

WIESNER



Stefan
Wiesner

Avantgardistische
Naturküche

*Mit Lexikon der
Geschmackskombinationen*

A T VERLAG

© 2011
AT Verlag, Aarau
und München
ISBN 978-3-03800-532-2
www.at-verlag.ch

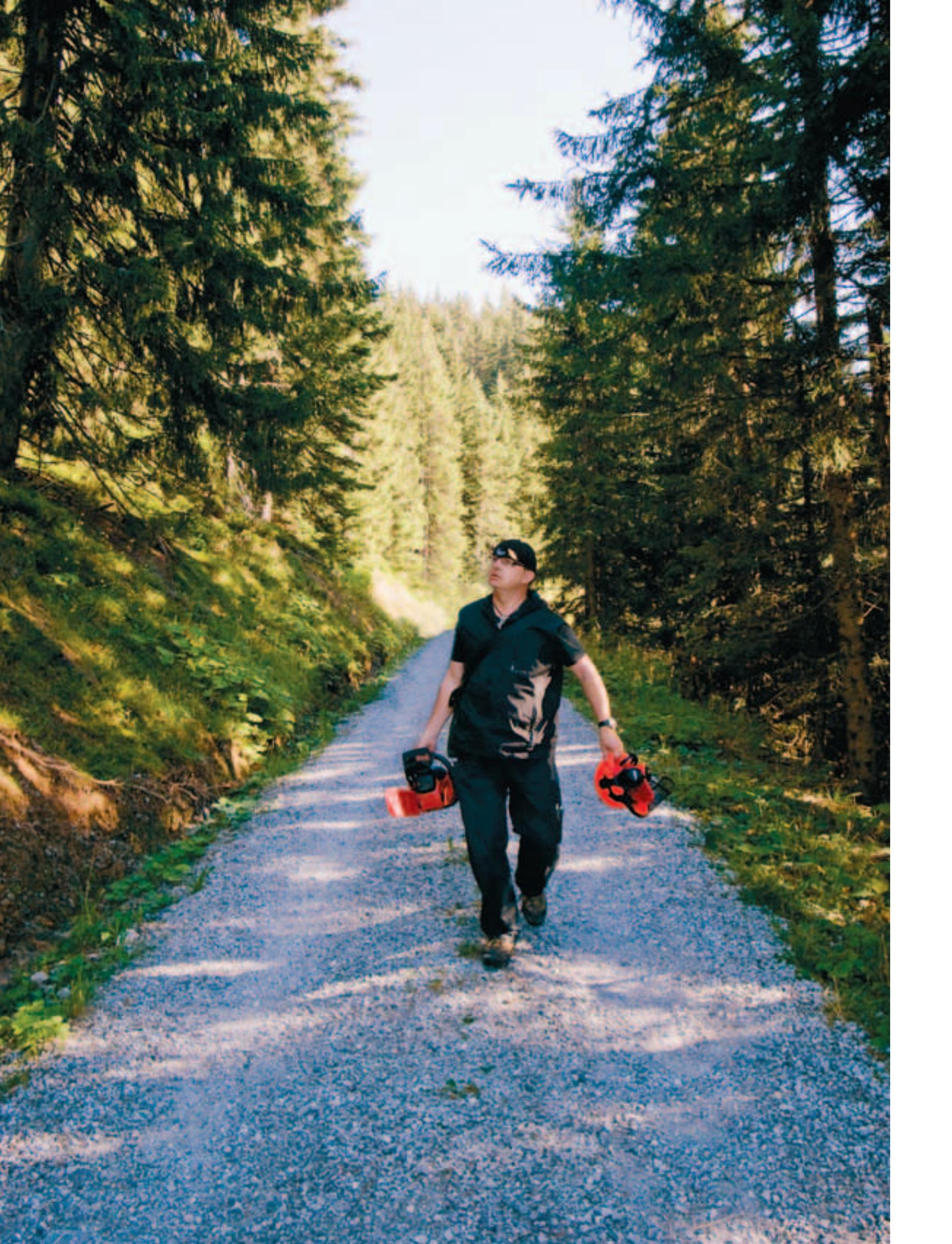
Rezepte:
Stefan Wiesner
Texte:
Andrin C. Willi
Lektorat:
Monika Schmidhofer

Fotografie:
Michael Wissing BFF,
www.michael-wissing.de
Fotoassistent:
Yasemin Aus dem Kahmen,
Joss Andres
Grafische Gestaltung:
Stefan Haas,
www.haasgrafik.ch

Bildaufbereitung:
Vogt-Schild Druck,
Derendingen
Druck und Bindearbeiten:
Offizin Andersen Nexö,
Leipzig
Printed in Germany



	7	Stefan Wiesner: Einzigartig eigenständig
	11	Der Schlüssel zu den Gerichten
<i>Frühling</i>	15	<u>Catwalk</u>
	35	Jimmy Studer: Entwerfen statt verwerfen. Duftwelten erschaffen
<i>Sommer</i>	41	<u>Gesang der Bäume</u>
	61	Peter Friedli: Vater der Bäume
<i>Herbst</i>	65	<u>Cernunnos, der Gehörnte</u>
	84	Willie Haas: Offene Zwischenwelt
<i>Winter</i>	89	<u>Die Wurst</u>
<i>Frühling</i>	113	<u>La Primavera</u>
	133	Markus Zehnder: Komplementär-Consultant
<i>Sommer</i>	137	<u>Ruf der Elfen</u>
	157	Verena Groenveld-Hofstetter: Die Beobachterin
<i>Herbst</i>	161	<u>Moorgeflüster</u>
	181	Simon Meyer: Das Neuste aus dem Wald
<i>Winter</i>	185	<u>Paracelsus</u>
	207	Grundrezepte, Küchenpraxis
	213	<u>Lexikon</u>
	214	Geschmacksfamilien
	222	Modifikateure
	254	Biochemische Prozesse beim Kochen
	257	Glossar
	265	Rezeptverzeichnis



«Der Catwalk symbolisiert den idealen Einstieg in meine Rezeptwelt, er ist die Brücke, die über alle Techniken meiner Gänge führt.»



CATWALK

«Ursprünglich ist der Catwalk ein Fabrikdruck, der eine an die Decke gehängte Brücke mit einem Geländer beschreibt. Wer, ausser Katzen, ist noch in der Lage, sich sicher und graziös über schmale Gehwege zu bewegen? Models natürlich. Wie präsentieren Designer ihre Mode? Immer wieder neu, immer auf dem Laufsteg. In gewisser Hinsicht ist das für den Koch und die Präsentation seiner Kreationen genauso. Der Catwalk symbolisiert den idealen Einstieg in meine Rezeptwelt, er ist die Brücke, die über alle Techniken meiner Gänge führt.

Wenn ich an Mode denke, kommt mir Yves Saint Laurent in den Sinn. 1977 hat er eine der international erfolgreichsten Duftkompositionen lanciert: «Opium». Ich habe diesen Duft im ersten Gang des Wintermenüs «Die Wurst» (Seite 89) nachgekocht. Damit stehen wir bereits mitten in der «Parfümerieabteilung», das Menü «Catwalk» ist Parfümerie vom Reinsten. Unter der Anleitung des Parfümeurs Jimmy Studer (siehe Seite 35) habe ich damit begonnen, mich mit Modifikateuren zu beschäftigen. Modifikateure sind Veredler. Sie verstärken und ergänzen den Geschmack oder den Geruch einer Komposition. Für die Lebensmittelindustrie ist das nichts Neues, in der handwerklichen Küche schon. Die Erfahrungen, die ich im Thema Parfümerie gesammelt habe, öffnen mir immer wieder neue Türen. Wenn ich den Einsatz von Modifikateuren oder den Umgang mit den Duftfamilien theoretisch verstanden und sie mir praktisch erarbeitet habe, wird die Parfümerie zum normalen Hilfsmittel in der Küche. Ich kann sie genauso wie einen Mixer einsetzen oder eben nicht. Selbstverständlich entspringt nicht jedes Gericht in diesem Menü den Überlegungen der Duftküche, ich habe auch andere Denkansätze verfolgt, doch die Brücke zur Parfümerie schlage ich meistens mit Modifikateuren.

Ich setze Modifikateure wie die Industrie als Verstärker ein, teilweise baue ich Gerichte wechselseitig auf sie auf, und manchmal entstehen aus ihnen auch eigenständige Geschmackskompositionen. Ein Beispiel sind Tomatenrispen und Grapefruits. Keines von beidem möchte ich verstärken, ihre ausgewogene Kombination interessiert mich, sie steht für sich selbst. Ein typischer Modifikateurgang ist hier der Stockfisch. Er ist zu hundert Prozent anhand der Modifikateurenliste komponiert. Fachlich steht für mich die Saison über allem. Als Koch muss ich daran denken, wann ich welche Dinge bekomme. Stockfisch ist bei uns ein traditionelles Gericht in der Osterzeit. Früher hatte man keine frischen Meeresfische, man transportierte sie getrocknet in die Innerschweiz. Der Stockfisch ist hier das dominante Trägerelement, das nach präsenten Sekundäraromen verlangt. Einem Pesto aus Liebstöckel und Mandeln etwa. Aber auch der Kaffeeschaum oder die Sauce aus Currykraut, Kurkuma und Kardamom sind starke Akzente. Die Kamille ist anschiemgsam, sie unterstützt die Schokolade.

In meiner Duftküche gibt es vier relevante Arten, wie ich ein Gericht komponiere: Entweder ich baue ein Parfüm nach. Der Wurstgang mit den Elementen Bergamotte, Anis, Basilikum, Fenchelsamen, Koriandersamen und Zeder entspricht einer Parfümkomposition aus dem Ende der Siebzigerjahre: «Pour Homme» von Nino Cerruti. Die zweite Variante ist, nach Duft- und Geschmacksfamilien zu kochen (siehe Essenz aus Cherrytomaten, Seite 28). Die dritte ist das Kochen nach Modifikateuren (siehe Stockfisch in Frühlingmilch, Seite 28), und die vierte ist die freie Komposition, der «Freestyle». Ein solches Gericht kommt in diesem Menü noch nicht vor. «Freestyle» ist die Summe deines Könnens. Es ist dein eigener Stil, in dem alles zusammenfließen kann. Bei mir könnten in einem solchen Gang zum Beispiel Spagyrik, Parfümerie und Naturküche ineinandergreifen. Diesen Stil muss sich jeder Koch selbst erarbeiten, das ist die hohe Kunst in der Küche wie in der Parfümerie. Irgendwann muss man einfach damit beginnen, oder wie Nino Cerruti gesagt hat: «Du hast dein Leben lang Zeit, eine Entscheidung zu treffen, aber wenn du sie getroffen hast, bleiben dir nur fünf Sekunden, um sie umzusetzen.»



1



Essenz aus Cherrytomaten
Getrocknete Cherrytomate und Cherrytomatenhaut
Jus aus Cheerytomatenstielen
Buttereis aus Schwarzen Johannisbeeren und Johannisbeerknospen
Zellen von der Grapefruit
Vanille-Grapefruit-Öl





Stockfisch, in Frühlingsmilch gegart, mit Bockshornkleesamen
Sauce aus Currykraut, Kurkuma und Kardamom
Pesto von Liebstöckel und Mandeln
Schokoladentörtchen mit Kamille und Kaffeeschaum

3





Wurst aus Schwarznasen-Lammfleisch mit Szechuanpfeffer
Mönchsbart gedünstet
Karottenpüree mit Bergamotte
Gelee aus Erbsen und Basilikum
Geröstete Pinienkerne und Koriandersamen
Senf aus Salami und gerösteten Fenchelsamen
Gemörserte Koriandersamen



4



Buchenholzparfümiertes Eigelb, in Frühlingsbutter konfiert
Kartoffel-Buchenblätter-Püree
Sauce aus der Grünen Fee
Rahmsauce mit Buchenholzkohlen-Destillat
Buchenholzparfümierte Kartoffelchips
Frittierte Frauenminze
Buchenholzkohlen-Meersalz

5





Kalbsleberparfait mit rotem Portwein
Kalbsfilet, geräuchert in schwarzem Pfeffer und gebraten
Rhabarberblätter-Griess-Schnittchen mit getrockneter Rhabarberhaut
Kalbsfilettartar mit geröstetem Salbei und Salbeiöl
Kalbsschwanzwürfel, geschmort und gebraten mit Sesam
Rhabarberkompott mit weissem Portwein
Jus aus rhabarbergegerbtem Leder
Bachkresse und zerstossene schwarze Pfefferkörner



6



Pannacotta mit Storax
Rosenknospen-Granité
Ananaswürfel
Bienenwachsträne
Veilchensauce
Rottannensprossenjus
Zigerkrapfen mit Zitronenfüllung



Essenz aus Cherrytomaten

*1 kg Cherrytomaten an der Rispe (Stiele für den Jus beiseitelegen)
Fleur de Sel*

Die Tomaten leicht salzen und im Ofen bei 140 Grad 30 Minuten backen. Herausnehmen, fein zerdrücken, in ein Passiertuch geben und über eine grosse Schüssel gehängt im Kühlschrank mindestens 2 Tage abtropfen lassen. Den so gewonnenen Saft aufkochen und mit Fleur de Sel abschmecken.

