel aus dem Eiswasser nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die vier rohen Stangen grüner Spargel mit der Mandoline oder einem Sparschäler längs in feine Streifen schneiden. In einer großen Schüssel den blanchierten Spargel, die Spargelstreifen und Spargelspitzen mit der Mandel-Vinaigrette vermischen.

Auf jeden Teller 1 Esslöffel Hummer-Streusel geben und jeweils eine Nocke der gefrorenen Mousse vom Spargel daraufsetzen. Den Spargel-Salat attraktiv darum arrangieren und mit jeweils drei Eismeergarnelen, fünf Duftnessel-Blüten und einigen Erbsenranken garnieren. Ein Stück Mandelmilch-Schaum dazulegen. Abschließend – kurz vor dem Servieren – etwas Mandelmilch-Schnee darüberstreuen.



# PETERSFISCH GEBRATENER PETERSFISCH MIT ZUCKERMAIS, PFIFFERLINGEN UND ZITRONENGRAS

Für 8 Personen

## SOMMER-SUD MIT ZUCKERMAIS

946 ml Tomatenwasser (siehe Seite 371)  
946 ml Fisch-Fumet (siehe Seite 356)  
170 g kalte Butter, in 2,5 cm große Würfel geschnitten  
60 g Zitronengras, gehackt  
1 Schalotte, geschält und gehackt  
10 g frische Ingwerwurzel, geschält und gehackt  
480 ml Mais-Saft (von etwa 3,5 kg frischen  
Maiskörnern)  
3 Stängel Basilikum  
22 ml Limettensaft  
5 g Salz  
Cayennepfeffer

Tomatenwasser und Fisch-Fumet separat erhitzen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit jeweils auf 480 ml reduziert ist. Inzwischen 60 g der Butter in einem mittelgroßen Topf zerlassen und Zitronengras, Schalotte und Ingwer darin glasig anschwitzen. Das reduzierte Tomatenwasser und den reduzierten Fisch-Fumet hinzufügen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf 720 ml reduziert ist. Dann den Mais-Saft unterrühren, vom Herd nehmen und den Basilikum hineingeben. Abgedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Dann den Basilikum entsorgen und die Flüssigkeit im Standmixer bei hoher Geschwindigkeit pürieren. In eine Schüssel umfüllen und die gewürfelte kalte Butter mit dem Standmixer unterrühren, bis sie vollständig emulgiert ist. Mit Limettensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

## PETERSFISCH

60 ml Rapsöl  
8 Petersfisch-Filets à 115 g  
15 g Salz  
30 g Butter

In zwei großen Bratpfannen jeweils 30 ml Rapsöl erhitzen. Die Fischfilets trocken tupfen und von beiden Seiten salzen. Kurz bevor das Öl auf den Rauchpunkt erhitzt ist, je vier Filets in die Pfannen legen – mit der Hautseite nach unten – und mit dem Pfannenwender leicht andrücken, sodass die Unterseite der Filets den Pfannenboden vollständig berührt. Wenn sich die Filets wieder vom Pfannenboden lösen, um 180 Grad drehen, sodass sie gleichmäßig bräunen. Nach 2 bis 3 Minuten, wenn die Filets zu drei Viertel gegart sind, je 15 g Butter in die Pfannen geben und sie dann vom Herd nehmen. Die Filets 2 Minuten mit dem Bratfett begießen (nicht länger, damit der Fisch nicht zäh wird). Vom Herd nehmen und überschüssiges Fett abtupfen.

## JUNGE RADIESCHEN UND MAIS

32 junge Radieschen, mit zarten Blättern, geputzt  
360 g Maiskörner  
30 ml Hähnchen-Fond (siehe Seite 356)  
90 g Butter  
5 g Salz

Radieschen und Mais für 1 Minute in kochendes Salzwasser geben. Mit der Schaumkelle in Eiswasser tauchen und abgießen, sobald sie abgekühlt sind. Den Hähnchen-Fond in einem kleinen Topf aufwärmen, Butter, Radieschen und Mais hineingeben und schwenken, um das Gemüse zu glasieren. Mit Salz abschmecken.

## PFIFFERLINGE

60 kleine Pfifferlinge  
30 g Butter  
120 ml Hähnchen-Fond (siehe Seite 356)  
10 g Salz

Die Pfifferlinge sorgfältig mit einem kleinen scharfen Messer putzen. Die Stiele gleichmäßig kürzen und die Pfifferlinge dann gut unter fließendem Wasser abspülen. Zum Trocknen sofort auf Küchenpapier ausbreiten. Trocken tupfen. Die Butter in einer mittelgroßen Schwenkpfanne bei mäßiger Hitze zerlassen und die Pfifferlinge etwa 1 Minute sautieren. Den Hähnchen-Fond angießen und aufkochen. Sanft köcheln lassen, bis die Pilze glasiert sind. Mit Salz abschmecken.

## MAIS-PULVER

240 g gefriergetrockneter Mais

Den Mais in einer Gewürzmühle zu feinem Puder mahlen.

## ZUM SERVIEREN

Petersfisch  
Junge Radieschen und Mais  
Sommer-Sud mit Zuckermais  
4 junge Radieschen, in dünne Scheiben geschnitten  
Pfifferlinge  
40 ml Zitronengras-Öl (siehe Seite 345)  
40 g gefriergetrockneter Mais  
Mais-Pulver  
Frisch abgeriebene Schale von 1 Limette

Acht Teller vorwärmen. Jeweils ein gebratenes Petersfisch-Filet in die Mitte eines Tellers legen. Die jungen Radieschen und Maiskörner jeweils in einem Rechteck um die Fischfilets arrangieren und etwas Sommer-Sud zwischen Fisch und Gemüse löffeln. Mit den hauchdünnen Radieschen-Scheiben und Pfifferlingen garnieren und je etwa 1 Teelöffel Zitronengras-Öl auf die einzelnen Portionen träufeln. Jeweils 1 Teelöffel gefriergetrocknete Maiskörner in einer Linie neben Fischfilet und Gemüse arrangieren und etwas Mais-Pulver und Limettenschale darüberstreuen.

# SCHWEIN GESCHMORTER SCHWEINENACKEN MIT SÜSSKARTOFFELN, PFLAUMEN UND AMARETTINI

Für 8 Personen

## SCHWEINENACKEN

340 g Salz  
2,5 g rosa Pökelsalz  
1 großes Stück Schweinenacken, ohne Knochen

Beiderlei Salz in einem großen Topf mit 4 Liter Wasser zum Kochen bringen, sodass sich die Kristalle vollständig im Wasser auflösen. Im Eiswasserbad abkühlen und die Lake dann in einen großen Behälter gießen. Den Schweinenacken hineinlegen und abgedeckt 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Das gepökelte Schweinefleisch aus dem Behälter nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Dann fest in Frischhaltefolie wickeln, damit das Fleisch beim Garen seine Form behält; dabei darauf achten, dass die Folie an den Seiten gut verschlossen ist. Das in Folie gewickelte Fleisch in einen Sous-Vide-Beutel geben, vakuumieren und einschweißen. Dann 24 Stunden bei 62 °C im Wasserbad schmoren lassen. Das geschmorte Fleisch im verschlossenen Sous-Vide-Beutel 4 Stunden in Eiswasser abkühlen lassen und erst danach aus Beutel und Frischhaltefolie nehmen. Trocken tupfen und die Seiten gleichmäßig abschneiden, sodass ein zylinderförmiges Stück Fleisch entsteht. Erneut in Frischhaltefolie wickeln und in einem Sous-Vide-Beutel vakuumieren und einschweißen. Bis zum Anrichten im Kühlschrank aufbewahren.

## SÜSSKARTOFFEL-PARISIENNE

1 große Süßkartoffel (etwa 680 g), geschält  
55 g Butter  
5 g Salz  
120 ml Hähnchen-Fond (siehe Seite 356)  
1 Zweig Thymian

32 Kugeln à 1 cm Durchmesser aus der Süßkartoffel ausstechen. 15 g Butter in einem kleinen Topf zerlassen, die Süßkartoffel-Kugeln hinzufügen, salzen und 3 Minuten anschwitzen. Dann Hähnchen-Fond und Thymian hinzufügen, sanft aufkochen und abgedeckt 20 Minuten sieden lassen. Abschließend die restliche Butter hinzufügen, zerlassen und die Süßkartoffel-Kugeln 2 Minuten glasieren.

## TROCKENPFLAUMEN IN TEE

7,5 g Piment-Beeren  
7,5 g schwarze Pfefferkörner  
2,5 g Gewürznelken  
1,5 g Wacholderbeeren  
1 Kapsel Sternanis  
1/2 Zimtstange  
320 ml Rotwein  
320 ml Portwein  
55 g Zucker  
18 g Earl Grey-Teeblätter  
8 Trockenpflaumen  
240 ml Hähnchen-Fond (siehe Seite 356)  
15 g Butter

Gewürze in einem kleinen Topf bei mäßiger Hitze etwa 1 Minute anrösten. Vom Herd nehmen und Rotwein, Portwein und Zucker hinzufügen. Dann zurück auf den Herd geben und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit etwa um die Hälfte reduziert ist. Den Topf nun erneut vom Herd nehmen, die Teeblätter in die Reduktion geben und abgedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Die Trockenpflaumen in einen hitzebeständigen Behälter geben und die aromatisierte Reduktion durch ein Sieb daraufgießen. Den Behälter mit Frischhaltefolie abdecken und die Trockenpflaumen in der Reduktion auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Abseihen; dabei Pflaumen und Flüssigkeit aufbewahren. In einem kleinen Topf die Flüssigkeit zusammen mit dem Hähnchen-Jus köcheln lassen, bis eine Reduktion mit der Konsistenz von flüssigem Honig entstanden ist. Pflaumen und Butter hinzufügen und zum Anrichten bei schwacher Hitze aufwärmen.

## PFLAUMEN-SAUCE

30 ml Rapsöl  
165 g *Guanciale*, fein gehackt  
1 Schalotte, fein gehackt  
3 Pflaumen, entsteint und gewürfelt  
6 Trockenpflaumen, gewürfelt  
1 Zweig Thymian  
3 g Salz  
2 l Hähnchen-Jus (siehe Seite 356)  
7,5 ml Banyuls-Essig

Die Hälfte des Öls in einem mittelgroßen Topf erhitzen, den *Guanciale* hinzufügen und bei mäßiger Hitze das Fett auslassen; das dauert etwa 5 Minuten. Abseihen und das ausgelassene Fett beiseitestellen. Das übrige Öl in einer Schwenkpfanne erhitzen und die Schalotte, gewürfelte Pflaumen und Trockenpflaumen, den Thymian und das Salz darin etwa 5 Minuten anschwitzen, bis die Trockenpflaumen zart sind. Dann den Hähnchen-Jus hinzufügen und bei mäßig schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert ist; das dauert etwa 40 Minuten. Die Reduktion durch ein feines Sieb filtern und abschließend das ausgelassene Fett sowie den Banyuls-Essig unterrühren.

