

Vorwort **6**

Einführung **8**

Von Marktplätzen und Speisekammern **8**

Was gutes Essen ausmacht **10**

Planung ist alles **14**

Das Beste zum Schluss **16**

Vorspeisen 18

Hauptgerichte 84

Desserts 150

Köchinnen und Köche **184**

Rezeptübersicht **190**

Die Küchenhacks der Profis

Sönke Höltgen **30**

Hendrik Olfen **40**

Nikos Kasotakis **51**

Julia Komp **60**

Maximilian Lorenz **73**

Jaspreet Dhaliwal-Wilmes **94**

Thomas Gilles **107**

Marcus Graun **118**

Luis Dias **128**

Marlon Rademacher **139**

Lena Heene-Würl **163**

Paula Wollmann **176**

Rezeptübersicht

A

Adlerfisch-Sashimi mit Avocado-Mango-Salsa und Holzkohle 22

Aloo-Tikki mit Orangen-Mayonnaise und Mungobohnensalat 27

B

Baba au Rhum mit Limettenmarmelade und Ganache Montée 155

Briam – Auberginen-Ratatouille mit Tomatensoße und Feta 88

Brownies mit Bananen-Karamell-Creme und glacierten Bananen 178

C

Carpaccio vom Lachs mit Basilikumpesto und Rote-Bete-Salat 33

Cheesecake mit Kirschen 153

Croque Monsieur mit Räucherlachs 141

Crudités mit Hummus 47

F

Falafel mit Sesamjoghurt und Fattoush 25

Feta im Mandelmantel mit Feigenmarmelade und Zitronengras-Süßwein-Sirup 52

Feta Mousse mit buntem Tomatensalat und eingelegten Zwiebeln 63

Flanksteak mit gegrilltem Sellerie, Süßkartoffelplätzchen und Chimichurri 111

French-Toast-Brioche mit Karamell und Vanille-Mascarpone 165

Frische Pasta mit Steinpilzen à la Creme 126

Fünf-Korn-Risotto mit Bärlauch, grünem Spargel und Kräuterseitlingen 113

G

Garnelen mit Knoblauch und Paprika 36

Gebackener Blumenkohl mit Sauce Gribiche und Limette 103

Gebratene Poulardenbrust auf Hokkaidokürbis-Risotto 105

Gebratener Brokkoli mit Safranpolenta und Feta 117

Gebratenes Gemüse mit Perl-Couscous und Hummerschwanz 77

Gefüllte Calamari mit scharfer Kreuzkümmel-Tomatensoße 145

Gegrillte Erbsen mit Burrata und pikanter Wassermelone 83

Gegrillte Kohlrabi mit Orangen-Fenchel-Salat 55

Geschmorte Birne mit Karamell-Tonka-Crémeux und Spekulatiuscrumble 167

Grill-Hähnchen mit Ananas und Kokosreis 130

Grüner Spargel mit pochiertem Ei und Nussbutter 39

I

Iberico Secreto mit Schnippelbohnen und Parisienne-Kartoffeln 125

K

Keftedakia – Hackfleischbällchen, Favapüree und Kirschtomatensoße 149

Konfierte Garnele mit Flönz 93

Kritharoto – Nudelreis, Rinderfiletspitzen und Scamorza 122

Kürbiskernöl-Tiramisu mit Beerenröster 160

L

Lauwarme Kalbsbäckchen mit Salat und Pesto vom
Grünkohl 97

Loup de mer mit Orangensoße, Kartoffel-Lauch-
Chana-Dal und Brokkolipüree 143

M

Madeleineboden mit frischen Erdbeeren, Himbeergel
und Honig-Vanille-Ganache 181

Marlons Ceviche 71

Mediterraner Pastasalat 69

P

Pappardelle mit geschmorten Rippchen, Tomate und
Rosmarin 90

Pavlova mit exotischen Früchten und Mascarpone-
Vanille-Chantilly 169

Pulpo nach Ligurischer Art mit Bohnen und
Kartoffeln 78

R

Rigatoni mit Salsiccia, weißen Bohnen und
Tomaten 137

Rosa gegartes Lachsfilet mit Schalotten-Gurken-
gemüse 121

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse, Walnuss
und Rucola 44

S

Schaumsuppe von Sellerie und Landkartoffel mit
Muskatnuss und Vanille 74

Schweinebauch mit Pita, Krautsalat und Pommes
frites 133

Steak Tatar mit gebratenem Römersalat und
Caesar's-Creme 58

Steak vom Blumenkohl mit Kichererbsen-
Miso-Püree 134

Steinpilzcremesuppe 35

T

Tarte Tatin mit Vanilleeis 175

Thunfischtatar mit Gurke, Avocado und Sesam 48

Tikka-Masala-Maispoularde und -Blumenkohl mit
Biryani-Reis 99

Tofu-Brokkoli-Pfanne mit Macadamianüssen 87

Topfenknödel mit Gewürzbröseln, Marillenröster
und Zabaglione 157

U

US-Beef mit Kopfsalatsaftsoße und altem Gouda 42

V

Vitello tonnato mit mariniertem Rucola, gehobeltem
Parmesan und Amalfi-Zitrone 80

W

Walnussschmarrn mit Glühweinpflaumen und
karamellisierten Walnüssen 171

Wan Tan von der Rotgarnele auf Fenchelsalat mit
Ponzu-Vinaigrette 21

Wurzelgemüse-Cappuccino mit marinierter
Dorade 65

Z

Zitrontarte mit Lemon Curd und Baiser 182

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti und
Champignons 109

Zwiebelsuppe mit Kümmel und Pernod 57