Getrocknete Cherrytomate und Cherrytomatenhaut

*4 Cherrytomaten, mit Fliege, ohne Stiel
Puderzucker
100 ml kaltgepresstes Olivenöl*

Die Cherrytomaten an der unteren Rundung mit einem scharfen Messer über Kreuz fein einschneiden. In kochendem Wasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und sanft die Haut von den Cherrytomaten abziehen. Dabei beachten, dass die Fliege an der Tomate bleibt.

Tomaten und Tomatenschale auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, ganz leicht mit Puderzucker bestäuben und im Ofen bei 140 Grad Hitze 1–2 Stunden trocknen lassen. Die Schalen-Chips herausnehmen, sobald sie trocken und knusprig sind; trocken aufbewahren. Die getrockneten Cherrytomaten noch warm in das Olivenöl einlegen, so dass sie ganz davon bedeckt sind, und mindestens 24 Stunden marinieren lassen. Vor dem Servieren wiederum leicht erwärmen.

Jus aus Cherrytomatenstielen

*Cherrytomatenstiele
Wasser*

Die Cherrytomatenstiele in kochendem Wasser blanchieren. Dann nach Grundrezept Seite 207 daraus einen Pflanzenjus herstellen.

Zellen von der Grapefruit

*1 Grapefruit
2 l Stickstoff
1 Chilischote*

Die Grapefruit schälen und filetieren, den dabei entstehenden Saft beiseitestellen. Die Filets im Stickstoff so lange schockgefrieren, bis sich die einzelnen Zellen lösen; bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Etwas vom beiseitegestellten Saft in die aufgetauten Grapefruitzellen füllen. Die Chili fein hacken und ganz wenig davon begeben. Bei Zimmertemperatur servieren.

Vanille-Grapefruit-Öl

*50 ml Sonnenblumenöl
1 Vanilleschote (Bourbon oder Tahiti), ausgekratztes Mark
Ätherisches Grapefruitöl (siehe Seite 210)*

Öl und Vanillemark gründlich mixen und nach der Zahnstechertechnik (Seite 210) Grapefruitöl begeben.

Buttereis aus Schwarzen Johannisbeeren und Johannisbeerknospen

*250 ml Rotwein (Blauburgunder)
40 g Zucker
50 g Schwarze Johannisbeeren (Cassis)
60 ml Schwarze-Johannisbeeren-Sirup (Cassissirup)
Öl von Schwarzen Johannisbeerknospen
100 g kalte Butter
55 g (3 kleine) Eigelb*

Rotwein, Zucker, Johannisbeeren und den Sirup aufkochen und 15 Minuten einkochen lassen. Pürieren, durch ein Sieb streichen (es sollte 250 ml Flüssigkeit ergeben) und die Masse auf etwa 80 Grad warm halten. Johannisbeerknospenöl mit der Zahnstechertechnik begeben und die kalte Butter langsam flockenweise einziehen lassen. Sobald die gesamte Butter aufgelöst ist, die Eigelbe im Faden einlaufen lassen und darunterziehen. Abschmecken, in Pacojet-Becher füllen und 12 Stunden gefrieren. Kurz vor dem Servieren im Pacojet zu einer feinen, geschmeidigen Masse verarbeiten. Alternativ die Masse direkt in der Glacemaschine gefrieren.



Stockfisch, in Frühlingsmilch gegart

*1 Stockfischseite (gesalzener und luftgetrockneter Kabeljau)
1 l Frühlingsmilch*

Das Salz vom Stockfisch unter laufendem Wasser abwaschen, anschliessend den Fisch 6 Tage in etwa 0 Grad kaltem Wasser wässern, dabei jeden zweiten Tag das Wasser wechseln.

Die Haut abziehen, das Filet in 3 cm breite Scheiben schneiden und diese in der Milch bei etwa 50–60 Grad 8–12 Minuten ziehen lassen; der Fisch sollte dann glasig sein.

Vor dem Servieren einzelne Fasern des Fisches mit den Fingern herauslösen und anrichten.

Bockshornkleesamen

16 Bockshornkleesamen

Die Samen in kaltem Wasser mindestens 3 Stunden einweichen lassen. Dann abgiessen und trocken tupfen.

Sauce aus Currykraut, Kurkuma und Kardamom

60 g Zwiebel, gewürfelt
15 g (1–2 EL) Kokosfett
150 g Apfel, mit der Schale gewürfelt
2 g (1 TL) Kardamom, gemörsert oder gemahlen
4 g (1 Zweig) Currykraut
200 ml alkoholfreier saurer Most (Cidre)
300 ml Geflügelfond, geröstet (siehe Grundrezepte)
0,2 g (2 Msp.) Kurkuma, gemahlen
Salz

Die Zwiebel im Kokosfett andünsten, die Äpfel dazugeben und mitdünsten. Kardamom und Currykraut begeben und ebenfalls mitdünsten. Mit dem Apfelmilch ablöschen und mit Geflügelfond auffüllen. Das Kurkuma begeben, aufkochen und 3 Minuten kochen lassen. Mit dem Stabmixer pürieren, durch ein feines Sieb passieren und mit Salz abschmecken.

Pesto von Liebstöckel und Mandeln

70 g Liebstöckel
70 g Spinat
5 g (½ TL) Salz
120 g Mandeln, gemahlen
30 ml (3 EL) Sonnenblumenöl

Liebstöckel und Spinat getrennt blanchieren und in Eiswasser abschrecken (Liebstöckel braucht etwas länger als Spinat). Beides gut abtrocknen, fein hacken und mit den restlichen Zutaten im Mörser oder Cutter zu einem Pesto verarbeiten (der Mixer ist dafür ungeeignet, weil Liebstöckel ziemlich hart ist). Der Pesto muss beim Anrichten Zimmertemperatur haben.

Schokoladentörtchen mit Kamille

Für etwa 7 Mini-Portionenförmchen:
40 g Butter
40 g Zartbitterschokolade (65 % Kakaoanteil)
10 g Puderzucker
40 g Vollei (1 Ei)
15 g (1 kleines) Eigelb
5 g (1 gehäufter TL) Mehl
5 g (1 gehäufter TL) Johannisbrotmehl
2 g (2 TL) getrocknete Kamille, gemahlen
0,1 g (1 Prise) Salz
0,01 g (1 kleine Msp.) Cayennepfeffer

Butter und Schokolade zusammen langsam schmelzen. Puderzucker, Ei und Eigelb mischen und mit dem Handrührgerät zu einer schaumigen Masse schlagen. Die geschmolzene Schokoladen-Butter-Mischung langsam darunterziehen und weiter mixen. Mehl, Johannisbrotmehl, Kamille, Salz und Cayennepfeffer mischen und vorsichtig unter die Masse ziehen. Jeweils etwa 20 g Teig in gut eingefettete Förmchen füllen und diese mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Törtchen im Ofen bei 190 Grad 3–3½ Minuten backen. Herausnehmen und etwa 1 Minute stehen lassen, damit sich die äussere Schicht um den cremig-flüssigen Kern etwas setzt und das Küchlein beim Stürzen nicht reisst. Stürzen und sofort servieren.

Kaffeeschaum

90 ml Espresso, frisch aus der Maschine
50 ml Wasser
Sojalecithin (siehe Seite 211)

Den Espresso mit dem Wasser auf etwa 50 Grad erwärmen, etwas Lecithin begeben, kurz mixen, 1 Minute stehen lassen, dann nochmals mixen. Sofort anrichten.



Wurst aus Schwarznasen-Lammfleisch mit Szechuanpfeffer

Für 1 kg Würste:
700 g Lammfleisch vom Vorderviertel, ohne Knochen
300 g Schweinehalsspeck
2 g (1 TL) grob gemahlener Szechuanpfeffer
4 g (1 TL) getrocknete, gemahlene Zwiebeln
0,5 g (2 Msp.) getrockneter, gemahlener Knoblauch
20 g (1 EL) grobes Meersalz
6–7 m Schafdarm (Saitling) von 22–24 mm Durchmesser

Das Lammfleisch und den Speck durch die 3-mm-Scheibe des Fleischwolfs drehen. Von Hand (Gummihandschuhe benutzen!) mit allen weiteren Zutaten und Gewürzen vermengen. Wichtig: Nicht zu lange kneten, sonst entsteht Wärme, das Fett gerinnt und die Masse bindet nicht mehr. Aus der Masse Würste von 50 g herstellen (siehe Grundrezepte), die beiden Darmenden mit einem Doppelknoten jeweils zu einem Wurstring zusammenbinden. Die Würste vor dem Anrichten bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Mönchsbar gedünstet

200 g Mönchsbar
20 g Butter
30 ml Geflügelfond, geröstet (siehe Grundrezepte)
Salz

Die Mönchsbarblätter über der Wurzel abschneiden, waschen, blanchieren und in Eiswasser abschrecken, dann gut trocknen. Kurz vor dem Servieren die Butter erhitzen, den Mönchsbar begeben, den Fond dazugiessen und kurz ziehen lassen, bis das Gemüse heiss ist. Mit Salz abschmecken.

Karottenpüree mit Bergamotte

300 g Karotten, geschält
50 ml Wasser
50 ml Orangensaft
40 g Butter
10 g Glucose
10 g Fructose
Bergamottöl
Salz

Die Karotten der Länge nach vierteln und in Würfel schneiden. Die Karottenwürfel mit Wasser und Orangensaft fein mixen, in ein Tuch geben und auspressen (es sollte 150 g Püree ergeben). Das Karottenpüree mit Butter, Glucose und Fructose langsam erwärmen. Vorsichtig nach der Zahnstochertechnik (Seite 210) das Bergamottöl begeben und mit Salz abschmecken. Die Masse in einen Spritzsack mit 14er-Lochtülle füllen und warm stellen.

Gelee aus Erbsen und Basilikum

100 g frische Erbsen, enthülst
100 ml Wasser
1 g (1 Zweig) Basilikum, Blätter abgezupft
2 g Agar-Agar
Xanthan (siehe Seite 211)
0,5 g Citras (siehe Seite 211)
0,1 g (1 Prise) Salz

Die Erbsen im Wasser gar kochen (darauf achten, dass die Farbe erhalten bleibt). Zusammen mit dem Basilikum mixen. Agar-Agar, Xanthan und Citras begeben, aufkochen, durch ein feines Sieb streichen und mit Salz abschmecken. Die Masse auf einem Blech 1 cm dick ausstreichen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Nach dem Festwerden in 1 cm grosse Würfel schneiden. Sie sollten beim Anrichten Zimmertemperatur haben.

Senf aus Salami und gerösteten Fenchelsamen

170 g Salami (hausgemachte oder andere von bester Qualität)
20 ml (2 EL) Traubenkernöl
100 g Senfkörner, grob gemörsert (je feiner, desto schärfer)
100 g Rohrzucker
100 ml dunkler Balsamicoessig
100 g Löwenzahngelee
2 g (1 TL) Fenchelsamen, geröstet und zerdrückt

Die Salami klein schneiden und mit dem Öl fein mixen. Die restlichen Zutaten begeben und mit dem Handrührgerät vermengen.

Geröstete Pinienkerne und Koriandersamen

Beides getrennt in einer Pfanne ohne Fettstoff kurz anrösten. Die Koriandersamen anschliessend zerstoßen.



Buchenholzparfümiertes Eigelb in Frühlingbutter konfiert

200 g Buchenholzschnitzel
Puderzucker
4 Eier
1 kg geklärte Butter

Die Buchenholzschnitzel auf einem Blech verteilen, mit Puderzucker bestäuben und im Ofen bei 160 Grad 1-1½ Stunden karamellisieren lassen, bis sie trocken sind; herausnehmen und erkalten lassen. Die ganzen Eier in den Buchenholzschnitzeln mindestens 24 Stunden zugedeckt im Kühlschrank lagern. Die Eier 3 Stunden vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Die geklärte Butter erwärmen. Die Eier aufschlagen, Eigelb und Eiweiss trennen. Die Eigelbe sanft in die Butter gleiten lassen (sie müssen vollständig davon bedeckt sein), 4 Minuten garen, herausnehmen, abtropfen lassen und sofort anrichten.