## ZUM SERVIEREN

Schweinenacken  
30 ml Rapsöl  
140 g Mehl (Type 405)  
120 ml Hähnchen-Jus (siehe Seite 356)  
10 Frühlingszwiebeln, die äußeren Blätter entfernt  
45 g Butter  
30 ml Hähnchen-Fond (siehe Seite 356)  
Süßkartoffel-Parisienne  
Eingelegte Zwetschgen (siehe Seite 342)  
*Fleur de Sel*  
Schwarzer Pfeffer  
120 g Süßkartoffel-Püree (siehe Seite 354)  
40 g Schnittlauch, gehackt  
Trockenpflaumen in Tee  
40 g Amarettini-Streusel (siehe Seite 361)  
Pflaumen-Sauce

Aus dem geschmorten Schweinenacken acht Scheiben à 1 cm Dicke schneiden. Zwei große Schwenkpfannen bei mäßiger Hitze auf den Herd geben und das Rapsöl darin verteilen. Die Schweinenacken-Stücke in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl vorsichtig abschütteln. Jeweils vier Fleischstücke in die heißen Pfannen geben und von jeder Seite etwa 2 Minuten scharf anbraten, um das Fleisch zu bräunen. Den Hähnchen-Jus auf zwei weitere große Schwenkpfannen verteilen und bei mäßiger Hitze aufwärmen. Jeweils vier karamellierte Steaks in die Pfannen mit dem warmen Hähnchen-Jus geben und zum Glasieren mit dem Jus begießen.

Acht Frühlingszwiebeln für 1 Minute in sprudelnd kochendes Salzwasser geben und dann zum Abkühlen sofort in Eiswasser tauchen. Die abgekühlten Frühlingszwiebeln abtropfen lassen. Die zwei rohen Frühlingszwiebeln mit der Mandoline in feine Längsstreifen schneiden (mindestens acht Stücke).

In zwei kleinen Schwenkpfannen jeweils 15 g Butter und 15 ml Hähnchen-Fond aufwärmen und in der einen Pfanne die Süßkartoffel-Parisienne, in der anderen Pfanne die blanchierten Frühlingszwiebeln glasieren.

In einer weiteren kleinen Schwenkpfanne die eingelegten Pflaumen mit der Schnittseite nach unten etwa 15 Minuten scharf anbraten. Dann die übrige Butter hinzufügen und in der Pfanne schwenken, um die Pflaumenhälften zu glasieren. Die Pflaumen später mit der Schnittseite nach oben servieren und etwas *Fleur de Sel* sowie ein wenig frisch gemahlener Pfeffer daraufstreuen.

Das Süßkartoffel-Püree in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze aufwärmen. Acht vorgewärmte Teller bereitstellen und auf jeden 1 Esslöffel Püree als Streifen rechts von der Mitte ausbreiten. Je ein Stück Fleisch auf das Püree legen und mit Schnittlauch, *Fleur de Sel* und Pfeffer würzen. Auf jedes Stück Fleisch eine eingelegte Pflaume und daneben je eine Trockenpflaume in Tee legen. Jeweils eine glasierte Frühlingszwiebel über die Fleischstücke legen und das Ganze mit Süßkartoffel-Parisienne, einer Frühlingszwiebel-Scheibe und Amarettini-Streuseln garnieren. Abschließend etwas Pflaumen-Sauce auf jede Portion träufeln.



# REGISTER

*Kursiv* gedruckte Seitenzahlen verweisen auf Fotos.

## A

### Algen

- Eingelegte Algen, 343
- Gebackener Rochen mit Curry, Kokosnuss und Algen, 276, 277

### Amarettini

- Amarettini-Streusel, 361
- Geschmorter Schweinenacken mit Süßkartoffeln, Pflaumen und Amarettini, 208, 209
- Ananas, in Kokosnuss – Baiser mit Mango, Papaya und Maracuja, 302, 303

### Apfel

- Äpfel mit Karamell, 226, 227
- Apfelessig, 345
- Apfel-Rotwein-Püree, 353
- Apfel-Vinaigrette, 345
- Berner Hobelkäse mit Äpfeln und Maronen, 222, 222
- Eingelegte Apfelchips, 342
- Eiscreme vom Granny Smith-Apfel, 368
- Gebratene junge Taube mit Kohl und Äpfeln, 215, 218–20
- Glasierter Lammrücken mit Puntarella, Äpfeln und Vadouvan-Gewürzmischung, 294, 295
- Granny-Smith-Apfel-Püree, 350
- Karamell-Äpfel, 234, 338
- Apfel-Lamm-Streusel, 362
- Marinierte Kaisergranate mit Sellerie und grünem Apfel, 260, 261
- Seeigel und Grüner Apfel, 242, 331
- Sorbet vom grünen Apfel, 366
- Apfel-Rotwein-Püree, 353

### Aprikose

- Aprikosen-Püree, 349
- Aprikosen-Sorbet, 366
- Aprikosen-Tapioka-Blättchen, 156
- Aprikosen und Mandeln, 156, 157
- Joghurt, Aprikosen, Curry und eingelegte Zwiebeln, 100, 101

### Artischocke

- Artischocken-Püree, 350
- Schwarzbarsch in Salzkruste mit Artischocken, Tomaten und Zitronenthymian, 126, 127–29, 128

### Aubergine

- Eingelegte Mini-Auberginen, 341
- Lammbraten mit Kräutern, Aubergine, Schafsmilchjoghurt und Kreuzkümmel, 144, 145
- Weißes Auberginen-Püree, 354

### Austern

- Austern – Gelée mit Kartoffeln und Lauch, 248, 249
- Austern-Vichyssoise, 169, 330
- Kaviar – Pochierte Austern, Champagner-Sabayon und Brunnenkresse, 244, 245
- Avocado-Roulade mit Garnelen und Waldsauerklee, 112–13, 113

## B

### Baisers

- Baiser-Tränen, 81
- Balsamessig-Baiser, 152
- Basilikum-Baiser-Küsschen, 335
- Haselnuss-Baiser, 229
- Kokosnuss – Baiser mit Mango, Papaya und Maracuja, 302, 303
- Malz-Baiser, 149
- Zitronen-Baiser, 224, 298, 308, 339
- Zubereitung nach Schweizer Methode, 303, 339

### Balsamessig

- Beeren-Salat mit Balsamessig und Olivenöl, 152, 153
- Marinade vom weißen Balsamessig, 343
- Vinaigrette vom weißen Balsamessig, 346

### Bananen

- Schokolade-Crèmeux mit Banane, Yuzu und Sesam, 306, 307
- Sorbet von gerösteten Bananen, 367

### Basilikum

- Basilikum-Gel, 347
- Basilikum-Öl, 344
- Maracuja-Basilikum-Pavlovas, 86, 335
- Radicchio-Salat mit Mozzarella, Mango und Basilikum, 254, 254
- Tomate – Gang 3 – Wolke mit Basilikum, 105, 107
- Walderdbeeren mit Zitronen-Basilikum-Parfait, 80 – 81, 81

### Beeren

- Beeren – Salat mit Balsamessig und Olivenöl, 152, 153
- Foie Gras – Crème brûlée mit Sommerbeeren und eingelegter Roter Bete, 114, 115
- siehe auch:* Erdbeeren

### Beignets

- Kaffee-Beignets, 234, 338
- Schwarzer Trüffel – Gang 1 – Beignets, 268, 270
- Süßkartoffel-Beignet mit Schokolade und Maronen-Honig, 230–31, 230–31

### Bergamotte

- Bergamotten-Püree, 350
- Pochierter Hummer mit Bergamotte und Sellerie, 280, 281

### Beten

- Eingelegte Gelbe Bete, 341
- Eingelegte Rote Bete, 341
- Foie Gras – Crème brûlée mit Sommerbeeren und eingelegter Roter Bete, 114, 115
- Gelbe-Bete-Vinaigrette, 346
- Goldene Bete, in Fromage Blanc – Inspiriert von der Farbe Gelb, 146, 146
- Rote-Bete-Marshmallows, 168, 326–28
- Rote-Bete-Vinaigrette, 345
- Salat mit Ziegenfrischkäse und Kümmel, 174, 175
- Beurre Blanc, 203, 204
- Beurre Blanc mit gebräunter Butter, 52
- Pilz-Beurre-Blanc, 329
- Orangen-Beurre-Blanc, 55, 279, 281
- Vin-Jaune-Beurre-Blanc, 43, 56
- Zitronen-Beurre-Blanc, 49
- Zitronenverbene-Beurre-Blanc, 132
- Zitrusfrüchte-Beurre-Blanc, 50, 275

### Birnen

- Chicorée mit Brioche-Kruste, Gruyère, Schinken und Birnen, 188–89,
- Glasiertes Hirschfilet mit Birne und Herbsttrompeten, 215, 220–21
- Pochierter Rosa Schnapper mit Birnen, Pastinaken und Amerikanischen Schwertmuscheln, 196, 197

### Blumenkohl

- Blumenkohl-Püree, 350
- Gebratener Blumenkohl mit Trauben, Mandeln und Curry, 186, 187
- Blüten, in Lasagne mit Sommerblüten und Zitronenverbene, 132, 133–135

### Bohnen

- Bohnenkraut, 142, 142–43
- Cannellini-Bohnen, in Cannellini-Bohnen-Püree, 354
- Cannellini-Bohnen, in Loup de mer – Gebratener Wolfsbarsch mit Cannellini-Bohnen, Chorizo und Sauce Bouillabaisse, 124, 125
- Coco-Bohnen, in Pochierte Garnelen mit Butternusskürbis und Speck, 202, 203
- Flageoletbohnen, in Jakobsmuschel – Minestrone mit Mais und Flageoletbohnen, 130, 131
- Saubohnen, in Gebratenes Kotelett vom Spanferkel mit Morcheln, Saubohnen und Majoran, 63, 67
- Sommerbohnen, in Variationen vom Kalbsfleisch mit Sommerbohnen, Veilchen-Senf und

### Bohnenkraut

- Variationen vom Kalbsfleisch mit Sommerbohnen, Veilchen-Senf und Bohnenkraut, 142, 142–43

### Borretsch

- Kaviar – Buttermilch, Buchweizen und Borretsch, 96, 97
- Bouillabaisse, 124, 125

## Brioche

- Chicorée mit Brioche-Kruste, Gruyère, Schinken und Birnen, 188–89, 189
- Hähnchen – Velouté mit Brioche und Schwarzem Trüffel, 172, 173
- Schokoladen-Brioche, 255

## Brioche-Chips, 99

## Brombeeren-Sorbet, 366

## Brunnenkresse

- Brunnenkresse-Püree, 354
- Gebackene Topinambur mit Brunnenkresse und Senf, 258, 259
- Kaviar – Pochierte Austern, Champagner-Sabayon und Brunnenkresse, 244, 245
- Buchweizen, in Kaviar – Buttermilch, Buchweizen und Borretsch, 96, 97

## Butter, 370–71

- Butter mit schwarzem Trüffel, 370
- Butter-Radieschen, 25, 323
- Eiscreme mit gebräunter Butter, 368
- Gebräunte Butter, 370
- Geklärte Butter, 370
- Geräucherte Butter, 359
- Hummer-Butter, 370
- siehe auch:* Beurre Blanc

## Buttermilch

- Buttermilch-Dressing, 344
- Buttermilch-Gel, 347
- Buttermilch-Olivenöl-Sorbet, 366
- Kaviar – Buttermilch, Buchweizen und Borretsch, 96, 97

## Butternusskürbis

- Butternusskürbis-Cannoli, 168, 328
- Butternusskürbis-Hippen, 328
- Butternusskürbis-Püree, 350
- Eingelegter Butternusskürbis, 341
- Pochierte Brustfilets vom Perlhuhn mit weißem Trüffel, Butternusskürbis, Pastinaken und Wirsing, 284, 285
- Pochierte Garnelen mit Butternusskürbis und Speck, 202, 203

## C

## Cannellini-Bohnen, in Gebratener Wolfsbarsch mit Cannellini-Bohnen, Chorizo und Sauce Bouillabaisse, 124, 125

## Cannellini-Bohnen-Püree, 354

## Cannelloni, in Espresso – Knusprige Cannelloni mit Schokolade und Milch, 304, 305

## Cannoli, in Butternusskürbis-Cannoli, 168, 328

## Ceviche

- Jakobsmuschel – Ceviche mit Fenchel, Tangerine und Estragon, 252, 253
- Jakobsmuschel – Ceviche mit Radieschen und Persimone, 178, 179
- Wassermelone – Ceviche mit Jakobsmuschel, Hummer und Kalmar, 108, 109