Kartoffel-Buchenblätter-Püree

200 g Kartoffeln (Désirée oder andere eher festkochende Frühsorte, Kochtyp B-C), geschält, gewürfelt
100 ml Milch
20 g Butter
20 g Buchenblätterpüree (siehe Tipp)
Salz

Die Kartoffeln in kaltem, gesalzenem Wasser aufsetzen und weich kochen. Abgiessen und durch ein Sieb streichen. Die Kartoffelmasse zusammen mit der Milch erhitzen, die Butter und das Buchenblätterpüree beifügen und glatt rühren. Mit Salz abschmecken.

Tipp: Für das Buchenblätterpüree junge Buchenblätter waschen, mixen und durch ein Sieb streichen.

Sauce aus der Grünen Fee

100 ml Absinth
Xanthan (siehe Seite 211)

Den Absinth mit Xanthan binden. Sobald die Masse genug gebunden ist, durch ein Sieb streichen.

Rahmsauce mit Buchenholzkohlen-Destillat

1 kg Buchenholzkohle
15 ml Buchenholzkohlen-Destillat
100 ml Vollrahm

Zur Herstellung des Buchenholzdestillats die Holzkohle mit einem Hammer in kleine Stücke schlagen. In eine Destillierschale entsprechender Grösse geben und ohne zusätzliche Flüssigkeit destillieren. 1 kg Holzkohle ergibt 150 g reines Destillat (Holzessig). 15 ml Holzkohlendestillat gut mit dem Rahm vermischen.

Buchenholzparfümierte Kartoffelchips

1 l Wasser
5 g (1 TL) grobes Meersalz
75 g Buchenholzschnitzel, karamellisiert wie im Rezept (oben) beschrieben
200 g Kartoffeln (Desirée oder andere eher festkochende Frühsorten, Kochtyp B-C), geschält, gewürfelt

Das Wasser mit dem Salz und dem Buchenholz etwa 1 Stunde kochen lassen, dann durch ein Sieb abgiessen. In diesem Sud die Kartoffeln weich kochen, abgiessen, kurz ausdämpfen lassen und anschliessend mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse verarbeiten. Die Masse zwischen zwei eingefetteten Blättern Backpapier sehr dünn auswallen. Im Ofen bei 90 Grad 2 Stunden trocknen lassen.

Frittierte Frauenminze

4 Blätter Frauenminze
Erdnussöl zum Frittieren

Die Minzeblätter kurz in 160 Grad heisses Erdnussöl tauchen und sofort anrichten.

Buchenholzkohlen-Meersalz

Meersalz mit fein gemahlener Holzkohle gut vermischen, schüteln und absieben. So erhält das Salz eine schwarze Farbe, und durch das Absieben wird die Kohle wieder entfernt.



Kalbsleberparfait mit rotem Portwein

180 g Kalbsleber, pariert
300 ml Vollrahm
45 g (2 grosse) Eigelb
150 ml roter Portwein, auf 15 ml reduziert
300 g Butter, geschmolzen und leicht gebräunt
8 g (1-2 TL) Salz
schwarzer Pfeffer
helle Brotbrösel (Mie de pain)

Alle Zutaten müssen mindestens Zimmertemperatur haben oder auf etwa 50 Grad temperiert sein. Die Leber mit Rahm, Ei und der Portweinreduktion gründlich durchmischen. Dann die Butter hinzufügen und im Mixer gut einarbeiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in eine Terrinenform passender Grösse füllen und (ohne Zudecken) 1 Stunde bei 65 Grad im Wasserbad garen. Zum Anrichten das Parfait in 1 × 1 cm grosse Würfel schneiden, die Unterseite in Brotbrösel drücken (damit das Parfait beim Anrichten auf dem warmen Teller nicht schmilzt).

Kalbsfilet, geräuchert in schwarzem Pfeffer und gebraten

1 kleineres ganzes Kalbsfilet, pariert
50 g schwarzer Pfeffer, geschrotet, zum Räuchern
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Traubenkernöl zum Anbraten

Vom Filet die beiden Enden wegschneiden und für das Tartar (siehe folgende Seite) beiseitelegen; das Filet sollte möglichst gleichmässig dick sein und einen Durchmesser von etwa 3 cm haben. In Portionsstücke von zirka 30 g schneiden und diese im Pfefferrauch 2-3 Minuten räuchern (siehe Grundrezepte).

Das Fleisch herausnehmen, mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und in Traubenkernöl bei starker Hitze kurz von allen Seiten anbraten, dann für 2 Minuten in den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen geben. Herausnehmen, kurz ausdämpfen und dann leicht warm gestellt ruhen lassen. Vor dem Servieren noch einmal kurz nachbraten.

Rhabarberblätter-Griess-Schnittchen mit getrockneter Rhabarberhaut

50 ml Vollrahm
40 g Rhabarberblätterpüree (siehe Tipp)
30 g Lauchpüree (siehe Tipp)
1 g Citras (siehe Seite 211)
30 g Hartweizengriess
Salz
Rhabarberschalen, im Ofen bei 140 Grad 1–2 Stunden getrocknet

Den Rahm mit Rhabarberblätterpüree, Lauchpüree und Citras aufkochen, den Hartweizengriess unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Die Masse quellen lassen und anschliessend bei mässiger Hitze gründlich durchrühren, um eine stabilere Konsistenz zu erhalten. Mit Salz abschmecken. Die Masse in eine etwa 1 cm hohe Form streichen und erkalten lassen. Nach dem Erkalten und Festwerden in 3 × 3 cm grosse Quadrate schneiden. Vor dem Anrichten bei 100 Grad im Dampf 3 Minuten erhitzen. Mit grob zerkleinerter getrockneter Rhabarberschale bestreuen und sofort servieren.

Tipp: Für die in diesem Rezept verwendeten Pürees werden Rhabarberblätter im Mixer püriert und durch ein Sieb gestrichen, Lauch wird zuerst weich gekocht, dann ebenfalls gemixt und durch ein Sieb gestrichen.

Kalbsfilettartar mit geröstetem Salbei und Salbeiöl

Salbeiöl:
14 g (1 Bund) Salbei
100 ml Traubenkernöl

Tartar:
6 Salbeiblätter
Traubenkernöl zum Rösten
200 g Kalbfleisch (Filetabschnitte, siehe vorherige Seite)
10 ml (1 EL) Salbeiöl
3 g (½ TL) Salz

Für das Salbeiöl die Salbeiblätter fein schneiden, mit dem Öl mixen und durch ein feines Sieb giessen.

Für das Tartar die Salbeiblätter in Traubenkernöl rösten. Zusammen mit dem Fleisch fein hacken oder durch den Fleischwolf drehen. Salbeiöl und Salz begeben und gut vermengen. Das Tartar in kleinen Türrchen von etwa 3 cm Höhe anrichten und leicht mit Öl bepinseln. Bei Zimmertemperatur servieren.

Kalbsschwanzwürfel, geschmort und gebraten mit Sesam

1 kg Kalbsschwanz
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
300 g Zwiebeln, grob gewürfelt
150 g Lauch, grüner Teil, grob geschnitten
1 l kräftiger, gehaltvoller Rotwein (z.B. Châteauneuf-du-Pape)
1 l Kalbsfond, geröstet (siehe Grundrezepte)
Mehl, verklopftes Ei und leicht gemörserter Sesam zum Panieren
Traubenkernöl zum Braten

Den Kalbsschwanz mit Salz und Pfeffer würzen und in heissem Öl rundherum stark anbraten. Zwiebel und Lauch dazugeben und ebenfalls kräftig anbraten. Mit Wein und Kalbsfond auffüllen (das Fleisch muss vollständig von der Flüssigkeit bedeckt sein). Im Ofen bei 180 Grad zugedeckt weich schmoren. Das Fleisch vom Knochen lösen (darauf achten, dass kein Knorpel mitkommt) und kalt stellen. Den Schmorfond durchsieben, um zwei Drittel einkochen und abschmecken; etwa 100 ml davon für den Jus beiseitestellen. Den Rest nochmals durch ein Sieb giessen, das Fleisch hineingeben und bei Zimmertemperatur etwa 5 Stunden ruhen lassen, bis es die Flüssigkeit aufgenommen hat. Die Fleischmasse in eine Form füllen, so dass sie eine etwa 2 cm dicke Schicht bildet. Mit einem Gewicht beschwert etwa 12 Stunden fest werden lassen.

Das Fleisch in 2 × 2 cm grosse Würfel schneiden, diese zuerst in Mehl, dann im Ei wenden und mit Sesam panieren, kalt stellen. Vor dem Servieren die Fleischwürfel direkt aus dem Kühlschrank in Traubenkernöl goldgelb braten und an der Wärme etwas nachziehen lassen.

Rhabarberkompott mit weissem Portwein

600 g Rhabarber
200 ml weisser Portwein, auf 100 ml reduziert
60 ml weisser Balsamicoessig
120 g Fructose
300 ml Wasser
10 schwarze Pfefferkörner
16 Bachkresseblätter als Garnitur

Den Rhabarber gründlich schälen (die Schale für die Rhabarber-Griess-Schnittchen verwenden) und in etwa 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Rhabarberwürfel in ein sterilisiertes Einmachglas geben.

Die Portweinreduktion mit Balsamicoessig, Fructose, Wasser und Pfefferkörnern aufkochen und 5 Minuten einkochen lassen, absieben und noch heiss über die Rhabarberwürfel ins Einmachglas füllen. Das Glas gut verschliessen und im Kühlschrank aufbewahren.

Jus aus rhabarbergegerbtem Leder

100 ml Kalbsschwanzjus (siehe oben)
5 g (1 kleines Streifchen) Leder, mit Rhabarber vegetativ gegerbt (erhältlich bei ecopell GmbH, Deutschland)

Das Leder 10–15 Minuten im warmen Jus ziehen lassen, dann absieben und warm stellen.

Zum Anrichten

Einige schwarze Pfefferkörner, im Mörser grob zerstoßen

6

Pannacotta mit Storax

500 ml Rahm
80 g Zucker
2 g Storax
2½ Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
200 ml Rahm, steif geschlagen

Den flüssigen Rahm zusammen mit Zucker und Storax vorsichtig aufkochen, vom Herd nehmen und 1 Stunde ziehen lassen. Dann die Rahmmischung durch ein Sieb giessen, nochmals aufkochen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. In eine Schüssel mit Eiswasser stellen und kalt rühren. Den Schlagrahm vorsichtig darunterheben. Die Masse in Förmchen füllen und 2 Stunden kalt stellen, bis sie fest geworden ist.

Rosenknospen-Granité

Rosensirup;
1 l Holunderblütensirup
100 g getrocknete Rosenknospen

Granité:
120 ml Rosensirup
360 ml Wasser
1 g Agar-Agar
2 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

Den Holunderblütensirup zusammen mit den Rosenknospen vorsichtig aufkochen, in Einmachgläser füllen und 10 Tage lichtgeschützt im Kühlschrank ziehen lassen. Anschliessend durch ein Sieb abgiessen. Der Sirup ist lichtgeschützt im Kühlschrank gelagert etwa 1 Jahr haltbar.

Für das Granité den Rosensirup mit Wasser und Agar-Agar aufkochen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. In eine flache Form füllen und mindestens 16 Stunden gefrieren lassen, dabei immer wieder mit einer Gabel durchrühren, um die Eiskristalle zu zerkleinern.

Veilchensauce

10 g Veilchen, frisch
100 ml Wasser
100 ml Weisswein
10 g (1 gestrichener EL) Zucker
1 Prise Salz
Xanthan (siehe Seite 211) zum Binden

Alle Zutaten vermischen und nach Bedarf mit Xanthan binden, in ein Einmachglas füllen und 10 Tage lichtgeschützt im Kühlschrank ziehen lassen. Dann durch ein Sieb abgiessen. Die Sauce ist kühl und lichtgeschützt gelagert etwa 1 Jahr haltbar.

Ananaswürfel

1 kleine Ananas
etwas Xanthan (siehe Seite 211) zum Binden

Die Ananas schälen, den harten Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Abschnitte pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Saft mit Xanthan binden und die Ananaswürfel darin einlegen.

Bienenwachsträne

125 ml Traubenkernöl
20 g reines Bienenwachs
1 g (2 Msp.) Salz

Alle Zutaten in einen Topf geben und vorsichtig erwärmen, bis sich das Wachs aufgelöst hat. In Gläser abfüllen, gut verschliessen und bei Zimmertemperatur aufbewahren.

Zigerkrapfen mit Zitronenfüllung

Mürbteig:
125 g Butter (Zimmertemperatur), in kleine Stücke geschnitten
100 g Puderzucker, gesiebt
1 Prise Salz
60 g Vollei (1 grosses Ei)
250 g Mehl, gesiebt
1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

Füllung:
120 g Vollei (2 grosse Eier)
150 g Zucker
14 g abgeriebene Zitronenschale (von 4–5 Zitronen)
1 Prise Salz
40 g (2) Eigelb
450 g Ziger
4 g (½ Stängel) Zitronengras, fein gehackt

Mehl zum Ausrollen
Butter für die Förmchen
Puderzucker

Für den Teig die Butter mit Puderzucker, Salz, Ei, Mehl, abgeriebener Zitronenschale und -saft zu einem geschmeidigen Teig verkneten (Vorsicht, nicht zu lange kneten). Den Teig in Klarsichtfolie gewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung Ei und Zucker mit dem Handmixer zu einer dicken, hellen, cremigen Masse aufschlagen. Zitronenschale, Salz, Eigelb, Ziger und Zitronengras begeben und mit dem Stabmixer mixen, bis der Ziger zerkleinert ist und die Masse eine cremige Konsistenz hat.

Kleine Portionsförmchen buttern. Den Teig dünn ausrollen. Die Förmchen mit dem Teig auslegen, mit der Zigerfüllung füllen, mit Teigrondellen aus dem restlichen Teig bedecken und an den Rändern fest zusammendrücken. Im Ofen bei 180 Grad 5–7 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreut sofort servieren.

Rottannensprossenjus

Rottannensprossen
Wasser

Nach Grundrezept Seite 207 einen Pflanzenjus herstellen.

WISSEN



Simon Meyer besorgt oder stellt für Stefan Wiesner Produkte her, die es eigentlich gar nicht gibt. Birkenteer zum Beispiel. Oder ein Stück Mooreiche. Dieser Foodhunter der etwas anderen Art hat eine Nase, mit der er sogar Gold riechen kann.

In der Stube der Vorderalp in Römerswil, dem Bauernhaus, wo Simon Meyer und seine Frau Petra leben, gäbe es viele Anknüpfungspunkte für den Beginn packender Gespräche. Gespräche, die in alle Himmelsrichtungen führen könnten. Das Gold für ihre Ehe- ringe hat der Mann mit dem dicken Wollpullover selbst geschürft. Er könne Gold in einem Bachbett förmlich riechen, und so würde er wohl auch ohne Hund Trüffel finden, wenn er denn einmal die Zeit finden würde, danach zu suchen.

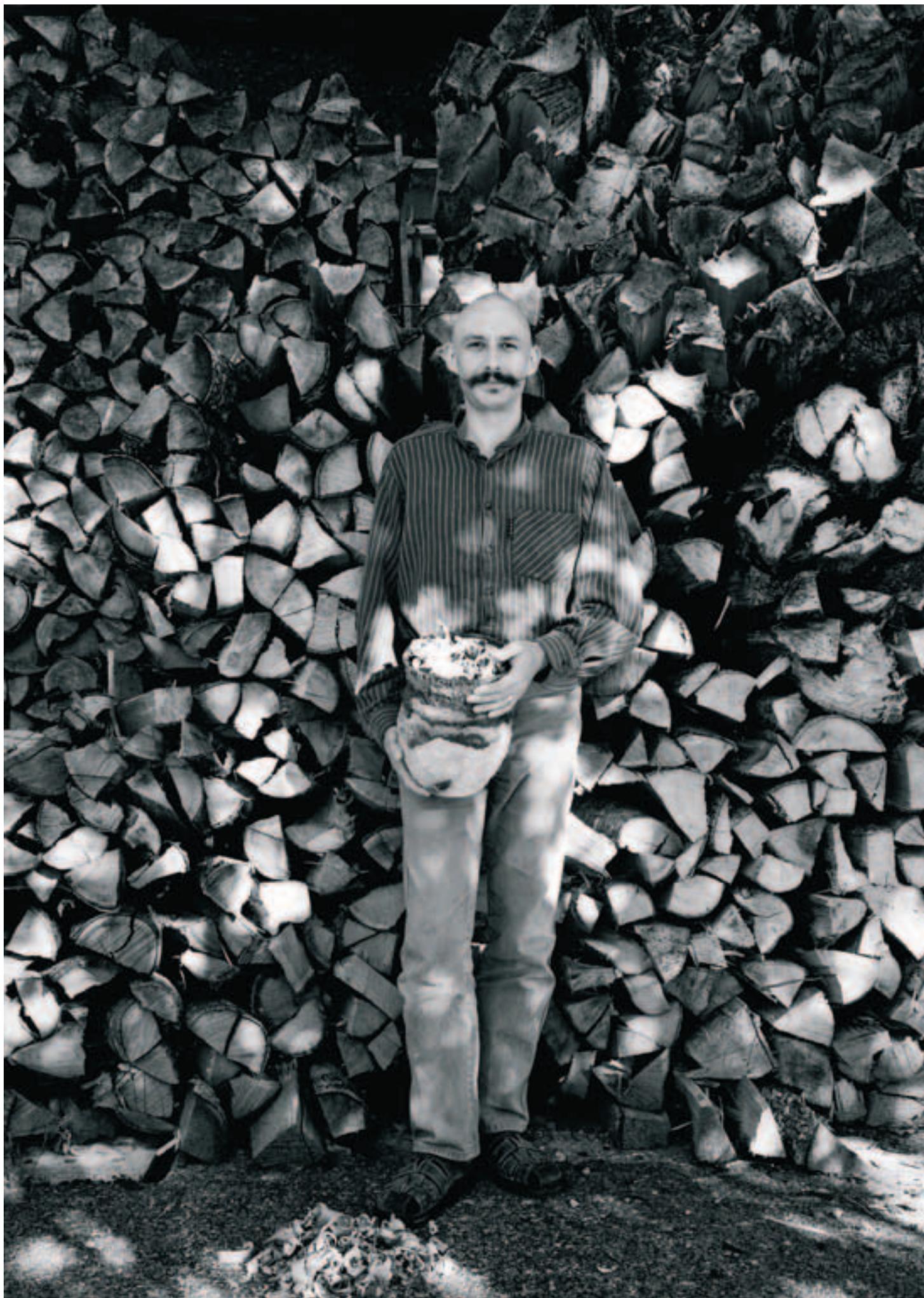
«Meine Biografie ist kompliziert», sagt er gleich vorab, «in einer gewissen Weise bin ich ein Universaldilettant.» Der gelernte Kunstschmied arbeitete bei der Zuger Kantonsarchäologie, er ist fasziniert vom Geschmack, vom Handwerk, leitet und setzt Projekte in diesem Bereich um, ist Bauer, setzt sich aktiv für SlowFood ein und nennt sich «Der Lebensmittler». Neue Geschmackswelten zu entdecken, das ist eine seiner ganz grossen Leidenschaften. «Ich bin vielseitig interessiert, aber das reicht mir nicht», sagt er und geht weiter: «Ich kümmere mich um die Dinge, die mich interessieren. Wenn ich feststelle, dass es bei uns keinen guten Käse gibt, so muss ich eben einen guten Käse hierherholen oder dafür sorgen, dass ein Käser die Chance packt, einen guten Käse herzustellen. Ich möchte für etwas aktiv sein, Farbe bekennen, dafür kämpfen. Daraus entsteht Engagement, und so engagiere ich mich eben in vielen Bereichen», sagt er. Von der Stube aus schauen wir übers Luzerner Seetal, blicken auf den Baldeggersee. Säntis, Rigi und Pilatus wären auch zu erkennen, wäre da nicht der Nebel. Zäh ist er heute, kalt ist es auch.

Mit ihren Enten, Hühnern und Wollschweinen liessen sich Petra und Simon Meyer schlecht in eine Stadt verpflanzen, die Natur steht ihnen gut. Für Stefan Wiesner agiert Simon Meyer als Foodhunter der besonderen Art. Foodhunting, klingt exotisch, ist verbunden mit dem Duft von Reisen in ferne Länder, doch Meyer winkt ab. «Mich interessieren die Dinge, die wir hier haben», sagt er. Er lebt von den Jahreszeiten, sucht in der Natur nach den verborgenen Schätzen, bei denen nur ein Stefan Wiesner auf die Idee kommt, sie in der Küche einzusetzen. Meyer kann das nur, weil er selbst ein passionierter Kochbegeisterter ist. So stellt er selbst schwarze Nüsse her und Fischsauce nach alter Römerart, er reibt die Schale von Nüssen zu einem Nusspfeffer, und er probiert stets weiter aus, was man sonst noch alles essen könnte.

*«In einer gewissen Weise
bin ich ein Universaldilettant.»*

«Wenn man Bambussprossen isst», sinniert er, «warum dann nicht auch die Sprossen vom Schilf verarbeiten? Im Frühling muss ich also zuerst etwas herumexperimentieren, und wenn ich soweit bin, sende ich die Proben ans Kantonslabor, um sicherzugehen, dass alles ungefährlich essbar ist.» Der Mann geht, wie man sieht, weit. Und bleibt trotzdem ganz nahe. «Ich suche nicht, ich gehe an etwas vorbei, das wächst. Ich frage mich, was ich damit tun könnte, probiere es aus, und entweder geht es, oder es geht nicht.» Noch ein Beispiel gefällig? «Die Haselnussknospen, die ich sammle, sind so gross wie ein Stecknadelkopf. Für eine Handvoll müsste man zig Jahre sammeln. Ihr Geschmack wäre gut, in Butter etwas anrösten, das schmeckt genial, doch die Menge, die es für ein, geschweige denn mehrere Gerichte braucht, wäre enorm. Diese Arbeit wäre unbezahlbar.»

Ein Kilogramm Birkenteer hat Stefan Wiesner bei Meyer für das Herbstmenü 2009 geordert. Man einigte sich dann auf ein Pfund, und Meyer stellte unter aufwendigen experimentalarchäologischen Bedingungen mittels Trockendestillation 500 Gramm Birkenteer her. So wie man es bereits vor Tausenden von Jahren hätte tun können. «Ich benötigte zwei Birken und arbeitete fünf Tage daran. Fünf Tage für 500 Gramm Birkenteer, das ist doch Wahnsinn!», ruft er aus und freut sich zugleich über das Produkt, das im Hintergrund derart sublim nach Rosen schmeckt. Der He-xer roch, probierte und war begeistert.





«In diesem Menü verbinden sich meine Erfahrungen mit der Naturküche mit dem Wissen der molekularen Küche und der Auffassung des Paracelsus über Astrologie und Spagyrik.»

Winter

184
185



PARACELSUS

«Die Medien gaben mir den Titel «Paracelsus der Küche». Das ehrt mich natürlich, auch wenn das enorme Werk des Philippus Theophrastus Aureolus Bombastus von Hohenheim in seiner Ganzheit kaum zu erfassen ist. Paracelsus hat die Medizingeschichte geprägt: Homöopathie, Spagyrik, anthroposophische Medizin, aber auch Chemie verdanken ihm viel. Er war ein Universalgenie, befasste sich neben Medizin und Naturforschung auch mit Mystik, Philosophie, Astrologie, Alchemie und Magie. Er starb mit 48 Jahren und hat ein hoch komplexes Werk hinterlassen. Ich bin ein Handwerker und interpretiere einige seiner Denkansätze, aber ich würde es mir niemals anmassen, mich mit ihm zu vergleichen.

Nach Paracelsus ist Alchemie «der rechte Umgang mit den Dingen der Natur». Das heisst, dass man aus der Natur lernen und aus diesem Wissen veredelnd wirken soll. Deswegen war der Ackermann oder der Rebenmann in seinen Augen genauso ein Alchemist. Und ich als «Küchenmann» darf demnach behaupten, in diesem Sinne ebenfalls ein Alchemist zu sein. In diesem Menü verbinden sich meine Erfahrungen mit der Naturküche mit dem Wissen der modernen, molekularen Küche und der Auffassung des Paracelsus über die Astrologie und Spagyrik. Es ist das letzte Menü in diesem Buch, das bedeutet: Es wird kompliziert.

Eine wichtige Rolle spielen in der Lehre des Paracelsus die Planeten; ihnen sind die Organe, Krankheiten und Heilmittel (Pflanzen) zugeordnet. Ferner gibt es sieben Planetenmetalle, mit denen ich gearbeitet habe. Auch die Farbe spielt in einigen Gängen eine Rolle – schauen Sie sich die rötlichen Töne im Venus-Gang an. Venus ist Kupfer, aber das Spannende an diesem Gang ist der Kontrapunkt. Paracelsus schrieb von Signaturen steinbrechender Arzneien. Stein gegen Stein zu gebrauchen, ist eine alte homöopathische Idee. Paracelsus wies in diesem Zusammenhang mehrfach auf den Saft des zerstoßenen Krebses und auf die Gastrolithen hin, jene Kalksteinchen, die dem Krebs als Reservoir dienen, damit er nach seiner Häutung wieder einen Panzer bilden kann.