## Champagner

- Pochierte Austern, Champagner-Sabayon und Brunnenkresse, 244, 245
- Schwarze Johannisbeere – Kir Royale, 224, 225

## Chicorée

- Chicorée mit Brioche-Kruste, Gruyère, Schinken und Birnen, 188–89, 189
- Gebratene Wachtel mit Chicorée, Datteln und Wacholder, 282–83, 283

## Chips

- Ackerlauch-Chips, 371
- Apfel-Chips, 220
- Hähnchenhaut-Chips, 60
- Kartoffelchips, 27, 121, 279
- Möhren-Chips, 334
- Reis-Kräcker, 336
- Topinambur-Chips, 259

## Chocolate-Cookie-Streusel, 361

## Chorizo

- Chorizo-Madeleines, 94, 325
- Chorizo-Öl, 344
- Gebratener Wolfsbarsch mit Cannellini-Bohnen, Chorizo und Sauce Bouillabaisse, 124, 125

## Chutney

- Rhabarber-Chutney, 66
- Walnuss-Chutney, 227

## Couscous

- Couscous – Salat mit Tomaten, Gurken und Melone, 102, 103
- Geräucherter Couscous, 359

## Crème Brûlée, Foie Gras – Crème brûlée mit

- Sommerbeeren und eingelegter Roter Bete, 114, 115

## Crème fraîche

- Geräucherte Crème fraîche, 359
- Gurke – Variationen mit geschmortem Saibling und geräucherter Crème fraîche, 110, 111
- Kartoffeln – Eiscreme mit Crème fraîche und Osietra Kaviar, 26, 27

## Croutons, 31

## Curry

- Gebratener Blumenkohl mit Trauben, Mandeln und Curry, 186, 187
- Curry-Knuspermischung, 364
- Curry-Öl, 344
- Curry-Rosinen-Püree, 353
- Gebratener Blumenkohl mit Trauben, Mandeln und Curry, 276, 277
- Joghurt – Aprikosen, Curry und eingelegte Zwiebeln, 100, 101
- Mango und Curry, 160, 336–37
- Vadouvan-Knuspermischung, 364

## D

## Daikon-Rettich

- Daikon-Vinaigrette, 345
- Eingelegter Daikon-Rettich, 341
- Pochierter Petersfisch mit Zitrusfrüchten, Daikon-Rettich und jungem Olivenöl, 274, 275

## Datteln

- Eingelegte Datteln, 341
- Dattel-Püree, 351
- Gebratene Wachtel mit Chicorée, Datteln und Wacholder, 282–83, 283

## Deftige Mohn-Sesam-Streusel, 362

## Desserts

- Äpfel mit Karamell, 226, 227
  - Aprikosen und Mandeln, 156, 157
  - Beeren – Salat mit Balsamessig und Olivenöl, 152, 153
  - Espresso – Knusprige Cannelloni mit Schokolade und Milch, 304, 305
  - Fromage Blanc – Inspiriert von der Farbe Gelb, 146, 146
  - Grapefruit – Limonade, 298, 299
  - Kirsche – Streusel und Pistazien, 150, 151
  - Kokosnuss – Baiser mit Mango, Papaya und Maracuja, 302, 303
  - Malz – Sorbet mit Olivenöl und schwarzem Pfeffer, 148, 149
  - Milch mit Honig, 78, 79
  - Rhabarber mit Sellerie und Schafsmilch-Joghurt-Sorbet, 76, 76–77
  - Schokolade und Milch, 84, 85
  - Schokolade – Crèmeux mit Banane, Yuzu und Sesam, 306, 307
  - Schokolade – Fleur de Sel und Karamell, 158, 159
  - Schokolade – Petit Fours mit Erdnüssen und Popcorn-Eiscreme, 232–33, 233
  - Schwarze Johannisbeere – Kir Royale, 224, 225
  - Süßkartoffel-Beignet mit Schokolade und Maronen-Honig, 230–31, 230–31
  - Variationen von der Haselnuss mit Weintrauben, 228, 229
  - Variationen von der Minze mit Schokolade, 82, 83
  - Walderdbeeren mit Zitronen-Basilikum-Parfait, 80–81, 81
  - Ziegenkäse mit Pistazien und Wildkräutern, 74, 74
  - Zitrone – Mohnsamen und grüne Oliven, 300, 301
  - siehe auch:* Mignardises
- Dressings, 344–346
- Duftnessel, Spargel-Texturen mit Eismeergarnelen und Duftnessel, 34, 35

## E

## Eier

- Fantasien vom Ei, 170, 171
- Pochiertes Ei mit Hähnchen und weißem Trüffel, 169, 329
- Pochierte Eier mit Froschschenkeln, Ramp-Lauch und Vin Jaune, 42, 43
- Thunfisch – Mariniert, mit Spargel, Eigelb und Sauerampfer, 38, 39

## Eingelegtes, 340–43

## Eiscremes, 368–69

- Kartoffeln – Eiscreme mit Crème fraîche und Osietra Kaviar, 26, 27
- Schokolade – Petit Fours mit Erdnüssen und Popcorn-Eiscreme, 232–33, 233
- Tomate – Gang 4 – Salat mit Mozzarella-Eiscreme, 105, 107

## Eismeergarnelen

- Spargel – Texturen mit Eismeergarnelen und Duftnessel, 34, 35

## Emmer, in Brathähnchen mit Pfifferlingen, Mais und Emmer, 136, 136–137

## Ente

- Entenbraten mit Lavendelkruste, Fenchel und Pfirsich, 138, 139

Enten-Jus, 356  
In Entenfett gebratene Möhren mit Kreuzkümmel und Weizen, 190, 191  
Möhren-Enten-Streusel, 361  
Erbsen  
Erbsen-Eiscreme, 369  
Erbsen-Püree, 352  
Gartenerbsen – Gekühltes Erbsensüppchen mit Minze, Buttermilch und getrocknetem Schinken, 28, 29  
Lollis, 24, 322  
Spanferkel – Gang 2 – Bauchfleisch vom Spanferkel mit Erbsen, Minze und Blattsalat, 62, 65  
Steinbutt – Pochierter Steinbutt mit Gartenerbsen, Nage und Zitronenthymian, 46, 47  
Erdbeeren  
Erdbeeren – Gazpacho mit Basilikum, schwarzem Pfeffer, Olivenöl und Guanciale, 30, 31  
Erdbeer-Gel, 348  
Erdbeer-Sorbet, 367  
Foie-Gras-Sablé mit Erdbeeren, 25, 324  
Walderdbeeren mit Zitronen-Basilikum-Parfait, 80–81, 81  
Erdnüsse  
Erdnussbutter, in PB&J, 160, 336  
Erdnuss-Püree, 352  
Erdnuss-Streusel, 363  
Erdnuss-Vinaigrette, 346  
Schokolade – Petit Fours mit Erdnüssen und Popcorn-Eiscreme, 232–33, 233  
Steinpilze – Herbstsalat und Erdnüsse, 176, 177  
Escabèche-Vinaigrette, 345  
Espresso – Knusprige Cannelloni mit Schokolade und Milch, 304, 305  
Essig, Apfelessig, 245  
Estragon  
Estragon-Öl, 345  
Jakobsmuschel – Ceviche mit Fenchel, Tangerine und Estragon, 252, 253  
Pochierter Steinbutt mit Zucchini, Safran-Fumet und Estragon, 122, 123

## F

Feigen, in Gebratener Loup de mer mit Steinpilzen, Süßkartoffel, Feigen und Ibérico-Schinken, 200, 201  
Fenchel  
Amerikanische Schwertmuscheln mit Fenchel, 243, 331–332  
Entenbraten mit Lavendelkruste, Fenchel und Pfirsich, 138, 139  
Fenchel-Kartoffel-Püree, 351  
Fenchel-Püree, 351  
Hamachi mit Zitrone, Fenchel und Meerrettich, 250, 251  
Jakobsmuschel – Ceviche mit Fenchel, Tangerine und Estragon, 252, 253  
Lachs-Galette mit Dill und Meerrettich, 95, 326–327  
Pochierter Hummer mit Fenchel, Orange und Persimonen, 204, 205  
Thunfisch und Fenchel, 168, 328

Flageoletbohnen, in Jakobsmuschel – Minestrone mit Mais und Flageoletbohnen, 130, 131  
Fleur de Sel, in Schokolade – Fleur de Sel und Karamell, 158, 159  
Flüssigstickstoff, 9  
Flusskrebse  
Kalbsfrikassee mit Flusskrebs und Estragon, 68, 69  
Petersfisch – sautiert, mit Variationen vom Knoblauch und Flusskrebs, 50, 51  
Foie Gras / Stopfleber  
Foie Gras – Crème brûlée mit Sommerbeeren und eingelegter Roter Bete, 114, 115  
Foie-Gras-Macarons, 243, 333  
Foie-Gras-Sablés mit Erdbeeren, 25, 324  
Foie Gras – Terrine mit grünem Spargel, Tellerkraut und schwarzem Trüffel, 40, 41  
Foie Gras – Terrine mit Pflaumen und Bittermandeln, 184, 185  
Foie Gras – Stopfleber mit Quitten und Kakao, 255, 256–257  
In: Gebratenes Hähnchen mit Trüffel und Lauch, 286, 286–87, 288–289  
Rinderfiletbraten mit in Rotwein geschmorten Zwiebeln und Stopfleber, 292, 293  
Wildschwein und Stopfleber mit Wacholderbeeren, 214, 216–17  
Fonds, 355–57  
Fontina-Käse, in  
Weißer Trüffel – Tortellini mit Fontina-Käse und Maronen, 194, 195  
Walderdbeeren, in Walderdbeeren mit Zitronen-Basilikum-Parfait, 80–81, 81  
Fromage Blanc, in Fromage Blanc – Inspiriert von der Farbe Gelb, 146, 146  
Froschschenkel, in Pochierte Eier mit Froschschenkeln, Ramp-Lauch und Vin Jaune, 42, 43  
Frühlingsgemüse-Vinaigrette, 346  
Fumet  
Fisch-Fumet, 356  
Pochierter Steinbutt mit Zucchini, Safran-Fumet und Estragon, 122, 123

## G

Gallettes  
Lachs-Galette mit Dill und Meerrettich, 95, 326–27  
Ziegenkäse-Zitronen-Galette, 242, 330-31  
Garnelen  
Avocado – Roulade mit Garnelen und Waldsauerklee, 112–113, 113  
Pochierte Garnelen mit Butternusskürbis und Speck, 202, 203  
Pochierte Garnelen mit Kalmaren, Kartoffeln und Gnocchi, 278, 278–79  
Stubenküken – Festland und Meer, 56, 57  
Gazpacho, in Erdbeeren – Gazpacho mit Basilikum, schwarzem Pfeffer, Olivenöl und Guanciale, 30, 31  
Gebräunte Butter, 370  
Beurre Blanc mit gebräunter Butter, 52  
Gelbrüben-Püree, 350  
Gekläarte Butter, 370  
Gelees  
Apfel-Gelee, 331  
Austern-Gelee, 330  
Buttermilch-Gelee, 96