Ein sehr kraftvoller Spagyrik-Gang nach Paracelsus ist der Mond-Gang (Silber). Spagyrik nach Paracelsus heisst, dass auf die Äscherung verzichtet wird. Warum? Für Paracelsus geht es in der Spagyrik darum, das Reine einer Substanz vom Unreinen zu scheiden. Er sagt: «Wenn das Reine von dem Unreinen geschieden wird, bleiben die Schlacken zurück und diese nützen überhaupt nicht.» Der Alchemist Alexander von Bernus verzichtete ebenfalls auf die Veraschung, er kompostierte die Rückstände nach der Destillation, statt sie wie sonst zu Asche zu kalzinieren und diese dann dem Destillat zuzuführen. Ich habe also, kurz gesagt, den vergorenen Saft, die Frucht, das Kerngehäuse und das Destillat des Apfels benützt, nicht aber die Asche oder den Rauch.

Der erste Gang (Mars) ist ein Parfüm-Gang. Er baut komplett auf Stahl auf. Der Parfümeur weiss, dass nasser Stahl nach Pilz riecht. Ich habe Steinpilze, Enoki-Pilze und selbstgemachtes Trüffelöl eingesetzt. Papaya ist Stahl. Die karibischen Lorbeerblätter, die Bayblätter, sind Stahl. Ich habe Stahl in Tonerde gelagert, so dass diese den Geschmack von Stahl angenommen hat. Die Tonerde habe ich dann mithilfe des Fizzy-Granulats von Ferran Adrià weiterverarbeitet – Molekularküchenwissen.

Der Wurstgang ist eine Mischung aus Natur- und Landschaftsküche und klar nach Paracelsus. Hier geht es ums Räuchern, Paracelsus beschrieb oft das Räuchern von wohlriechenden Harzen. Bernstein – die Träne des Baumes – ist so ein Harz. Geografisch sind wir hier im Norden gelandet, an der Nordsee, woher auch der baltische Bernstein stammt. Federkohl, Sanddorn, Roggenbrot, Kapern – das erinnert mich an Sylt. (Bernsteinsäure dient übrigens auch als säuerlicher und zugleich salziger Geschmacksverstärker, der in der Industrie als E363 zum Einsatz kommt. Sehr bewusst habe ich den Lebensmittelzusatzstoff in diesem Gericht verwendet.)

Die Interpretation des Desserts überlasse ich Ihnen. Ich sage nur so viel: Sonne ist Bewusstsein, Sonne ist Gold. «Gold Holz Stein», so hiess mein erstes Buch. Jetzt bin ich schon im Einklang mit den Sternen. Dieses Dessert zeigt meine Entwicklung, und mit diesem Dessert beginne ich wieder von vorne ...»



Schneesuppe mit geröstetem Nussbaumholz, gewürzt mit Bayblättern
Stahl-Ton-Crunch
Steinpilzbrösel
Papayasaft-Chips
Selbstgemachtes weisses Trüffelöl
Kerbelblätter und rohe Enokipilze

*Mars: Wille, Eisen, Stahl,
rötliche Pflanzen*



2



Steinbuttfilet, pochiert in Apfelwein mit Napf-Kieselsteinen
Steinbutterleber-Apfelhonig-Sauce
Mistel-Apfelsaftsauce
Apfelwürfel mit Kerngehäuse und Stiel aus getrocknetem Apfel
Blumenkohl-Pernod-Couscous mit Silberflocken
Broccolipüreesauce mit Wasabi
Besprüht mit Apfeldestillat mit Crab-Apple-Bachblütenessenz

*Mond: Reflexion, Silber,
weissliche Pflanzen, Minerale,
Apfelspagyrik ohne Veraschung*



3



Gebrühte Wollschweinwurst mit Bernsteinsalz und Kapern, geräuchert mit Zedernholz
Wollschweinjus mit Bernstein
In Mohn-Tempurateig ausgebackenes Roggenbrot
Frittierter Federkohl
Zedernnüsschen
Sanddorngelee

*Jupiter: Denken, Zinn,
gelb bis safrangelbe Pflanzen,
Minerale, Träne des Baumes*



4



Kardonenflan, mit Olivenholz mariniert
Blauschimmelkäseschaum
Schwarze Oliventapenade
Sardellensauce
Mit Olivenholz geräucherte Knoblauchcreme
Grüner Olivenölgriess

*Mercur: Kommunikation,
Quecksilber, blassblaue und
grünblättrige, gefiederte Pflanzen,
Minerale, Aluminium*



5



Hasenrücken, in Kumquatöl gegart
Hasentartar, gewürzt mit rotem Curry, im Zuckermantel
Lotussamen in Hummerfond
Hasenschlegel, fein geschnitten, in Limettensaft und Osmanthusblüten kalt gegart
Salicornes
Lotus-Chips
Rotes Zwiebelconfit

*Venus: Empfindung, Kupfer,
rosa, rote und grüne Pflanzen,
Minerale, Krebsgastrolithen*



6



Le-Male-Eis von Gaultier
Cherrytomaten, unter Lachgas in Passionsfruchtsaft mariniert
Milchdrops mit weisser Schokolade
Frische Kresse, Fleur de Sel, Blattgold

*Sonne: Bewusstheit, Gold,
gelbe bis rote Pflanzen, Minerale*



Schneesuppe mit geröstetem Nussbaumholz, gewürzt mit Bayblättern

400 ml Geflügelfond, gedünstet (siehe Grundrezept, mit Huhn zubereitet)
½ Baylorbeerblatt
5 g Walnussbaumholz, geröstet
Xanthan (siehe Seite 211)
30 g Eigelb
15 ml Traubenkernöl

Bayblatt und Holz zum Geflügelfond geben, gut umrühren, 20 Minuten ziehen lassen und absieben. Den Fond aufkochen und mit Xanthan binden.

Das Eigelb mit dem Handmixer schaumig schlagen, das Traubenkernöl im Faden einlaufen lassen und daruntermixen. Die Eigelbmischung zur Suppe geben und bei einer Temperatur von 70 Grad gut daruntertrühren (mit Thermomixer, Handmixer oder Schwingbesen).

Stahl-Ton-Crunch

30 g Fizzy-Granulat (siehe Seite 211), fein gemahlen
20 g Stahlnägel, gereinigt
5 g Kaolin (weisses Tonerdepulver)
50 ml Wasser
125 g Zucker

Das Fizzy-Granulat mit den Nägeln etwa 5 Tage in einem luftdicht verschlossenen Behälter lagern, täglich kurz schütteln. Das Fizzy-Pulver absieben (ergibt ca. 25 g) und mit dem Tonerdepulver mischen.

Wasser und Zucker aufkochen und auf 130 Grad erhitzen, vom Herd nehmen und die Temperatur mit der Restwärme auf 140 Grad steigen lassen. Dann die Tonerdemischung begeben und ständig rühren, bis sich kleine Steinchen bilden, in ein grobes Sieb geben, so dass die Steine zurückbleiben.

Steinpilzbrösel

50 g Vollei (1 Ei)
8 g Steinpilzpulver (getrocknete, gemahlene Steinpilze)
3 g Backpulver
20 g Weismehl
Salz

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech etwa ½ cm dünn ausstreichen. Im Ofen bei 160 Grad 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 60 Grad reduzieren und vollständig trocknen lassen. Das Steinpilzbiskuit vom Backpapier lösen und grob raffeln.

Papayasaft-Chips

50 ml Papayasaft (gemixte und passierte Papaya)

Den Saft auf einem mit Silikonbackmatte belegten Blech 2–3 mm dick, glatt und gleichmässig ausstreichen. Im Ofen bei 60 Grad 12 Stunden trocknen lassen. Das Papayablatt von der Backmatte lösen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren in gleichmässige Stücke brechen.

Selbstgemachtes weisses Trüffelöl

300 g weisse Trüffel
300 ml mildes kaltgepresstes Olivenöl
300 ml Sonnenblumenöl

Die Trüffel in einen luftdichten Behälter (ca. 20 × 15 cm, 10 cm hoch) geben. Das Öl in ein flaches, offenes Gefäss füllen und neben die Trüffel in den Behälter stellen. In den Deckel des Behälters ein Loch bohren, durch das man einen dünnen, kleinen Schwingbesen mit Metallstiel einführen kann, so dass er in das Öl ragt. Rund um den Schwingbesen das Loch mit einem Schwammkleber zukleben. Den Behälter mit dem Deckel verschliessen und 7 Tage stehen lassen, dabei täglich einmal im Öl rühren. Durch das Rühren bewegt man nicht nur das Öl, sondern gleichzeitig auch die Luft, die die Duftmoleküle der Trüffel enthält und auf diese Weise die Duftmoleküle an das Öl abgibt. Das Öl in eine Flasche abfüllen und luftdicht verschlossen dunkel und kühl aufbewahren.

Tipps: Trüffel bester Qualität können anschliessend gehobelt für andere Gerichte oder aber ein weiteres Mal zur Herstellung von Trüffelöl verwendet werden. Nach zweimaliger Verwendung sind sie aber ausgelaugt und nicht mehr weiter verwendbar. Bei kleineren oder grösseren Mengen muss die Grösse des Behälters entsprechend angepasst werden. Eines der besten echten Trüffelöle weltweit ist derzeit jenes der Firma Neuenschwander AG in Grafenried, Bern (www.neuenschwanderag.com).

Zum Anrichten

12 Kerbelblätter, gezupft
40 g rohe Enokipilze, Wurzeln entfernt, gesäubert



Steinbuttfilet, pochiert in Apfelwein mit Napf-Kieselsteinen

4 Steinbuttfilets (je ca. 60 g)
200 ml Apfelwein
400 ml Fischfond, gedünstet (siehe Grundrezepte)
100 g Napf-Kieselsteine, gewaschen
Fleur de Sel

Apfelwein und Fischfond mit den Kieselsteinen aufkochen, mit Fleur de Sel abschmecken und auf 55 Grad abkühlen lassen. Die Steinbuttfilets salzen und etwa 10 Minuten im Fond gar ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Fleur de Sel bestreuen.

Steinbuttleber-Apfelhonig-Sauce

30 g Steinbuttleber, gut gewässert
5 ml (1 TL) Sonnenblumenöl
80 ml Apfelsaft, auf 8 ml (knapp 1 EL) reduziert
Fleur de Sel

Die Leber trocken tupfen. Eine kleine Bratpfanne erhitzen und die Leber im Öl kurz anbraten, mit der Apfelsaftreduktion ablöschen, sofort vom Herd nehmen und in einen Mixbecher füllen. Die Sauce gut durchmischen, durch ein feines Sieb passieren und mit Fleur de Sel abschmecken. Kalt stellen.

Mistel-Apfelsaftsauce

50 ml Apfelsaft
10 g Mistelblätter
Xanthan (siehe Seite 211)

Apfelsaft und Mistelblätter in einen Pacojet-Becher füllen und 12 Stunden gefrieren. Vor dem Gebrauch im Pacojet zu einer feinen, geschmeidigen Masse verarbeiten, durch ein Sieb streichen und mit Xanthan binden. Alternativ die Apfelsaft-Mistel-Mischung in einem Eiswürfelbehälter einfrieren und die Eiswürfel dann mixen.

Apfelwürfel mit Kerngehäuse

200 g Äpfel (Cox Orange)
80 g Püree (vom Entsaften)
0,6 g (¼ TL) Agar-Agar
½ Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

Die Äpfel vierteln und im Entsafter auspressen. 80 ml des Safts mit dem beim Entsaften zurückgebliebenen Püree mischen und 30 Minuten bei schwacher Hitze sieden lassen. Durch ein Sieb passieren. Weitere 40 ml des Safts mit dem Agar-Agar aufkochen, die Gelatine begeben und gut rühren, bis die Masse homogen ist. Beide Flüssigkeiten gut mischen und zirka 1 cm hoch in ein mit Klarsichtfolie ausgelegtes Gefäß füllen. 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Dann daraus Würfel von 1½ × 1½ cm schneiden.

Stiel aus getrocknetem Apfel

1 Apfelscheibe, 2 mm dünn geschnitten (mit Gehäuse)

Die Apfelscheibe im Ofen bei 30 Grad 9 Stunden trocknen, dann die Temperatur auf 65 Grad reduzieren und die Apfelscheibe vollständig trocknen lassen. Aus der getrockneten Apfelscheibe vier schmale Spickel schneiden.

Blumenkohl-Pernod-Couscous mit Silberflocken

80 g Blumenkohl, gerüstet
1 l Wasser, gesalzen
0,8 g (¼ TL) Pernod
0,8 g (2 Msp.) Salz
Silberflocken oder Blattsilber (fertig erhältlich) als Garnitur

Den Blumenkohl im kochenden Salzwasser 3 Minuten kochen, abgießen. Den Blumenkohl mit Pernod und Salz im Mixer pürieren und falls nötig nochmals abschmecken.

Broccolipüreesauce mit Wasabi

100 g Broccoli, gerüstet
25 ml Milch
25 ml Wasser
1 g (2 Msp.) Salz
3 g Wasabi

Den Broccoli blanchieren, abgießen und zusammen mit Milch, Wasser, Salz und Wasabi mixen (nach Geschmack evtl. mehr Wasabi begeben). Die Masse in einen Pacojet-Becher füllen und 12 Stunden gefrieren. Vor dem Gebrauch im Pacojet zu einer feinen, geschmeidigen Masse verarbeiten, durch ein Sieb passieren und falls nötig nochmals abschmecken. Alternativ den abgekühlten Broccoli mit den restlichen Zutaten im Cutter pürieren.

Apfeldestillat mit Crab-Apple-Bachblütenessenz

10 ml (1 EL) guter Apfelbranntwein (z.B. Calvados)
1 g Crab-Apple-Bachblütenessenz

Den Apfelbranntwein und die Bachblütenessenz mischen und in einen Parfümzerstäuber füllen. Den fertig angerichteten Teller mit etwa 4 Stößen Apfel-Bachblütenmischung besprühen.

Tipp: Die Bachblütenessenz Crab Apple dient der seelischen und emotionalen Reinigung.



Gebrühte Wollschweinwurst mit Bernsteinsalz und Kapern, geräuchert mit Zedernholz

Für 1 kg Würste:

1 kg Wollschweinfleisch

1 g (½ TL) gemahlener weisser Pfeffer

5 g eingesalzene Kapern, gehackt (nicht abwaschen)

15 g (2 TL) Meersalz

1 g Bernsteinsalz (Succinic acid)

2 m Schweinedarm von 34–36 mm Durchmesser

Zedernholz (z. B. Zigarrenkistchen von hochwertigen Zigarren)

Das Schweinefleisch durch die 3-mm-Scheibe des Fleischwolfs drehen. Von Hand (Gummihandschuhe benutzen!) mit allen weiteren Zutaten und Gewürzen vermengen. Wichtig: Nicht zu lange kneten, sonst entsteht Wärme, das Fett gerinnt, und die Masse bindet nicht mehr. Aus der Masse Würste von 50 g herstellen (siehe Grundrezepte), die beiden Darmenden jeweils mit einem Doppelknoten abbinden. Die Würste vakuumieren und im Wasserbad bei 68 Grad 8 Minuten garen, dann im Ofen bei 80 Grad 10 Minuten ruhen lassen.

Vor dem Anrichten die Würste kurz anbraten und im Räucherofen mit dem Zedernholz 4 Minuten räuchern. Die Wurst in Scheiben schneiden (die Anschnitte weglassen).

Wollschweinjus mit Bernstein

500 ml Wollschweinfond, geröstet (siehe Grundrezepte)

2 g zerkleinerter Baltischer Bernstein

Salz

Den Wollschweinfond sirupartig einkochen, den Bernstein begeben und 5 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und mit Salz abschmecken.

In Mohn-Tempurateig ausgebackenes Roggenbrot

4 Scheiben Roggenbrot (siehe folgendes Rezept), rechteckig geschnitten

50 g Tempuramehl

10 ml (1 EL) Mohnöl

100 ml Wasser

10 g Mohnsamen

3 g (½ TL) Salz

Butter zum Braten

Das Tempuramehl mit Mohnöl, Wasser, Mohnsamen und Salz gut vermischen. Die Brotscheiben 1 Minute darin einlegen. In heisser Butter braten.

Roggenbrot

170 ml Wasser

7 g Hefe

7 g Zucker

5 g (1 TL) Salz

180 g Roggenmehl

40 g Ruchmehl

Alle Zutaten in der Küchenmaschine auf der niedrigsten Stufe 15 Minuten kneten. Den Teig 30 Minuten zugedeckt an der Wärme gehen lassen und dabei zweimal zusammenschlagen. Dann den Teig zu einem Brotlaib formen und nochmals rund 20 Minuten aufgehen lassen (die benötigte Dauer hängt von der Raumtemperatur ab). Das Brot im Ofen bei 40 Grad mit Dampf 10 Minuten vordämpfen, anschliessend ohne Dampf bei 200 Grad 40 Minuten backen.

Das fertige Brot in 1 cm dicke Streifen von 2 cm Breite und 6 cm Länge schneiden.

Frittierter Federkohl

4 grosse Federkohlblätter, Stiel entfernt

300 ml Erdnussöl

Salz

Die Federkohlblätter im 160 Grad heissen Erdnussöl frittieren, auf einem Küchenpapier auskühlen lassen und salzen.

Sanddorangelee

50 g Sanddorangelee

13 g (1 EL) Zucker

0,4 g Agar-Agar

Das Sanddorangelee mit dem Zucker aufkochen, das Agar-Agar begeben und zirka 3 Minuten leicht köchelnd einrühren. Abkühlen lassen, erneut aufrühren und durch ein Sieb streichen.

Zum Anrichten

20 Zedernnüsschen, im Ofen bei 160 Grad 10 Minuten goldgelb geröstet

4

Kardonflan, mit Olivenholz mariniert

100 ml Vollrahm
0,5 g Olivenholz
250 g Kardonen (Cardy)
50 g Völlei (1 Ei)
40 g (2) Eigelb
3 g (½ TL) Salz

Den Rahm mit dem Olivenholz aufkochen, 20 Minuten ziehen lassen, dann durch ein Sieb passieren. (Es werden 50 ml Olivenholzrahm benötigt.)

Die Kardonen schälen und in 1 cm grosse Stücke schneiden, weich dämpfen, in einen Pacojet-Becher füllen und 12 Stunden gefrieren. Im Pacojet zu einer feinen, geschmeidigen Masse verarbeiten und durch ein Sieb streichen. Alternativ die gedämpften Kardonen im Cutter pürieren.

Das Kardonenpüree mit Ei, Eigelb, dem Olivenholzrahm und Salz gut mixen. In vier kleine Schalen oder Förmchen füllen (je 80 g Masse) und diese auf ein Lochblech stellen. Den Ofen auf 100 Grad mit Dampffunktion vorheizen, die Flans in den Ofen schieben und bei 95 Grad 14 Minuten garen.

Blauschimmelkäseschaum

175 ml Wasser
100 g einheimischer Blauschimmelkäse, klein geschnitten
Sojalecithin (siehe Seite 211)
Salz

Das Wasser mit dem Blauschimmelkäse in einer Schüssel über einem heissen Wasserbad oder auf kleiner Flamme erhitzen und unter Rühren schmelzen lassen. Die Masse etwa 1 Stunde ziehen lassen, dabei öfter umrühren, dann im Kühlschrank vollständig durchkühlen. Der geschmolzene Käse setzt sich dabei am Boden ab, das Fett auf der Wasseroberfläche. Die Fettschicht sorgfältig abschöpfen und das Käsewasser vorsichtig in einen Mixbecher abgiessen (den Käse wegwerfen). Das Käsewasser auf etwa 50 Grad erwärmen, mit Sojalecithin binden und mit Salz abschmecken, kurz mixen, 1 Minute stehen lassen, dann nochmals mixen und auf dem Kardonflan anrichten.

Schwarze Oliventapenade

100 g schwarze Oliven, entsteint

Die Oliven ganz fein hacken. Vor dem Servieren Raumtemperatur annehmen lassen.

Sardellensauce

50 g Sardellen, gut abgespült
50 ml Milch
Xanthan (siehe Seite 211)

Sardellen und Milch in einem kleinen Topf aufkochen, in einen Pacojet-Becher füllen und 12 Stunden gefrieren. Im Pacojet zu einer feinen, geschmeidigen Masse verarbeiten und mit Xanthan leicht binden. Alternativ die Mischung in einem Eiswürfelbehälter einfrieren und im Mixer pürieren oder abkühlen lassen und direkt im Cutter pürieren.

Mit Olivenholz geräucherte Knoblauchcreme

50 g Knoblauch, geschält
100 ml Milch
Salz
50 g Olivenholz
Salz

Die Knoblauchzehen längs halbieren und den Keim in der Mitte entfernen. Den Knoblauch dreimal in immer wieder frischem Wasser blanchieren.

Die Milch salzen, erwärmen und den Knoblauch darin weich garen. Den Knoblauch herausheben und abtropfen lassen. Im Räucherofen oder in einem grossen alten Topf über dem Olivenholz zirka 10 Minuten räuchern (siehe Grundrezepte). In einem Mixbecher fein pürieren und durch ein Sieb streichen, mit Salz abschmecken. Vor dem Servieren Raumtemperatur annehmen lassen

Grüner Olivenölgriess

50 ml mildes Olivenöl extra vergine
500 ml flüssiger Stickstoff

Das Olivenöl in einem dünnen Strahl in den Stickstoff fliessen lassen. (Achtung: Der Stickstoff ist sehr kalt, Handschuhe und Schutzbrille tragen.) Nach rund 3 Minuten gefriert das Olivenöl und es bildet sich eine Art Griess. Diesen gefrorenen Griess in einen vorgekühlten Behälter geben und bis zum Servieren im Tiefkühler aufbewahren. Vier Aluplättchen 1 Stunde vor dem Servieren tiefkühlen, sonst schmilzt der Olivenölgriess beim Anrichten.



Hasenrücken, in Kumquatöl gegart

4 Stücke Hasenrücken, 4 cm breit geschnitten

Salz

50 g Kumquats

50 ml Sonnenblumenöl

Erdnussöl zum Anbraten

Fleur de Sel

Den Hasenrücken salzen.

Die Kumquats halbieren, entkernen und in kochendem Wasser blanchieren. Die noch warmen Kumquats fein pürieren, das Öl darunterschlagen.

Den Hasenrücken mit einem Teil des Kumquatöls bestreichen, in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Im Wasserbad bei 68 Grad 8 Minuten garen und dann bei 60 Grad 15 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch aus dem Vakuumbbeutel nehmen und in einer sehr stark erhitzten Bratpfanne in Erdnussöl rundherum kurz anbraten. Die Fleischstücke längs halbieren, mit dem restlichen Kumquatöl bestreichen und mit Fleur de Sel würzen.

Hasentartar, gewürzt mit rotem Curry, im Zuckermantel

80 g Hasenfleisch, sauber pariert, ohne Häutchen

2 g (½ TL) rote Currypaste

1,5 g (¼ TL) Salz

100 g Mannit (Mannitol, siehe Seite 211)

50 ml Wasser

Das Hasenfleisch sehr fein hacken, mit Currypaste und Salz vermengen und zu 4 gleich grossen Kugeln formen.

Das Mannit mit dem Wasser aufkochen und so lange köcheln lassen, bis sich eine feine Haut bildet, mit der sich das Tartar überziehen lässt. Wenn die Masse zu stark einkocht, wird sie zu dick; ist sie zu wenig eingekocht, bleibt der Zucker nicht haften. Die Tartarkugeln mit zwei Zahnstochern in die Zuckermasse tunken und trocknen lassen.

Lotussamen in Hummerfond

200 g Lotussamen (im Asienladen erhältlich)

1 kg Hummerkarkassen

100 g Zwiebeln, grob geschnitten

Sonnenblumenöl zum Andünsten

20 g (2 EL) Tomatenpüree

Salz

2 l Wasser

40 g Butter in Flocken

Die Lotussamen 12 Stunden in kaltem Wasser quellen lassen, aufbrechen und nach Belieben den eventuell bitteren Keim entfernen. Die Hummerkarkassen im Ofen bei 160 Grad 20 Minuten rösten. Dann die Karkassen in einem Topf mit den Zwiebeln in Sonnenblumenöl andünsten, das Tomatenpüree beifügen, leicht salzen und mit dem Wasser auffüllen. Etwa 20 Minuten leicht kochen lassen, dann durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Einen Drittel des Fonds für die Sauce beiseitestellen. In den restlichen Hummerfond die Lotussamen geben und darin etwa 40 Minuten weich kochen. Die Butterflocken darunterziehen und abschmecken.

Den beiseitegestellten Fond auf 100 ml einkochen und als Sauce zum Hasenrücken anrichten.

Hasenschlegel, fein geschnitten, in Limettensaft und Osmanthusblüten kalt gegart

40 g Hasenschlegel, sauber pariert, ohne Häutchen

15 ml (1½ EL) Wasser

30 ml (3 EL) Limettensaft

Ätherisches Osmanthusöl

2 g (½ TL) Salz

Das Hasenfleisch in sehr feine Scheibchen schneiden, Das Wasser mit den restlichen Zutaten vermischen (ätherisches Öl mit Holzstochertechnik hinzufügen), die Hasenscheibchen in den Saft legen und 8 Stunden bei Zimmertemperatur garen lassen (Säuregaren ohne Wärme).