Erdbeer-Gelee, 81, 324  
Gelee von Kirschen und Veilchen-Senf, 117  
Grapefruit-Gelee, 325  
Lauch-Gelee, 249  
Minz-Gelee, 337  
Pflaumen-Gelee, 185  
Quitten-Gelee, 255  
Rhabarber-Gelee, 76  
Schwertmuschel-Gelee, 332  
Spargel-Gelee, 40  
Tête-de-Cochon-Gelee, 64  
Wassermelonen-Gelee, 109  
Yuzu-Gelee, 252

Gele, 347–48

Gemüse à la Grecque, Kaisergranat – Terrine mit Gemüse à la Grecque, 182, 183

Geräuchertes, 358–59

Glasierter Lammrücken mit Puntarella, Äpfeln und Vadouvan-Gewürzmischung, 294, 295

Gnocchi

Pochierte Garnelen mit Kalmaren, Kartoffeln und Gnocchi, 278, 278–79

Ricotta-Gnocchi mit violetten Artischocken und geräuchertem Schweinefleisch, 44, 45

Gougères, 242, 330

Grapefruits

Grapefruit – Limonade, 298, 299

Pochierter Petersfisch mit Zitrusfrüchten, Daikon-Rettich und jungem Olivenöl, 274, 275

Tarte Tropézienne, 308, 339

Gruyère, in Chicorée mit Brioche-Kruste, Gruyère, Schinken und Birnen, 188–89, 189

Guanciale, in Gazpacho mit Basilikum, schwarzem Pfeffer, Olivenöl und Guanciale, 30, 31

Gurken

Couscous – Salat mit Tomaten, Gurken und Melone, 102, 103

Gurke – Variationen mit geschmortem Saibling und geräucherter Crème fraîche, 110, 111

Gurken-Relish, 32

## H

Hafer

Gebratenes Perlhuhn mit Pastinaken, Herbsttrompeten und Hafer, 206, 207

Hafer-Streusel, 363

Hähnchen

Brathähnchen mit Pfifferlingen, Mais und Emmer, 136, 136–137

Gebratenes Hähnchen mit Trüffel und Lauch, 286, 286–87, 288–89

Hähnchen-Fond, 356

Hähnchen-Jus, 356

Hähnchen-Jus-Vinaigrette, 345

Hähnchen – Velouté mit Brioche und Schwarzem Trüffel, 172, 173

Hähnchenleber-Häppchen, 243, 332

Pochiertes Ei mit Hähnchen und weißem Trüffel, 169, 329

Pochiertes Hähnchenfleisch mit schwarzem Trüffel, Spargel, Morcheln und Vin Jaune, 60, 61

Hähnchenleber-Häppchen, 243, 332

Hamachi  
Hamachi mit Zitrone, Fenchel und Meerrettich, 250, 251  
Reis-Kracker mit Gurke und Hamachi, 95, 326  
Hase  
Hase à la Royale, 214, 217–18  
*siehe auch:* Kaninchen  
Haselnüsse  
Haselnuss-Streusel, 362  
Haselnuss-Sorbet, 367  
Variationen von der Haselnuss mit Weintrauben, 228, 229  
Herbstsalat  
Steinpilze – Herbstsalat und Erdnüsse, 176, 177  
Herbsttrompeten  
Gebratenes Perlhuhn mit Pastinaken,  
Herbsttrompeten und Hafer, 206, 207  
Glasiertes Hirschfilet mit Birne und Herbsttrompeten,  
215, 220–221  
Hippen, Chips und Blättchen  
Aprikosen-Tapioka-Blättchen, 156  
Brioche-Chips, 99  
Butternusskürbis-Hippen, 328  
Kakaobruch-Hippen, 158  
Kümmel-Hippen, 175  
Mandel-Hippen, 326  
Zarte Schokoladen-Karamell-Blättchen, 82, 304  
Hirsch, Glasiertes Hirschfilet mit Birne und  
Herbsttrompeten, 215, 220–21  
Hirsch-Fond, 357  
Hobelchäs – Berner Hobelkäse mit Äpfeln und Maronen,  
222, 222  
Honig  
Milch mit Honig, 78, 79  
Süßkartoffel-Beignet mit Schokolade und Maronen-  
Honig, 230–31, 230–231  
Hors d'œuvres, 322–33  
Amerikanische Schwertmuscheln mit Fenchel, 243,  
331–32  
Austern-Vichysoise, 169, 330  
Butternusskürbis-Cannoli, 168, 328  
Butter-Radieschen, 25, 323  
Chorizo-Madeleines, 94, 325  
Foie-Gras-Macarons, 243, 333  
Foie-Gras-Sablés mit Erdbeeren, 25, 324  
Gougères, 242, 330  
Hähnchenleber-Häppchen, 243, 332  
Kalbsbries-Waffeln, 95, 327  
Lachs-Galette mit Dill und Meerrettich, 95, 326–27  
Lollis (Erbsen, Möhren, und weißer Spargel), 24,  
322–23  
Pochiertes Ei mit Hähnchen und weißem Trüffel, 169,  
329  
Reis-Kracker mit Gurke und Hamachi, 95, 326  
Rote-Bete-Marshmallows, 168, 327–28  
Sabayon vom geräucherten Stör, 24, 323–24  
Seeigel und Grüner Apfel, 242, 331  
Seeigel-Toast, 169, 328–29  
Spargel und Kaviar, 24, 323  
Spargel und Krabbe, 25, 325  
Sucrine-Salat mit Königskrabbe, 94, 326  
Thunfisch und Fenchel, 168, 328  
Ziegenkäse-Zitronen-Galette, 242, 330–31  
Zucchini-Sablé, 94, 325  
Hummer  
Corail-Öl, 344

Corail-Pulver, 371  
Gekühltes Mais-Süppchen mit Hummer, 98, 99  
Hummer-Butter, 370  
Hummer-Fond, 357  
Hummer – Lasagne mit Sommerblüten und  
Zitronenverbene, 132, 133–135  
Hummer-Streusel, 363  
Pochierter Hummer mit Bergamotte und Sellerie, 280,  
281  
Pochiert, mit Möhren und Vadouvan-  
Knuspermischung, 54, 55  
Pochierter Hummer mit Fenchel, Orange und  
Persimonen, 204, 205  
Seeigel – Salat mit Hummer, Jakobsmuscheln und  
Kartoffeln, 180, 181  
Wassermelone – Ceviche mit Jakobsmuschel,  
Hummer und Kalmar, 108, 109

## I

Ibérico-Schinken  
Gebratener Loup de mer mit Steinpilzen,  
Süßkartoffel, Feigen und Ibérico-Schinken, 200,  
201  
Ibérico-Schinken – In feinen Scheiben mit grünem  
Salat, 32, 33  
Jakobsmuscheln  
Jakobsmuschel – Ceviche mit Fenchel, Tangerine und  
Estragon, 252, 253  
Jakobsmuschel – Ceviche mit Radieschen und  
Persimone, 178, 179  
Jakobsmuschel – Minestrone mit Mais und  
Flageoletbohnen, 130, 131  
Seeigel – Salat mit Hummer, Jakobsmuscheln und  
Kartoffeln, 180, 181  
Wassermelone – Ceviche mit Jakobsmuschel,  
Hummer und Kalmar, 108, 109

## J

Joghurt  
Frozen Joghurt mit Zitrone, 369  
Joghurt – Aprikosen, Curry und eingelegte Zwiebeln,  
100, 101  
Joghurt-Gel, 348  
Lammbraten mit Kräutern, Aubergine,  
Schafsmilchjoghurt und Kreuzkümmel, 144, 145  
Rhabarber mit Sellerie und Schafsmilch-Joghurt-  
Sorbet, 76, 76–77  
Schafsmilch-Joghurt-Sorbet, 367  
Junges Olivenöl, Pochierter Petersfisch mit  
Zitrusfrüchten, Daikon-Rettich und jungem  
Olivenöl, 274, 275  
Jus, 355–57

## K

Kabeljau, in Pochierte Wangen vom Kabeljau mit  
Paprika und Piment d'Espelette, 120, 121  
Kaffee  
Espresso – Knusprige Cannelloni mit Schokolade und  
Milch, 304, 305  
Kaffee-Beignets, 234, 338  
Kaffee-Eiscreme, 368  
Milchkaffee-Sorbet, 366

Kaisergranat  
Kaisergranat – Terrine mit Gemüse à la Grecque, 182,  
183  
Marinierter Kaisergranat mit Sellerie und grünem  
Apfel, 260, 261  
Sanft geschmorter Kaisergranat mit Blumenkohl,  
Rosinen und grünen Mandeln, 52, 53  
Kakao  
Kakaobruch-Hippen, 158  
Kakaobruch-Streusel, 362  
Stopfleber mit Quitten und Kakao, 255, 256–257  
Kalbfleisch  
Kalbs-Fond, 357  
Kalbs-Jus, 357  
Kalbsfrikassee mit Flusskrebs und Estragon, 68, 69  
Schwarzer Trüffel – Gang 4 – Geschmorte  
Kalbsbäckchen mit Pastinake, 269, 273  
Variationen vom Kalbfleisch mit Sommerbohnen,  
Veilchen-Senf und Bohnenkraut, 142, 142–143  
Kalbsbries  
Hähnchen – Velouté mit Brioche und Schwarzem  
Trüffel, 172, 173  
Glasiertes Kalbsbries mit geräucherten Kartoffeln,  
Maronen und weißem Trüffel, 210, 211  
Kalbsbries-Waffeln, 95, 327  
Kalmare  
Pochierte Garnelen mit Kalmaren, Kartoffeln und  
Gnocchi, 278, 278–79  
Wassermelone – Ceviche mit Jakobsmuschel,  
Hummer und Kalmar, 108, 109  
Kaninchen  
Kaninchen – Fantasie mit Schinken und Senf, 58,  
58–59  
Kaninchen-Jus, 357  
Kaninchen – Rilette mit Kirschen, Pistazien und  
Veilchen-Senf, 116, 116–117  
Karamell  
Äpfel mit Karamell, 226, 227  
Karamell-Äpfel, 234, 338  
Karamell-Gel, 347  
Schokolade – Fleur de Sel und Karamell, 158, 159  
Schokoladen-Täfelchen mit Karamell und Meersalz,  
86, 335  
Salzkaramell-Eiscreme, 369  
Yuzu-Karamell-Gel, 348  
Zarte Schokoladen-Karamell-Blättchen, 82, 304  
Kartoffeln  
Austern – Gelee mit Kartoffeln und Lauch, 248, 249  
Fenchel-Kartoffel-Püree, 352  
Gepökelttes Schweinefleisch mit Kartoffeln und Senf,  
290, 291  
Glasiertes Kalbsbries mit geräucherten Kartoffeln,  
Maronen und weißem Trüffel, 210, 211  
Kartoffel-Eiscreme, 369  
Kartoffeln – Eiscreme mit Crème fraîche und Osietra  
Kaviar, 26, 27  
Kartoffel-Mousseline, 353  
Pochierte Garnelen mit Kalmaren, Kartoffeln und  
Gnocchi, 278, 278–79  
Rauchiges Kartoffelpüree, 353  
Rauchige Confit-Kartoffelchen mit schwarzem Trüffel  
und Schweinefleisch-Schalotten-  
Schwarzer Trüffel – Gang 2 – Winter in der  
Provence, 268, 271