Den fein geschnittenen Hasenschlegel auf den Lotussamen anrichten und darauf die Salicornes verteilen.

Salicornes

20 g Salicornes (Meeresspargel, Queller), roh und ungewaschen, geschnitten

Lotus-Chips

50 g Lotuswurzel

5 ml (1 TL) Sonnenblumenöl

Fleur de Sel

Die Lotuswurzel mit der Aufschnittmaschine hauchdünn aufschneiden. Ein Blatt Backpapier (40 × 50 cm) mit dem Sonnenblumenöl bestreichen und die Lotuswurzelscheiben darauf verteilen. Leicht salzen und mit einem zweiten, eingefetteten Blatt Backpapier belegen. Im Ofen bei 100 Grad (bei offenem Dampfzug) 20 Minuten trocknen. Nach dem Trocknen sofort vom Backpapier nehmen und auf Küchenpapier legen. Trocken aufbewahren.

Rotes Zwiebelconfit

200 g rote Zwiebeln, in 12 dünne Spalten geschnitten
20 g Butter
2 g (½ TL) Salz
300 ml Rotwein
100 ml roter Portwein

Die Zwiebeln in der Butter dünsten, salzen, mit Rotwein und Portwein ablöschen. Die Flüssigkeit sirupartig einkochen und abschmecken.



Le-Male-Eis von Gaultier

250 ml Milch
1 frisches Pfefferminzblatt, fein geschnitten
10 getrocknete Lavendelsamen
¼ Zimtstange, zerkleinert
¼ Bourbon-Vanilleschote, ausgekratzt Mark
1 Tonkabohne, halbiert
60 g (3) Eigelb
125 g Zucker
300 ml Vollrahm
3 Tropfen Ambraöl (siehe Hinweis)

Zum Anrichten:

1 Schale frische Kressesprossen auf Substrat
Fleur de Sel
Blattgold

Die Milch zusammen mit Minze, Lavendel, Zimt, Vanilleschote und -mark sowie Tonkabohne einmal aufkochen und 12 Stunden kühl gestellt ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren und erneut aufkochen.

Die Eigelbe und den Zucker schaumig schlagen, die Gewürzmilch vorsichtig unter ständigem Rühren zur Eigelbmasse geben und unter Rühren bis knapp vor den Siedepunkt erhitzen, bis die Masse auf dem Kochlöffelrücken leicht angedickt liegen bleibt. Den Rahm daruntermischen, das Ambraöl begeben und gut verrühren. Die Masse in einen Pacojet-Becher füllen und 12 Stunden gefrieren. 2 Stunden vor dem Servieren im Pacojet zu einer feinen, geschmeidigen Masse verarbeiten. Alternativ die Masse direkt in der Eismaschine gefrieren.

Das Eis in Nocken anrichten, etwas Kresse daraufgeben und diese mit Fleur de Sel bestreuen. Blattgold daraufsetzen.

Hinweis: Das heute im Handel erhältliche Ambraöl stammt nicht mehr vom Pottwal, sondern ist mit natürlichen Zutaten nachgebaut. Falls man noch echte Ambra findet, kann man diese geschabt in Traubenkernöl einlegen.

Variante: Für ein Eis, das genau der Parfümkomposition entspricht, sind zusammen mit dem Ambraöl noch folgende ätherische Öle unter die Eismasse zu mischen: 2 Tropfen Bergamottöl, 1 Tropfen Kardamomöl sowie Sandelholzöl und Kümmelöl, je einmal mit der Zahnstochertechnik eingetaucht.

Cherrytomaten, unter Lachgas in Passionsfruchtsaft mariniert

8 Cherrytomaten mit Stiel
200 ml Passionsfruchtsaft

Die Cherrytomaten mit Stiel im Ofen bei 60 Grad 24 Stunden trocknen lassen. Die Haut vorsichtig abziehen, so dass der Tomatenstiel erhalten bleibt.

Den Passionsfruchtsaft in einen Rahmbläser (Sahnespender) gießen, die Cherrytomaten vorsichtig hineingleiten lassen, mit dem Deckel verschliessen, mit vier Patronen (N20) versehen und 12 Stunden ruhen lassen. Den Druck ablassen (Achtung: Dabei nicht öffnen!), den Deckel öffnen und den Inhalt in ein Sieb schütten.

Milchdrops mit weisser Schokolade

250 ml Milch
20 g (2 EL) Zucker
50 g weisse Schokolade
5 g (1 TL) Kakaobutter

Milch und Zucker aufkochen, 15 Minuten ziehen und anschließend abkühlen lassen. In eine beschichtete ofenfeste Pfanne gerade so viel Zuckermilch geben, dass der Boden knapp bedeckt ist, aufkochen und die Pfanne in den auf Oberhitze vorgeheizten Backofen geben, bis die Flüssigkeit verdunstet ist und die Milch mit einem Gummischaber stangenförmig zusammengeschoben werden kann. Aus der Pfanne nehmen und 30 Minuten in den Tiefkühler legen.

Die weisse Schokolade mit der Kakaobutter in einer Schüssel über einem nicht zu heissen Wasserbad schmelzen.

Die gefrorenen Milchstängel in etwa 1 cm breite Stücke schneiden, durch die flüssige Schokolademischung ziehen und dann wieder in den Tiefkühler geben (pro Person 6 Drops).









LEXIKON

Lexikon der
Geschmackskombinationen

Geschmacksfamilien

Nach Geschmack und/oder Art bzw. Produktgruppe geordnet, sind hier jeweils jene Zutaten aufgeführt, die ähnliche Geschmacksnoten ergeben; an erster Stelle und in Grossbuchstaben steht der für die jeweilige Geschmacksnote typische und bekannteste Vertreter.

Agrumen, Zitrusfrüchte

Die Schalen und (meistens auch) die Blätter haben mehr Geschmack und Aroma als das Fruchtfleisch.

BERGAMOTTE, grün (unreif) und gelb (reif), Bergamotteminze, Zedratzitrone

CLEMENTINE, Clementinenbaumblätter, Satsuma, Calamondine, Taccle

GRAPEFRUIT (*Citrus paradisi*), Pampelmuse (*C. maxima*), Honigpomelo, Pomelo, Iyokan, Grapefruitminze

KAFFIRLIMETTENBLÄTTER, Citronella Ceylon, Citronella Java, Zitronen-Eukalyptus (*E. citriodora*), Zitronenteebaum

LIMETTE, Echte und Gewöhnliche, Kaffirlimette, Fingerlimette, Limequat

MANDARINE, orange und grün, Mandarinenbaumblätter, Kalamansi, Yuzu, Mineola, Tangerine, Tangelo, Tardivo, Mikan, Hassaku, Shekwasha, Sudachi, Mandarinensalbei

ORANGE, Bitter- und Süß-, Kumquat (rund und oval), Chinotto, Karna, Orangenminze, Orangen- und Bitterorangen-Pelargonie, Agastache, Orangenduft-Agastache, Hellrote Bergminze (*Agastache cana*), Eidechschenschwanz

ZITRONE, grün und gelb, Zitronenbaumblätter, Zitronatzitronen, Buddhas Hand, Kabosu, Sumach, Zitronengras, Melisse/ Zitronenmelisse (*M. officinalis*), Moldawischer Drachenkopf, Zitronenduftpelargonie (Minor und Queen of Lemon), Lemongrass-Pelargonie, Eberautenpelargonie, Zitronenverbene, Basilikumverbene, Spanische Verbene (*Thymus hiemalis*), Zitronenminze, Ingwerminze, Bergminze (Grossblütige und Wald-), Katzenminze, Mexikanische Agastache, Silberthymian, Spanischer Zitronenthymian, Zitronenbasilikum, Zitronenbohnenkraut, Zitronenmyrte, Litsea cubeba, Zitronenduft-Teebaum

Aldehydisch

KORIANDERSAMEN, Koriandergrün, Orangenschale, Zitronenschale, Kreuzkümmel, Langer Koriander, Vietnamesischer Koriander, Grüner Kardamom, Costuswurzel

Algen

ALGEN (diverse Arten), Austernblätter, Salzkraut, Eichenmoos, Haferwurzel, Misteln, Mönchsbart, Palmarosa

Ambra

AMBRA (Pottwal), Kardamomblätter, Muskatellersalbeiextrakt, Zistroseharz



B

Balsamisch/
Puderig

VANILLE (Bourbon, Tahiti), Zimtrinde, Benzoe Siam, Benzoe Sumatra, Tolubalsam, Perubalsam, Kakao, Johannisbrotbaummark, Karamell, Kokosnuss, Mastix, Massoia, Moschuskörner, Moschuskraut, Pandanus, Duftblattgeranie, Schokoladenblume, Schokominze, Gemshorn

WALDMEISTER, Tonkabohne, Gewöhnliches Ruchgras, Mariengras, Heu (Alpen-, Berg-, Moor-), Prachtscharte, Felsenkirsche, Halfagras, Immenblatt, Jungfer im Grünen, Kleearten (verwelkt), Grosse Knorpelmöhre, Reishi-Pilz (*Ganoderma lucidum*, auch Ling Zhi, Mannentake)

Bitter

HOPFEN, Echter Alant (Wurzel), Schwarztee, Kamille, Aloe Vera, Arnika, Chicorée, Artischocke, Radicchio, Catalogna (Blattzichorie), Rauke, Wegerich (alle Arten), Wermut (Kraut), Kresse, Brunnenkresse, Löwenzahnwurzel, Bittergurke, Bitterholz, Ringelblume, Isländisches Moos, Saubohne, Tausendgüldenkraut, Adlerholz, Enzianwurzel (Gelbe), Gagelstrauch, Johannisbrot, Kap-Aloe, Kolafrucht, Kolombowurzel, Mastix

Blumen/Blüten

APFELBAUM, Aprikosenbaum, Birnbaum, Holunder, Pfirsichbaum, Weichselkirsche

BERGAMOTTEBAUM, Mandarinenbaum, Neroli (Bitterorangenbaum), Orangenbaum (Süss-), Zitronenbaum

FLIEDER (verschiedene Farben), Akazie, Chrysantheme, Edelnelke, Freesie (verschiedene Farben), Ginster, Goldlack, Heliotrop, Hyazinthe (verschiedene Farben), Indianernessel (diverse Arten), Magnolie, Mimose, Syringa, Weissdorn, Wisteria, Boronia, Cananga, Ylang Ylang

JASMIN, Grossblütiger Jasmin (*Jasminum grandiflorum*, Europa/Ägypten), Arabischer Jasmin (*Jasminum sambac*, Indien), Geissblatt, Gardenie, Karo Karoude, Narzisse, Orangenblüte, Pfeifenstrauch, Tuberose

KÜRBIS, Zucchini, Borretsch, Kapuzinerkresse, Löwenzahn, Lavendel, Mohnblüte (verschiedene Farben), Schmetterlingswicke, Zaunwicke, Echtes Labkraut

MAIGLÖCKCHEN, Lindenblüte

ROSE, Damaszenerrose (*Rosa damascena*), Rose de Mai (*Rosa centifolia*), Essigrose (*Rosa gallica*, Apothekerrose), Teerose, Heckenrose, Pfingstrose (Edel-), Rosengeranie, Ringelblume, Reseda

VEILCHEN Mont-Cenis, Parma-Veilchen, Wohlriechendes Veilchen, Waldveilchen, Osmanthus, Veilchen-Rötelritterling

Blumig

HO-BLÄTTER, Rosenholz (Baum)

HONIG, Bienenwachs, Karottensamen

IRISWURZEL, Karottensamen, Boroniablätter

ROSENGERANIE, Duftblattgeranie, Geranie (*Pelargonium graveolens*), Rosenduftpelargonie, Palmarosa, Storchschnabel (Stinkender, Wiesen-, Felsen-), Zdravetz, Pelargonium-Gürtelfuss