- Seeigel – Salat mit Hummer, Jakobsmuscheln und Kartoffeln, 180, 181  
 Streusel, 266, 267  
 Vacherin – Mont d'Or mit Kartoffeln und Senf, 296, 296
- Käse**  
 Fromage Blanc – Inspiriert von der Farbe Gelb, 146, 146  
 Hobelchäs – Berner Hobelkäse mit Äpfeln und Maronen, 222, 222  
 Vacherin – Mont d'Or mit Kartoffeln und Senf, 296, 296  
 Ziegenkäse mit Pistazien und Wildkräutern, 74, 74
- Kasha (Buchweizen), in Kaviar – Buttermilch, Buchweizen und Borretsch, 96, 97
- Kaviar**  
 Buttermilch, Buchweizen und Borretsch, 96, 97  
 Fantasien vom Ei, 170, 171  
 Kartoffeln – Eiscreme mit Crème fraîche und Osietra Kaviar, 26, 27  
 Pochierte Austern, Champagner-Sabayon und Brunnenkresse, 244, 245  
 Spargel und Kaviar, 24, 323
- Kir Royale**, Schwarze Johannisbeeren – Kir Royale, 224, 225
- Kirschen**  
 Eingelegte Rainier-Kirschen, 342  
 Kaninchen – Rillette mit Kirschen, Pistazien und Veilchen-Senf, 116, 116–117  
 Kirsche – Streusel und Pistazien, 150, 151  
 Kirsch-Sorbet, 366  
 Knusprige Hafer-Kirsch-Streusel, 362  
 Schwein – Gebratenes Rippchen mit Zwiebeln und Kirschen, 140, 141
- Knoblauch**  
 Ackerlauch-Chips, 371  
 Eingelegter Frühlingsknoblauch, 343  
 Knoblauch-Meerrettich-Püree, 352  
 Petersfisch – Sautiert, mit Variationen vom Knoblauch und Flusskrebs, 50, 51  
 Rauchiges Kartoffel-Püree, 353
- Knochenmark**  
 Filet vom Rind mit Knochenmark-Kruste, Mangold und Pfifferlingen, 212, 213  
 Knochenmark-Vinaigrette, 346  
 Rind – Gebratenes Filet aus der Hohen Rippe mit Spargel, Parmesan und Knochenmark, 70, 71
- Knollensellerie**  
 Gebackener Knollensellerie mit schwarzem Trüffel, 262, 263  
 Knollensellerie-Püree, 350–51  
 Knollensellerie-Streusel, 361  
 Marinierte Kaisergranate mit Sellerie und grünem Apfel, 260, 261
- Knuspermischungen**, 362, 364, 371
- Knuspriges**  
 Blätterteig-Chips, 245  
 Brot-Chips, 117, 171  
 Buchweizen-Chips, 96  
 Knuspriger Mandelmilch-Schaum, 35  
 Schinken-Chips, 29
- Kohl**, in Gebratene junge Taube mit Kohl und Äpfeln, 215, 218–20
- Kokosnuss**  
 Gebackener Rochen mit Curry, Kokosnuss und Algen, 276, 277  
 Kokosnuss – Baiser mit Mango, Papaya und Maracuja, 302, 303  
 Kokosnuss-Gel, 348  
 Kokosnuss-Sorbet, 366  
 Kokosnuss-Streusel, 362
- Krabben**  
 Salat von der Felsen-Krabbe mit eingelegtem Daikon-Rettich und Blüten vom Stiefmütterchen, 36, 37  
 Spargel und Krabbe, 25, 325  
 Sucrine-Salat mit Königskrabbe, 94, 326
- Kräuter**  
 Steinpilze – Herbstsalat und Erdnüsse, 176, 177  
 Ziegenkäse mit Pistazien und Wildkräutern, 74, 74
- Kräuter-Relish**, 216
- Kreuzkümmel**  
 In Entenfett gebratene Möhren mit Kreuzkümmel und Weizen, 190, 191  
 Kreuzkümmel-Öl, 344  
 Lambraten mit Kräutern, Aubergine, Schafsmilchjoghurt und Kreuzkümmel, 144, 145
- Krustentiere**  
 Hummer-Mayonnaise, 371  
 Krustentier-Nage, 52
- Kürbis**  
 siehe: Butternusskürbis; Zucchini
- Kümmel**, in Bete – Salat mit Ziegenfrischkäse und Kümmel, 174, 175
- L**
- Lachs-Galette** mit Dill und Meerrettich, 95, 326–327
- Lamm**  
 Apfel-Lamm-Streusel, 362  
 Frühlingslamm mit Kräutern, Blattsalat, Morcheln und Senfsaat, 72, 72–73  
 Glasierter Lammrücken mit Puntarella, Äpfeln und Vadouvan-Gewürzmischung, 294, 295  
 Lambraten mit Kräutern, Aubergine, Schafsmilchjoghurt und Kreuzkümmel, 144, 145  
 Lamm-Jus, 356
- Lasagne**  
 Hummer – Lasagne mit Sommerblüten und Zitronenverbene, 132, 133–35
- Läuterzucker**, 371
- Lavendel**, in Entenbraten mit Lavendelkruste, Fenchel und Pfirsich, 138, 139
- Lauch**  
 Eingelegter Lauch, 342  
 Austern – Gelee mit Kartoffeln und Lauch, 248, 249  
 Gebratenes Hähnchen mit Trüffel und Lauch, 286, 286–287, 288–289
- Limetten**  
 Limetten-Vinaigrette, 346  
 Maracuja-Kaffir-Limetten-Sorbet, 367
- Limonade**, Grapefruit – Limonade, 298, 299
- Lollis**, 24, 322–323
- Loup de mer / Wolfsbarsch**  
 Gebratener Loup de mer mit Steinpilzen, Süßkartoffel, Feigen und Ibérico-Schinken, 200, 201  
 Gebratener Wolfsbarsch mit Cannellini-Bohnen, Chorizo und Sauce Bouillabaisse, 124, 125
- Luftgetrockneter Schinken**, Gekühltes Erbsensüppchen mit Minze, Buttermilch und getrocknetem Schinken, 28, 29
- M**
- Macarons**  
 Foie-Gras-Macarons, 243, 333  
 Möhren-Macarons, 86, 334
- Madeleines**, Chorizo-Madeleines, 94, 325
- Mais**  
 Brathähnchen mit Pfifferlingen, Mais und Emmer, 136, 136–137  
 Eingelegter Mais, 341  
 Gebratener Petersfisch mit Zuckermais, Pfifferlingen und Zitronengras, 118, 119  
 Gekühltes Mais-Süppchen mit Hummer, 98, 99  
 Jakobsmuschel – Minestrone mit Mais und Flageoletbohnen, 130, 131
- Makrelen-Tatar** mit Meeresfrüchten und Queller, 246, 247
- Malz**  
 Malzmilch-Sorbet, 367  
 Malz – Sorbet mit Olivenöl und schwarzem Pfeffer, 148, 149
- Mandeln**  
 Aprikose und Mandeln, 156, 157  
 Foie Gras Terrine mit Pflaumen und Bittermandeln, 184, 185  
 Gebratener Blumenkohl mit Trauben, Mandeln und Curry, 186, 187  
 Mandel-Gel, 347  
 Mandel-Hippen, 326  
 Mandel-Streusel, 361  
 Mandel-Vinaigrette, 345
- Mango**  
 Kokosnuss – Baiser mit Mango, Papaya und Maracuja, 302, 303  
 Mango und Curry, 160, 336–37  
 Radicchio – Salat mit Mozzarella, Mango und Basilikum, 254, 254
- Mangold**, in Filet vom Rind mit Knochenmark-Kruste, Mangold und Pfifferlingen, 212, 213
- Maracuja**  
 Kokosnuss – Baiser mit Mango, Papaya und Maracuja, 302, 303  
 Maracuja-Basilikum-Pavlovas, 86, 335  
 Maracuja-Kaffir-Limetten-Sorbet, 367
- Marinade** vom weißen Balsamessig, 343
- Mark**, siehe Knochenmark
- Maronen**  
 Glasierter Kalbsbries mit geräucherten Kartoffeln, Maronen und weißem Trüffel, 210, 211  
 Hobelchäs – Berner Hobelkäse mit Äpfeln und Maronen, 222, 222  
 Maronen-Püree, 351  
 Süßkartoffel-Beignet mit Schokolade und Maronen-Honig, 230–31, 230–231  
 Variationen von der Haselnuss mit Weintrauben, 228, 229  
 Weißer Trüffel – Tortellini mit Fontina-Käse und Maronen, 194, 195
- Marshmallow**, Rote-Beete-Marshmallow, 168, 327–328
- Matsutake-Pilze**  
 Eingelegte Matsutake-Pilze, 342

Pochierte Seezunge mit Pilzen und Spinat, 198, 198–99  
Mayonnaise, 371  
Meeresfrüchte  
siehe: Kalmare; Kaviar; Muscheln; Fisch;  
Kaisergranate; Hummer; Austern; Garnelen;  
Jakobsmuscheln  
Meerrettich  
Hamachi mit Zitrone, Fenchel und Meerrettich, 250, 251  
Knoblauch-Meerrettich-Püree, 352  
Melone  
Couscous – Salat mit Tomaten, Gurken und Melone, 102, 103  
*Mignardises*, 334–339  
Kaffee-Beignets, 234, 338  
Karamell-Äpfel, 234, 338  
Mango und Curry, 160, 336–337  
Maracuja-Basilikum-Pavlovas, 86, 335  
Möhren-Macarons, 86, 334  
PB&J, 160, 336  
Schokolade – Petit Fours mit Erdnüssen und Popcorn-Eiscreme, 323–33, 233  
Schokolade und Minze, 160, 337  
Schokoladen-Tafelchen mit Karamell und Meersalz, 86, 335  
Schwarzer Trüffel mit Schokolade, 308, 338–339  
Tarte Tropézienne, 308, 339  
  
Weiße-Schokoladen-Trüffel, 234, 337–338  
Zitronen-Baiser, 308, 339  
Milch  
Espresso – Knusprige Cannelloni mit Schokolade und Milch, 304, 305  
Milch mit Honig, 78, 79  
Milchsorbet, 367  
Schokolade und Milch, 84, 85  
Minestrone, Jakobsmuschel – Minestrone mit Mais und Flageoletbohnen, 130, 131  
Minze  
Bauchfleisch vom Spanferkel mit Erbsen, Minze und Blattsalat, 62, 65  
Kandierte Minzblättchen, 82  
Schokolade und Minze, 160, 337  
Variationen von der Minze mit Schokolade, 82, 83  
Zitronenminze-Sorbet, 367  
Mohnsamen, Zitrone – Mohnsamen und grüne Oliven, 300, 301  
Möhren  
Hummer – Pochiert, mit Möhren und Vadouvan-Knuspermischung, 54, 55  
Möhren-Eiscreme, 368  
Möhren-Enten-Streusel, 361  
Möhre – In Entenfett gebratene Möhren mit Kreuzkümmel und Weizen, 190, 191  
Möhren-Lollis, 24, 322  
Möhren-Macarons, 86, 334  
Möhren-Püree, 350  
Morcheln  
Gebratenes Kotelett vom Spanferkel mit Morcheln, Saubohnen und Majoran, 63, 67  
Pochiertes Hähnchenfleisch mit schwarzem Trüffel, Spargel, Morcheln und Vin Jaune, 60, 61

Mozzarella  
Mozzarella-Eiscreme, 369  
Radicchio – Salat mit Mozzarella, Mango und Basilikum, 254, 254  
Tomate – Gang 4 – Salat mit Mozzarella-Eiscreme, 105, 107  
Muscheln  
Amerikanische Schwertmuscheln, in Makrelen-Tartar mit Meeresfrüchten und Queller, 246, 247  
Amerikanische Schwertmuscheln, in Pochierte Austern, Champagner-Sabayon und Amerikanische Schwertmuscheln, in Pochierter Rosa Schnapper mit Birnen, Pastinaken und Amerikanische Schwertmuscheln, 196, 197  
Amerikanische Schwertmuscheln mit Fenchel, 243, 331–32  
Bouillabaisse, 124, 125  
Brunnenkresse, 244, 245  
Makrelen-Tartar mit Meeresfrüchten und Queller, 246, 247  
Manila-Muscheln, in Gebratener Wolfsbarsch mit Cannellini-Bohnen, Chorizo und Sauce  
Schwarzbarsch in Salzkruste mit Artischocken, Tomaten und Zitronenthymian, 126, 127–129, 128  
**O**  
Öle, 344–45  
Olivenöl  
Beeren – Salat mit Balsamessig und Olivenöl, 152, 153  
Buttermilch-Olivenöl-Sorbet, 366  
Malz – Sorbet mit Olivenöl und schwarzem Pfeffer, 148, 149  
Oliven, Zitrone – Mohnsamen und grüne Oliven, 300, 301  
Orangen  
Orangen-Beurre-Blanc, 55, 279, 281  
Orangen-Püree, 352  
Orangen-Shortbread-Streusel, 363  
Pochierter Petersfisch mit Zitrusfrüchten, Daikon-Rettich und jungem Olivenöl, 274, 275  
Pochierter Hummer mit Fenchel, Orange und Persimonen, 204, 205  
Süße Streusel, 363  
Süßkartoffel-Beignet mit Schokolade und Maronen-Honig, 230–31, 230–231  
Orangen-Shortbread-Streusel, 363  
Osietra Kaviar, Kartoffeln – Eiscreme mit Crème fraîche und Osietra Kaviar, 26, 27  
**P**  
Panna Cotta  
Blumenkohl-Panna-Cotta, 52  
Morchel-Panna-Cotta, 67  
Speck-Panna-Cotta, 221  
Papaya, Kokosnuss – Baiser mit Mango, Papaya und Maracuja, 302, 303  
Paprika, Pochierte Wangen vom Kabeljau mit Paprika und Piment d'Espelette, 120, 121  
Parfait, Walderdbeeren mit Zitronen-Basilikum-Parfait, 80–81, 81  
Parmesan, Gebratenes Filet aus der Hohen Rippe mit Spargel, Parmesan und Knochenmark, 70, 71

Pasta  
Hummer – Lasagne mit Sommerblüten und Zitronenverbene, 132, 133–135  
Pasta-Teig, 364  
Tortellini mit Lamm-Füllung, 73  
Weißer Trüffel – Tortellini mit Fontina-Käse und Maronen, 194, 195  
siehe auch: Gnocchi  
Pastinaken  
Gebratenes Perlhuhn mit Pastinaken, Herbsttrompeten und Hafer, 206, 207  
Geschmorte Kalbsbacken mit Pastinake, 269, 273  
Pastinaken-Püree, 352  
Pastinaken-Streusel, 363  
Pochierte Brustfilets vom Perlhuhn mit weißem Trüffel, Butternusskürbis, Pastinaken und Pochierter Rosa Schnapper mit Birnen, Pastinaken und Amerikanischen Schwertmuscheln, 196, 197  
Wirsing, 284, 285  
Pavlovas  
Haselnuss-Pavlovas, 229  
Maracuja-Basilikum-Pavlovas, 86, 335  
PB&J, 160, 336  
Perlhuhn  
Gebratenes Perlhuhn mit Pastinaken, Herbsttrompeten und Hafer, 206, 207  
Pochierte Brustfilets vom Perlhuhn mit weißem Trüffel, Butternusskürbis, Pastinaken und Wirsing, 284, 285  
Persimonen  
Eingelegte Persimonen, 342  
Jakobsmuschel – Ceviche mit Radieschen und Persimone, 178, 179  
Persimonen-Püree, 353  
Persimonen-Vinaigrette, 346  
Pochierter Hummer mit Fenchel, Orange und Persimonen, 204, 205  
Petersfisch  
Gebratener Petersfisch mit Zuckermais, Pfifferlingen und Zitronengras, 118, 119  
Petersfisch – Sautiert, mit Variationen vom Knoblauch und Flusskrebs, 50, 51  
Pochierter Petersfisch mit Zitrusfrüchten, Daikon-Rettich und jungem Olivenöl, 274, 275  
Petersilien-Öl, 345  
Pfefferminz-Sorbet, 367  
Pfifferlinge  
Brathähnchen mit Pfifferlingen, Mais und Emmer, 136, 136–137  
Filet vom Rind mit Knochenmark-Kruste, Mangold und Pfifferlingen, 212, 213  
Gebratener Petersfisch mit Zuckermais, Pfifferlingen und Zitronengras, 118, 119  
Pfifferling-Püree, 351  
Pfirsich  
Entenbraten mit Lavendelkruste, Fenchel und Pfirsich, 138, 139  
Pflaumen  
Eingelegte Zwetschgen, 342  
Foie Gras – Terrine mit Pflaumen und Bittermandeln, 184, 185  
Geschmorter Schweinenacken mit Süßkartoffeln, Pflaumen und Amarettini, 208, 209  
Zwetschgen-Püree, 353  
Pflaumenwein-Gel, 348

- Pilze  
 Eingelegte Matsutake-Pilze und Eingelegte Steinpilze, 342  
 Gebratener Loup de mer mit Steinpilzen, Süßkartoffel, Feigen und Ibérico-Schinken, 200, 207  
 Gebratenes Kotelett vom Spanferkel mit Morcheln, Saubohnen und Majoran, 63, 67  
 Gebratenes Perlhuhn mit Pastinaken, Herbsttrompeten und Hafer, 206, 207  
 Pilz-Beurre-Blanc, 329  
 Pochierte Seezunge mit Pilzen und Spinat, 198, 198–199  
 Pochiertes Hähnchenfleisch mit schwarzem Trüffel, Spargel, Morcheln und Vin Jaune, 60, 61  
 Steinpilze – Herbstsalat und Erdnüsse, 176, 177  
*siehe auch:* Pfifferlinge
- Piment d'Espelette, Pochierte Wangen vom Kabeljau mit Paprika und Piment d'Espelette, 120, 121
- Pistazien  
 Kaninchen – Rillettes mit Kirschen, Pistazien und Veilchen-Senf, 116, 116–117  
 Kirsche – Streusel und Pistazien, 150, 151  
 Pistazien-Eiscreme, 369  
 Pistazien-Streusel, 363  
 Ziegenkäse mit Pistazien und Wildkräutern, 74, 74
- Popcorn-Eiscreme, 369  
 Schokolade – Petit Fours mit Erdnüssen und Popcorn-Eiscreme, 232–333, 233
- Provençal-Knusperrmischung, 364
- Pulver-Vinaigrette, 346
- Pürees, 349–54
- Q**
- Queller  
 Makrelen-Tartar mit Meeresfrüchten und Queller, 246, 247
- Quitten, Foie Gras – Stopfleber mit Quitten und Kakao, 255, 256–257
- R**
- Radicchio – Salat mit Mozzarella, Mango und Basilikum, 254, 254
- Radieschen und Rettiche  
 Butter-Radieschen, 25, 323  
 Eingelegte Radieschen, 341  
 Eingelegter Mantanghong-Rettich, 343  
 Jakobsmuschel – Ceviche mit Radieschen und Persimone, 178, 179  
 Spanferkel – Gang 1 – Tête de Cochon mit Rettich, 62, 64  
*siehe auch:* Daikon-Rettich
- Ramp-Lauch, Pochierte Eier mit Froschschenkeln, Ramp-Lauch und Vin Jaune, 42, 43
- Räuchern, 358–59
- Reis  
 Reis-Kräcker, 336  
 Reis-Kräcker mit Gurke und Hamachi, 95, 326
- Relish  
 Gurken-Relish, 32  
 Kräuter-Relish, 216
- Rhabarber  
 Rhabarber-Chutney, 66
- Rhabarber-Gel, 348
- Rhabarber mit Sellerie und Schafsmilch-Joghurt-Sorbet, 76, 76–77
- Spanferkel-Confit mit Zwiebeln und Rhabarber, 63, 66
- Ricotta-Gnocchi mit violetten Artischocken und geräuchertem Schweinefleisch, 44, 45
- Rillettes, Kaninchen – Rillettes mit Kirschen, Pistazien und Veilchen-Senf, 116, 116–117
- Rindfleisch  
 Filet vom Rind mit Knochenmark-Kruste, Mangold und Pfifferlingen, 212, 213  
 Gebratenes Filet aus der Hohen Rippe mit Spargel, Parmesan und Knochenmark, 70, 71  
 Rinderfiletbraten mit in Rotwein geschmorten Zwiebeln und Stopfleber, 292, 293
- Rochen  
 Gebackener Rochen mit Curry, Kokosnuss und Algen, 276, 277  
 Rochen – Gebraten, mit Zitronen, Kapern und gebräunter Butter, 48, 49
- Roggen-Streusel, 364
- Rosa Schnapper, Pochierter Rosa Schnapper mit Birnen, Pastinaken und Amerikanischen Schwertmuscheln, 196, 197
- Rosinen  
 Curry-Rosinen-Püree, 353  
 Goldenes-Rosinen-Püree, 353
- Rote-Bete-Marshmallows, 327–28
- Roulade, Avocado – Roulade mit Garnelen und Waldsauerklee, 112–113, 113
- S**
- Sabayon  
 Hummer-Zitronengras-Sabayon, 281  
 Matsutake-Sabayon, 199  
 Pochierte Austern, Champagner-Sabayon und Brunnenkresse, 244, 245  
 Sabayon vom geräucherten Stör, 24, 323–324  
 Vin-Jaune-Sabayon, 137, 287  
 Zitrusfrüchte-Sabayon, 55
- Sablés  
 Foie-Gras-Sablé mit Erdbeeren, 25, 324  
 Zucchini-Sablés, 94, 325
- Safran  
 Pochierter Steinbutt mit Zucchini, Safran-Fumet und Estragon, 122, 123  
 Safran-Öl, 345  
 Tomate – Gang 2 – Gelee mit Ziegenkäse, Kräutern und Safran, 104, 106  
 Sahnkaramell, in Apfel und Karamell, 226, 227
- Saibling  
 Gurke-Variationen mit geschmortem Saibling und geräucherter Crème fraîche, 110, 111
- Salate  
 Bauchfleisch vom Spanferkel mit Erbsen, Minze und Blattsalat, 62, 65  
 Beeren – Salat mit Balsamessig und Olivenöl, 152, 153  
 Bete – Salat mit Ziegenfrischkäse und Kümmel, 174, 175  
 Couscous – Salat mit Tomaten, Gurken und Melone, 102, 103
- Foie Gras – Terrine mit grünem Spargel, Tellerkraut und schwarzem Trüffel, 40, 41
- Ibérico-Schinken – In feinen Scheiben mit grünem Salat, 32, 33
- Radicchio – Salat mit Mozzarella, Mango und Basilikum, 254, 254
- Salat von der Felsen-Krabbe mit eingelegtem Daikon-Rettich und Blüten vom
- Seeigel – Salat mit Hummer, Jakobsmuscheln und Kartoffeln, 180, 181
- Steinpilze – Herbstsalat und Erdnüsse, 176, 177
- Stiefmütterchen, 36, 37
- Sucrine-Salat mit Königskrabbe, 94, 324
- Salate
- Tomate – Gang 4 – Salat mit Mozzarella-Eiscreme, 105, 107
- Salz  
 Salzkaramell-Eiscreme, 369  
 Schwarzbarsch in Salzkruste mit Artischocken, Tomaten und Zitronenthymian, 126, 127–129, 128
- Saubohnen, in Gebratenes Kotelett vom Spanferkel mit Morcheln, Saubohnen und Majoran, 63, 67
- Sauce Bordelaise, 71, 213, 293
- Sauce Bouillabaisse, in Gebratener Wolfsbarsch mit Cannellini-Bohnen, Chorizo und Sauce
- Sauce Poivrade, 217, 221
- Sauerampfer  
 Sauerampfer-Püree, 353  
 Thunfisch – Mariniert, mit Spargel, Eigelb und Sauerampfer, 38, 39
- Sauerkraut, 340
- Schafsmilch  
 Lammbraten mit Kräutern, Aubergine, Schafsmilchjoghurt und Kreuzkümmel, 144, 145  
 Rhabarber mit Sellerie und Schafsmilch-Joghurt-Sorbet, 76, 76–77  
 Schafsmilch-Gel, 348  
 Schafsmilch-Joghurt-Sorbet, 367
- Schalotten  
 Eingelegte Schalotten, 371  
 Schweinefleisch-Schalotten-Streusel, 363
- Schwarzbarsch in Salzkruste mit Artischocken, Tomaten und Zitronenthymian, 126, 127–129, 128
- Schäume  
 Champagner-Sabayon, 224  
 Gefrorener Schokoladen-Schaum, 85  
 Getrockneter Milchschaum, 79, 85  
 Joghurt Schaum, 304  
 Maronen-Schaum, 194  
 Muschel-Schaum, 247  
 Orangen-Schaum, 230  
 Parmesan-Schaum, 211, 329  
 Schaum vom griechischen Joghurt, 101  
 Schaum vom Schafsmilch-Joghurt, 76  
 Tangerinen-Schaum, 298
- Schinken  
 Chicorée mit Brioche-Kruste, Gruyère, Schinken und Birnen, 188–89, 189  
 Gebratener Loup de mer mit Steinpilzen, Süßkartoffel, Feigen und Ibérico-Schinken, 200, 201  
 Ibérico-Schinken – In feinen Scheiben mit grünem Salat, 32, 33
- Schnapper, Pochierter Rosa Schnapper mit Birnen,

- Pastinaken und Amerikanischen  
Schwertmuscheln, 196, 197
- Schnee  
Buttermilch-Schnee, 29  
Mandelmilch-Schnee, 35  
Milch-Schnee, 79  
Schnee vom grünen Apfel, 260
- Schnittlauch-Öl, 344
- Schokolade  
Chocolate-Cookie-Streusel, 361  
Crèmeux mit Banane, Yuzu und Sesam, 306, 307  
PB&J, 160, 336  
Petit Fours mit Erdnüssen und Popcorn-Eiscreme, 232–33, 233  
Schokokeks-Streusel, 362  
Schokolade – Fleur de Sel und Karamell, 158, 159  
Schokoladen-Gel, 347  
Schokolade und Milch, 84, 85  
Schokolade und Minze, 160, 337  
Schokoladen-Sorbet, 366  
Schokoladen-Täfelchen mit Karamell und Meersalz, 86, 335  
Schwarzer Trüffel mit Schokolade, 308, 338–339  
Süßkartoffel-Beignet mit Schokolade und Maronen-Honig, 230–231, 230–231  
Sorbet von karamellierter weißer Schokolade, 366  
Trüffel-Schokoladen-Eiscreme, 368  
Variationen von der Minze mit Schokolade, 82, 83  
Weiße-Schokoladen-Trüffel, 234, 336–338  
Zarte Schokoladen-Karamell-Blättchen, 82, 304  
*siehe auch:* Kakao
- Schwarze Johannisbeeren  
Kir Royale, 224, 225  
Sorbet von Schwarzen Johannisbeeren, 366
- Schwarzer Pfeffer  
Malz – Sorbet mit Olivenöl und schwarzem Pfeffer, 148, 149  
Schwarzer-Pfeffer-Streusel, 361
- Schweinefleisch  
Gepökeltes Schweinefleisch mit Kartoffeln und Senf, 290, 291  
Geräuchertes Dörrfleisch vom Schwein, 359  
Geschmorter Schweinenacken mit Süßkartoffeln, Pflaumen und Amarettini, 208, 209  
Ricotta-Gnocchi mit violetten Artischocken und geräuchertem Schweinefleisch, 44, 45  
Schweinefleisch-Schalotten-Streusel, 363  
*siehe auch:* Schinken; Spanferkel
- Seeigel  
Seeigel-Mousse, in Kaviar – Fantasien vom Ei, 170, 171  
Seeigel – Salat mit Hummer, Jakobsmuscheln und Kartoffeln, 180, 181  
Seeigel-Toast, 169, 328–29  
Seeigel und Grüner Apfel, 242, 331
- Seezunge, Pochierte Seezunge mit Pilzen und Spinat, 198, 198–199
- Sellerie  
Pochierter Hummer mit Bergamotte und Sellerie, 280, 281  
Schwarzer Trüffel – Gang 3 – Pochierter Steinbutt mit Sellerie und Tapioka, 269, 272  
Sellerie-Öl, 344
- Senf  
Eingelegte Senfsaat, 342
- Gebackene Topinambur mit Brunnenkresse und Senf, 258, 259  
Gepökeltes Schweinefleisch mit Kartoffeln und Senf, 290, 291  
Rillette mit Kirschen, Pistazien und Veilchen-Senf, 116, 116–117  
Vacherin – Mont d'Or mit Kartoffeln und Senf, 296, 296  
Variationen vom Kalbsfleisch mit Sommerbohnen, Veilchen-Senf und Bohnenkraut, 142, 142–143
- Sesam, in Schokolade – Crèmeux mit Banane, Yuzu und Sesam, 306, 307
- Sherry-Vinaigrette, 346
- Sorbets, 365–67  
Malz – Sorbet mit Olivenöl und schwarzem Pfeffer, 148, 149  
Milch-Sorbet mit Tuaca-Honig-Füllung, 79  
Rhabarber mit Sellerie und Schafsmilch-Joghurt-Sorbet, 76, 76–77  
Sorbet von Grüner Minze, 367  
Sorbet von karamellierter weißer Schokolade, 366
- Sous-Vide-Methode*, 9
- Spanferkel, 62, 63, 64–67  
Spanferkel – Gang 1 – Tête de Cochon mit Rettich, 62, 64  
Spanferkel – Gang 2 – Bauchfleisch vom Spanferkel mit Erbsen, Minze und Blattsalat, 62, 65  
Spanferkel – Gang 3 – Spanferkel-Confit mit Zwiebeln und Rhabarber, 63, 66  
Spanferkel – Gang 4 – Gebratenes Kotelett vom Spanferkel mit Morcheln, Saubohnen und Majoran, 63, 67  
Spanferkel-Confit mit Zwiebeln und Rhabarber, 63, 66
- Spargel  
Eingelegter weißer Spargel, 343  
Eiscreme von weißem Spargel, 369  
Lollis vom weißen Spargel, 24, 322–323  
Püree vom weißen Spargel, 354  
Foie Gras – Terrine mit grünem Spargel, Tellerkraut und schwarzem Trüffel, 40, 41  
Pochiertes Hähnchenfleisch mit schwarzem Trüffel, Spargel, Morcheln und Vin Jaune, 60, 61  
Rind – Gebratenes Filet aus der Hohen Rippe mit Spargel, Parmesan und Knochenmark, 70, 71  
Spargel und Kaviar, 24, 323  
Spargel und Krabbe, 25, 325  
Texturen mit Eismeergarnelen und Duftnessel, 34, 35  
Thunfisch – Mariniert, mit Spargel, Eigelb und Sauerampfer, 38, 39
- Speck, Pochierte Garnelen mit Butternusskürbis und Speck, 202, 203
- Spinat  
Pochierte Seezunge mit Pilzen und Spinat, 198, 198–199  
Spinat-Püree, 354
- Steinbutt  
Pochierter Steinbutt mit Gartenerbsen, Nage und Zitronenthymian, 46, 47  
Pochierter Steinbutt mit Zucchini, Safran-Fumet und Estragon, 122, 123  
Schwarzer Trüffel – Gang 3 – Pochierter Steinbutt mit Sellerie und Tapioka, 269, 272
- Steinpilze  
Gebratener Loup de mer mit Steinpilzen, Süßkartoffel, Feigen und Ibérico-Schinken, 200, 201
- Steinpilze – Herbstsalat und Erdnüsse, 176, 177
- Stör  
Geräucherter Stör, 359  
Sabayon vom geräucherten Stör, 24, 322–324
- Streusel, 360–64  
Kirsche – Streusel und Pistazien, 150, 151
- Stubenküken – Land und Meer, 56, 57
- Sucrine-Salat mit Königskrabbe, 94, 326
- Suppen  
Austern-Vichyssoise, 169, 328  
Erdbeeren – Gazpacho mit Basilikum, schwarzem Pfeffer, Olivenöl und Guanciale, 30, 31  
Flusskrebs-Bisque, 50  
Gekühltes Mais-Süppchen mit Hummer, 98, 99  
Gekühltes Erbsensüppchen mit Minze, Buttermilch und getrocknetem Schinken, 28, 29  
Hähnchen – Velouté mit Brioche und Schwarzem Trüffel, 172, 173  
Jakobsmuschel – Minestrone mit Mais und Flageoletbohnen, 130, 131
- Süße Streusel, 363
- Süßkartoffeln  
Gebratener Loup de mer mit Steinpilzen, Süßkartoffel, Feigen und Ibérico-Schinken, 200, 201  
Geschmorter Schweinenacken mit Süßkartoffeln, Pflaumen und Amarettini, 208, 209  
Süßkartoffel-Beignet mit Schokolade und Maronen-Honig, 230–31, 230–231  
Süßkartoffel-Püree, 354
- T**
- Tangerine  
Jakobsmuschel – Ceviche mit Fenchel, Tangerine und Estragon, 252, 253  
Tangerinen-Vinaigrette, 346
- Tapioka  
Aprikosen-Tapioka-Blättchen, 156  
Schwarzer Trüffel – Gang 3 – Pochierter Steinbutt mit Sellerie und Tapioka, 269, 272
- Tarte Tropézienne, 308, 339
- Täubchen, Gebratene junge Taube mit Kohl und Äpfeln, 215, 218–220
- Tee, Tomate – Gang 1 – Tee mit Zitronenthymian, 104, 106
- Teige, 364
- Tellerkraut  
Foie Gras – Terrine mit grünem Spargel, Tellerkraut und schwarzem Trüffel, 40, 41
- Terrinen  
Foie Gras – Terrine mit grünem Spargel, Tellerkraut und schwarzem Trüffel, 40, 41  
Foie Gras – Terrine mit Pflaumen und Bittermandeln, 184, 185  
Kaisergranat – Terrine mit Gemüse à la Grecque, 182, 183
- Tête de Cochon mit Rettich, 62, 64
- Thunfisch  
Thunfisch – Mariniert, mit Spargel, Eigelb und Sauerampfer, 38, 39  
Thunfisch und Fenchel, 168, 328
- Toast und geröstetes Brot  
Geröstete Brioche mit schwarzem Trüffel, 217  
Seeigel-Toast, 169, 328–329

## Tomaten

Couscous – Salat mit Tomaten, Gurken und Melone, 102, 103

Schwarzbarsch in Salzkruste mit Artischocken, Tomaten und Zitronenthymian, 126, 127–129, 128

Tomate – Serviert in 4 Gängen, 104–105, 106–107

Tomate – Gang 1 – Tee mit Zitronenthymian, 104, 106

Tomate – Gang 2 – Gelee mit Ziegenkäse, Kräutern und Safran, 104, 106

Tomate – Gang 3 – Wolke mit Basilikum, 105, 107

Tomate – Gang 4 – Salat mit Mozzarella-Eiscreme, 105, 107

Tomatenwasser, 371

## Topinambur

Eingelegte Topinambur, 343

Gebackene Topinambur mit Brunnenkresse und Senf, 258, 259

Topinambur-Püree, 354

## Tortellini

Lamm-Füllung, 73

Weißer Trüffel – Tortellini mit Fontina-Käse und Maronen, 194, 195

## Trüffel, schwarz

Butter mit schwarzem Trüffel, 371

Foie Gras – Terrine mit grünem Spargel, Tellerkraut und schwarzem Trüffel, 40, 41

Gebackener Knollensellerie mit schwarzem Trüffel, 262, 263

Gebratenes Hähnchen mit Trüffel und Lauch, 286, 286–287, 288–289

Geröstete Brioche mit schwarzem Trüffel, 217

Hähnchen – Velouté mit Brioche und Schwarzem Trüffel, 172, 173

Pochiertes Hähnchenfleisch mit schwarzem Trüffel, Spargel, Morcheln und Vin Jaune, 60, 61

Püree vom schwarzen Trüffel, 350

Schwarzer Trüffel – Serviert in 4 Gängen, 268–269, 270–273

Schwarzer Trüffel Gang 1 – Beignets, 268, 270

Schwarzer Trüffel – Gang 2 – Winter in der Provence, 268, 271

Schwarzer Trüffel – Gang 3 – Pochierter Steinbutt mit Sellerie und Tapioka, 269, 272

Schwarzer Trüffel – Gang 4 – Geschmorte Kalbsbäckchen mit Pastinake, 269, 273

Schwarzer Trüffel mit Schokolade, 308, 338–339

Trüffel-Schokoladen-Eiscreme, 368

## Trüffel, weiß

Eiscreme vom weißen Trüffel, 369

Glasiertes Kalbsbries mit geräucherten Kartoffeln, Maronen und weißem Trüffel, 210, 211

Pochiertes Ei mit Hähnchen und weißem Trüffel, 169, 329

Weißer Trüffel – Tortellini mit Fontina-Käse und Maronen, 194, 195

## V

Vacherin – Mont d'Or mit Kartoffeln und Senf, 296, 296

## Vadouvan

Glasierter Lammrücken mit Puntarella, Äpfeln und Vadouvan-Gewürzmischung, 294, 295

Hummer – Pochiert, mit Möhren und Vadouvan-Knuspermischung, 54, 55

Vadouvan-Knuspermischung, 364

## Vanille-Öl, 345

Velouté, Hähnchen – Velouté mit Brioche und Schwarzem Trüffel, 172, 173

Vichyssoise, Austern-Vichyssoise, 169, 330

Vinaigrette, 345–346

## Vin Jaune

Vin-Jaune-Beurre-Blanc, 43, 56

Vin-Jaune-Sabayon, 137, 287

## W

### Wacholder(beeren)

Gebratene Wachtel mit Chicorée, Datteln und Wacholder, 282–283, 283

Wacholderbeeren-Streusel, 362

Wildschwein und Stopfleber mit Wacholderbeeren, 214, 216–217

### Wachteln

Gebratene Wachtel mit Chicorée, Datteln und Wacholder, 282–283, 283

Wachtel-Eigelb, Kaviar – Buttermilch, Buchweizen und Borretsch, 96, 97

Waldsauerklee, in Avocado – Roulade mit Garnelen und Waldsauerklee, 112–113, 113

Walnuss-Chutney, 227

### Wassermelone

Eingelegte Schale von der Wassermelone, 343

Wassermelone – Ceviche mit Jakobsmuschel, Hummer und Kalmar, 108, 109

### Weintrauben

Gebratener Blumenkohl mit Trauben, Mandeln und Curry, 186, 187

Variationen von der Haselnuss mit Weintrauben, 228, 229

Weißer-Schokoladen-Trüffel, 234, 337–338

Weizenkörner, In Entenfett gebratene Möhren mit Kreuzkümmel und Weizen, 190, 191

### Weißer Schokolade

Sorbet von karamellisierter weißer Schokolade, 366

Weißer-Schokoladen-Trüffel, 234, 337–338

### Wild

Gebratene Wachtel mit Chicorée, Datteln und Wacholder, 282–283, 283

Gebratenes Perlhuhn mit Pastinaken, Herbsttrompeten und Hafer, 206, 207

Hase à la Royale, 214, 217–218

Kaninchen – Fantasie mit Schinken und Senf, 58, 58–59

Kaninchen – Rilette mit Kirschen, Pistazien und Veilchen-Senf, 116, 116–117

Stubenküken – Festland und Meer, 56, 57

Wild – Serviert in 4 Gängen, 214–215, 216–221

Wild-Vinaigrette, 345

Wildschwein und Stopfleber mit Wacholderbeeren, 214, 216–217

## Wildschwein

Wildschwein und Stopfleber mit Wacholderbeeren, 214, 216–17

Wirsing, in Pochierte Brustfilets vom Perlhuhn mit weißem Trüffel, Butternusskürbis, Pastinaken und Wirsing, 284, 285

## Y

### Yuzu

Schokolade – Crémeux mit Banane, Yuzu und Sesam, 306, 307

Yuzu-Karamell-Gel, 348

## Z

### Ziegenkäse

Bete – Salat mit Ziegenfrischkäse und Kümmel, 174, 175

Schwarzer Trüffel – Gang 2 – Winter in der Provence, 268, 271

Tomate – Gang 2 – Gelee mit Ziegenkäse, Kräutern und Safran, 104, 106

Ziegenkäse mit Pistazien und Wildkräutern, 74, 74

Ziegenkäse-Zitronen-Galette, 242, 329–231

Zucchini-Sablé, 94, 324

### Zitronen

Frozen Joghurt mit Zitrone, 369

Hamachi mit Zitrone, Fenchel und Meerrettich, 250, 251

Walderdbeeren mit Zitronen-Basilikum-Parfait, 80–81, 81

Ziegenkäse-Zitronen-Galettes, 242, 330–331

Zitronen-Baiser, 308, 339

Zitronen-Beurre-Blanc, 49

Zitronen-Gel, 348

Zitronenminze-Sorbet, 367

Zitrone – Mohnsamen und grüne Oliven, 300, 301

Zitronen-Öl, 344

Zitronen-Püree, 352

Zitronen-Vinaigrette, 346

### Zitronengras

Gebratener Petersfisch mit Zuckermais, Pfifferlingen und Zitronengras, 118, 119

Hummer-Zitronengras-Sabayon, 281

Zitronengras-Öl, 344

Zitronenthymian, in Tomate – Gang 1 – Tee mit  
Zitronenthymian, 104, 106

Zitronenverbene, in Hummer – Lasagne mit  
Sommerblüten und Zitronenverbene, 132, 133–135

Zitrusfrüchte

Pochierter Petersfisch mit Zitrusfrüchten, Daikon-  
Rettich und jungem Olivenöl, 274, 275

Zitrusfrüchte-Beurre-Blanc, 50, 275

Zitrusfrüchte-Sabayon, 55

Zucchini

Pochierter Steinbutt mit Zucchini, Safran-Fumet und  
Estragon, 122, 123

Zucchini-Püree, 354

Zucchini-Sablé, 94, 325

Zuckerschoten-Püree, 352

Zwetschgen siehe Pflaumen

Zwiebeln

Eingelegte Zwiebeln, 343

Gebrautes Rippchen mit Zwiebeln und Kirschen,  
140, 141

Joghurt – Aprikosen, Curry und eingelegte Zwiebeln,  
100, 101

Rinderfiletbraten mit in Rotwein geschmorten  
Zwiebeln und Stopfleber, 292, 293

Spanferkel – Gang 3 – Spanferkel-Confit mit Zwiebeln  
und Rhabarber, 63, 66

Zwiebel-Püree, 352

„Eleven Madison Park gehört heute zu den elegantesten, köstlichsten und kreativsten Restaurants Amerikas und das ist den Visionen und der Führung von Chef Humm zu verdanken. Ihm ist gelungen, was so viele von uns versuchen: ein Erlebnis zu schaffen, das köstlich schmeckt, ausgesprochen kreativ ist und darüber hinaus – und das ist das wichtigste – sehr persönlich. Das hat ihn zu einem der Spitzenköche der Szene und Eleven Madison Park zu einem der besten Restaurants in den Vereinigten Staaten gemacht.“

— Grant Achatz, Alinea, Chicago

„Manchmal führt einen der Lebensweg scheinbar zufällig zu außergewöhnlichen Menschen. Ich traf Daniel, als ich vor einigen Jahren bei einer Veranstaltung in New York kochte. Von Anfang an schätzte ich seine menschlichen Eigenschaften ebenso wie seine beruflichen Fähigkeiten. Daniel ist ein ganz und gar großartiger Koch. Seine Kreativität und seine Hingabe beim Kochen, seine Liebe zu den Zutaten und seine Visionen für die Zukunft der kulinarischen Welt machen ihn zu einem der herausragenden Köche seiner Generation.“

— Yannick Alléno, Le Meurice, Paris

„Als ich im Campton Place in San Francisco das erste Mal von Daniel Humms Küche kostete, war ich überwältigt von der Leichtigkeit, Präzision und Kreativität seiner Arbeit und wurde sofort zu einem Bewunderer seiner Art zu kochen. Heute ist es ein Privileg, Daniel Humm in New York zu wissen – nicht nur als großartigen Koch, sondern auch als großartigen Freund. Dieses Buch gibt einen hervorragenden Einblick in seine erlesene Art zu kochen und damit in die Leidenschaft und das wahre Talent eines modernen Kochs.“

— Daniel Boulud, Daniel, New York City

„Ich erinnere mich noch an ein Abendessen im Campton Place vor einigen Jahren. Ich hatte gehört, dass ein neuer junger Koch die Küche übernommen hätte und sich nun einen Namen in der Bay Area machte. An diesem Abend erlebte ich das erste von vielen wunderbaren und erinnerungswürdigen Essen aus Humms Küche. Inzwischen hat Chef Humm das Eleven Madison Park definitiv zu einem Ziel für Gourmets gemacht; dabei entwickelt und perfektioniert er seinen persönlichen Stil ständig weiter. In diesem Buch lassen sich die Raffinesse und der besondere Fokus gut erkennen, die schon immer Wahrzeichen seiner Kochkunst waren.“

— Thomas Keller, The French Laundry, Yountville, Kalifornien

„Ich habe Daniel immer als bescheidene, unprätentiöse und unaufdringliche Persönlichkeit mit feinem, intelligentem und großzügigem Sinn für Humor erlebt. Beim Speisen in seinem legendären Restaurant Eleven Madison Park meinte ich nicht nur, die Quintessenz New Yorks im Raum zu spüren, sondern spürte auch, dass das Essen Daniels Persönlichkeit widerspiegelte. Köstliche Speisen zu genießen, die einem ein Lächeln auf die Lippen zaubern und einen vor Freude zum Lachen bringen, ist etwas ganz Besonderes. In diesem Buch können wir alle dieses Erlebnis genießen – Seite für Seite.“

— René Redzepi, Noma, Kopenhagen

„Für mich ist Daniel ein guter Freund und einer der talentiertesten Köche der Welt. Seine Reife ist außergewöhnlich für sein junges Alter, und die kulinarischen Fortschritte, die er in den letzten zehn Jahren gemacht hat, sind bemerkenswert. In diesem Buch erfahren wir das Geheimnis seiner Gerichte, allesamt sorgfältig entworfene, erlesene und künstlerische Kompositionen, die auch hervorragend schmecken. Seine Kreationen sind mutig, aber nie übertrieben. Seite für Seite nimmt uns Daniel mit auf eine Reise durch seine Welt, deren Mittelpunkt die Küche ist.“

— Michel Troigros, Maison Troisgros, Roanne, Frankreich