Brotartig	HEFE, Weissbier, Sauerrahm, Palmarosa, Kastanie
Cassis	SCHWARZE JOHANNISBEERE (Beeren und Knospen!), Schwarzer-Johannisbeer-Salbei, Muskatellersalbei, Koala-Salbei, Grapefruitminze, Basilikum, Brennessel, Buchblätter, Eukalyptusblätter und -knospen, Tomatenrispe, Grapefruit, Pomelo, Jostabeere, Granadilla, Passionsfrucht
Erdig	RANDE (ROTE BETE), Mangold, Schwarzwurzel, Vetiver, Erdigriechender Schleimkopf
Eukalyptus	EUKALYPTUS, Kampferbaum, Niaouli, Peruanischer Salbei, Teebaum, Cajeput
Fleischartig	Krause Glucke, Parasolpilz (wild), Riesenbovist, Schwefelporling (nach Geflügel), Seitan, Shiitake (nach Rind), Steinpilz (getrocknet), Miso
Früchte	<p>ANANAS, Stachelbeere, rote Johannisbeere, Kiwi, Jackfruit, Kiwano (Horngurke/-melone)</p> <p>APFEL, Birne, Quitte, Granatapfel, Holzapfel, Mispel, Japanische Wollmispel, Stachelanemone, Muruci</p> <p>CRANBERRY, Preiselbeere, Felsenbirne (Kahle, Erlenblättrige), Moosbeeren (diverse), Moorbeeren (diverse)</p> <p>ERDBEERE, Walderdbeere, Guavebeeren, Guave, Litschi, Lulo, Mangostane, Rambutan, Cherimoya, Tamarillo, Drachenaug (Longan), Gandaria, Tapereba</p> <p>FEIGE, Datteln, Feigenkaktus</p> <p>HEIDELBEERE, Holunder (rot, schwarz und weiss), Vogelbeere, Schlehe, Myrtebeere, Aronia, Elsbeere, Erdbeerbaumfrucht, Felsenbirne, Sanddorn, Sauerdorn, Gewöhnlicher Schneeball, Krähenbeere (schwarz), Rauschbeere, Goji, Jaboticaba, Camu Camu</p> <p>HIMBEERE, Allackerbeere, Boysenbeere, Brombeere, Hagebutte, Maulbeere, Moltebeere, Pitahaya, Rosenapfel, Taybeere, Japanische Weinbeere, Loganbeere</p> <p>KIRSCH (rote, gelbe, Sauer- usw.), Kornelkirsche, Weichselkirsche, Lorbeerkirsche, Traubenkirsche, Felsenkirsche</p> <p>MELONE (diverse), Mango, Sternfrucht, Nashi, Banane, Papaya, Bergpapaya (Babaco), Pepino</p> <p>PFIRSICH (gelb-, weissfleischig, Saturn-, Weinberg-), Aprikose, Pflaume, Zwetschge, Nektarine (gelb- und weissfleischig), Mirabelle, Damaszenerpflaume, Kaki, Japanische Pflaume, Mango-Pflaume, Hafer-Pflaume, Marula</p> <p>RHABARBER, Echte Mehlbeere, Baobab (Affenbrotbaum), Durian, Noni, Bael, Cupuaçu, Dalieb</p> <p>TAMARINDE, Bacuri</p>

C
E
F

Fruchtig

BALSAMICOESSIG, (fermentierter) Schwarzer Knoblauch, getrocknete Taglilienblüten, Tagetes (diverse Arten), Davana (*Artemisia pallens*), Hibiskusblüte, Osmanthus, Zistrosenharz

VERSCHIEDENE FRUCHTAROMEN: Ananasminze, Ananaspelargonie, Apfelmintze, Apfelduftpelargonie, Helenium aromaticum, Apfelkraut, Erdbeerminze, Feigenminze, Rundblättrige Minze, Chinesische Minze, Fruchtsalbei, Pfirsichsalbei, Honigmelonensalbei, Schwarzer-Johannisbeer-Salbei, Guavensalbei, Jungfer im Grünen, Bergsternchen (*Agastache astromontana*), Rangenschlinger, Damianasamen, Blut-Johannisbeere (Blüte), Weinhefeöl, Cognacöl

Grün

GURKE, Borretsch, Melone (diverse), Algen, Aloe vera, Möhrenpelargonie, Wiesenknopf, Karottensamen, Erbse, Buschbohne, Saubohne, Kopfsalat, Peperoni/Paprikaschote (orange, gelb, rot und grün), Brennessel, Lindenblüten, Brombeerblätter, Himbeerblätter, Johannisbeerblätter, Feigenblätter, Kapuzinerkresseblätter, Veilchenblätter, Weinblätter, Bergamottebaumblätter, Bitterorangenbaumblätter, Boronia, Galbanumharz, Kewra Water (Pandanusblüten-Destillat)

Harze

MYRRHE, WEIHRAUCH, Balsamtanne, Benzoe Siam, Benzoe Sumatra, Copaiva, Elemi, Espenharz, Mastix, Opoponax, Storax, Zistrose sowie Harze von sämtlichen Nadelbäumen

Harzig

Orangenschale, Papaya, Pinienkerne

Hölzer

Davon sind jeweils folgende Teile und Produkte verwendbar: Asche, ätherisches Öl, Blätter, Blüten, Früchte, Harze, Holzkohle, Holzkohlenessig (zum Kalträuchern), Kambium, Knospen, Moos, Nadeln, Nüsse, Rauch (warm räuchern), Rinden, Samen, Sprossen, Teeröle, Wurzeln, Zapfen

HÖLZER, EUROPÄISCH

Arve, Bergföhre, Waldföhre, Weymuthsföhre, Kiefer, Latschenkiefer, Zwergkiefer, Lärche, Rottanne, Weisstanne, Zypresse, Douglasie, Araukarie
Ahorn, Bergahorn, Birke, Buche/Rotbuche, Vogelbeere, Weide, Esche, Weisserle, Alpenerle, Eiche
Apfel-, Birn-, Quitten, Zwetschgenbaum
Haselnuss-, Walnussbaum

HÖLZER, AUSSEREUROPÄISCH

Sandelholz (Australien, Neukaledonien, Ostindisch und Rot), Teak, Walnuss (Brasilianisch), Zeder (Russische, Atlas-, Virginia-), Hickory, Adlerholz, Jacaranda, Mahagoni, Palosanto, Guajak, Amyris, *Atractylis ovata*, Cabreuva, Zypergras (Indien), Gurjun, Hibawood

Holzige

Eichenmoos, Vetiverwurzel, Alantwurzel, Patchouliblätter (fermentiert), Zypergras (Indien), Cypriol (ätherisches Öl), Eichenfasslagerung

Kokos

Kokosnuss, Ananas, Pom Pom, Tuberose

Krautig

WEINRAUTE, Angelikasamen, Angelikawurzel, Wiesenbärenklau, Wiesenkerbel, Baldrian, Kamille (Echte, Römische, Alpen- und Wilde), Muskatellersalbei, Mutterkraut, Teeblätter, Kalmus, Narde, Maté

G

H

K

Kräuter und Gewürze

ANIS, Fenchelsamen (süss), Sternanis, Süssdolde, Anis-Basilikum, Thai-Basilikum, Anis-Ysop, Anis-Myrte, Anis-Agastache, Bergminze (blaue), Kerbel, Lakritz-Tagetes, Fenchelporling, Maggipilz, Anis-Champignon, Schaf-Champignon, Anis-Klumpfuss, Sägeblätling

BASILIKUM (buntblättrig, grossblättrig, kleinblättrig, Vietnamesischer), Basilikumminze, Lavendelminze

BOCKSHORNKLEE, Bockshornkleesamen, Schabzigerklee, Currykraut, Bibernelle, Liebstöckel (Kraut, Samen und Wurzel), Selleriekraut, Selleriesamen, Gelbdolde, Bucheckern, Walnuss, Ahornsirup, Bruchreizker, Fackelingwerblüten, Radhuni

CHINABAUMRINDE, Piment d'Espelette, Safran, Cascarilla

ESTRAGON (Französischer, Russischer, Mexikanischer, Winter-), Estragontagetes, Würztagetes, Anismyrte

GEWÜRZNELKE, Gewürznelkenbaumblätter, Pimentbeeren (grün und reif), Pimentblätter, Betelpfeffer, Basilikum (Eugenoltyp, Baum-, Heiliger), Indonesischer Lorbeer, Bayblätter, Bach-Nelkenwurz, Gewürzpelargonie, Eichenblattpelargonie, Nelke (Edel- und Stein-), Zimtblätter, Gemshorn

INGWER (Chinesischer, Japanischer, Thai-), Wilder Kanadischer Ingwer (Kanadische Haselwurz, Schlangenzwurz), Siam-Galgant, Gewürzlilie, Zitwer

KARDAMOM (grüner, schwarzer, wilder), Gelbwurz

KNOBLAUCH, Bärlauch, Knoblauchhederich, Knoblauchlilie, Knoblauchschnittlauch, Knoblauchgamander, Galbanum, Lauch (gewöhnlicher, Berg-, Johannis-), Schnittlauch, Zwiebel, Schwarznessel (Langzahnige), Indische Narde (Spiekenard), Teufelsdreck, Knoblauchschwindling

KORIANDER (Kraut und Samen), Langer Koriander, Vietnamesischer Koriander, Vietnamesische Minze, Eidechsenchwanz

KÜMMEL, Dillblätter, Dillsamen, Kreuzkümmel, Schwarzer Kreuzkümmel, Bergkümmel, Kümmelthymian, Kümmelminze, Kamminze, Mentuccia-Minze, Pastinakensamen

LORBEERBLATT, Boldoblätter, Gagelblätter

MAJORAN (Französischer, Spanischer, Süsser), Borretsch, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Mexikanischer Koriander, Teebaumblätter

MUSKATNUSS, Muskatblüte, Petersilienblätter, Petersiliensamen, Petersilienwurzeln, Magnolie

PERILLA, grün und rot, Makulan (*Piper auritum*)

PFEFFER (grüner, schwarzer, weisser), Langpfeffer, Kubebenpfeffer, Malabarpfeffer, Mauerpfeffer, Meleguetpfeffer, Mönchspfeffer, Ashanti-Pfeffer, Betelpfeffer, Dorriego-Pfeffer, Guinea-Pfeffer, Sarawak-Pfeffer, Tasmanischer Pfeffer (Beeren und Blätter), Pfeffriger Oregano, Parakresse, Wasserpfeffer (Beeren und Blätter), Hirtentäschel (Kraut und Samen), Amerikanische Bergminze, Basilikumsamen, Paradieskörner, Walnusschalen (gemahlen)

ROSA PFEFFER, Angelika (Samen und Wurzeln), Elemiharz, Wilde Engelwurz

SALBEI (Dalmatinischer, Echter, Griechischer, Russischer, Spanischer, Strauch- und Wiesen-, Marzipan-), Beifuss, Eberraute, Zitronen-Eberraute, Ysop, Edelraute (Schwarze), Frauenminze, Koreanische Minze, Gamander (Echter), Gänseblümchen, Goldmelisse, Rainfarn, Schafgarbe, Wermut (Gewöhnlicher und Strauch-), Lebensbaum (Abendländischer)

SZECHUANPFEFFER (China, Japan, Indien, Indonesien, Nepal, Korea, Taiwan), Anispfeffer (alle geschmacklich unterschiedlich)

THYMIAN (*Thymus vulgaris*), OREGANO (*Origanum vulgare*), Thymian (Gewöhnlicher, Bohnenkrautblättriger, Arabischer, Spanischer, Kopfiger), Zitronenthymian (Gewöhnlicher und Kriechender), Orangenthymian, Lavendelthymian, Sandthymian, Oregano (Griechischer, Spanischer, Syrischer, Mexikanischer, Kubanischer, *Origanum minutiflorum*), Bohnenkraut (Sommer-, Winter- und Berg-), Heiliger Basilikum, Bergminze, Katzenminze (Echte), Quendel, Echter Schwarzkümmel, Königskümmel, Afrikanischer Wermut, Damianakraut, Diptam, Indianernessel, Jesuitentee, Meerfenchel, Spanische Verbene (*Thymus hiemalis*), Wilde Bergamotte, Arnika

ZIMT (Ceylon, Indonesien, China, Vietnam), Zimtbasilikum, Gewürzllilie, Storax, Condurango (*Marsdenia condurango*), Matsutake-Pilz

Lavendel

LAVENDEL (Frankreich, Bulgarien), Spik-Lavendel (*L. latifolia*), Lavandin, Muskatellersalbei, Salbei (Spanischer, Russischer), Rosmarin (Afrikanischer, Spanischer, Tunesischer), Graues Heiligenkraut, Myrte, Sumpfporst, Bergamotteblätter, Bergamotteminze



Meeresfrüchte

Haferwurzel, Austernblätter, Algen (diverse), Irisch Moos, Eichenmoos, Mönchsbart



Metallisch

Alpenampfer, Sauerampfer (Garten-, Wiesen-), Römischer Ampfer, Klee (diverse Arten), Bayblätter, Lavendel, Mango, Papaya, Passionsfrucht, Rhabarber, Mangold, Spinat, Trüffel, nasser Stahl

Milchig

Mais, Sandelholz

Mineralisch

Feuerstein

Minzen

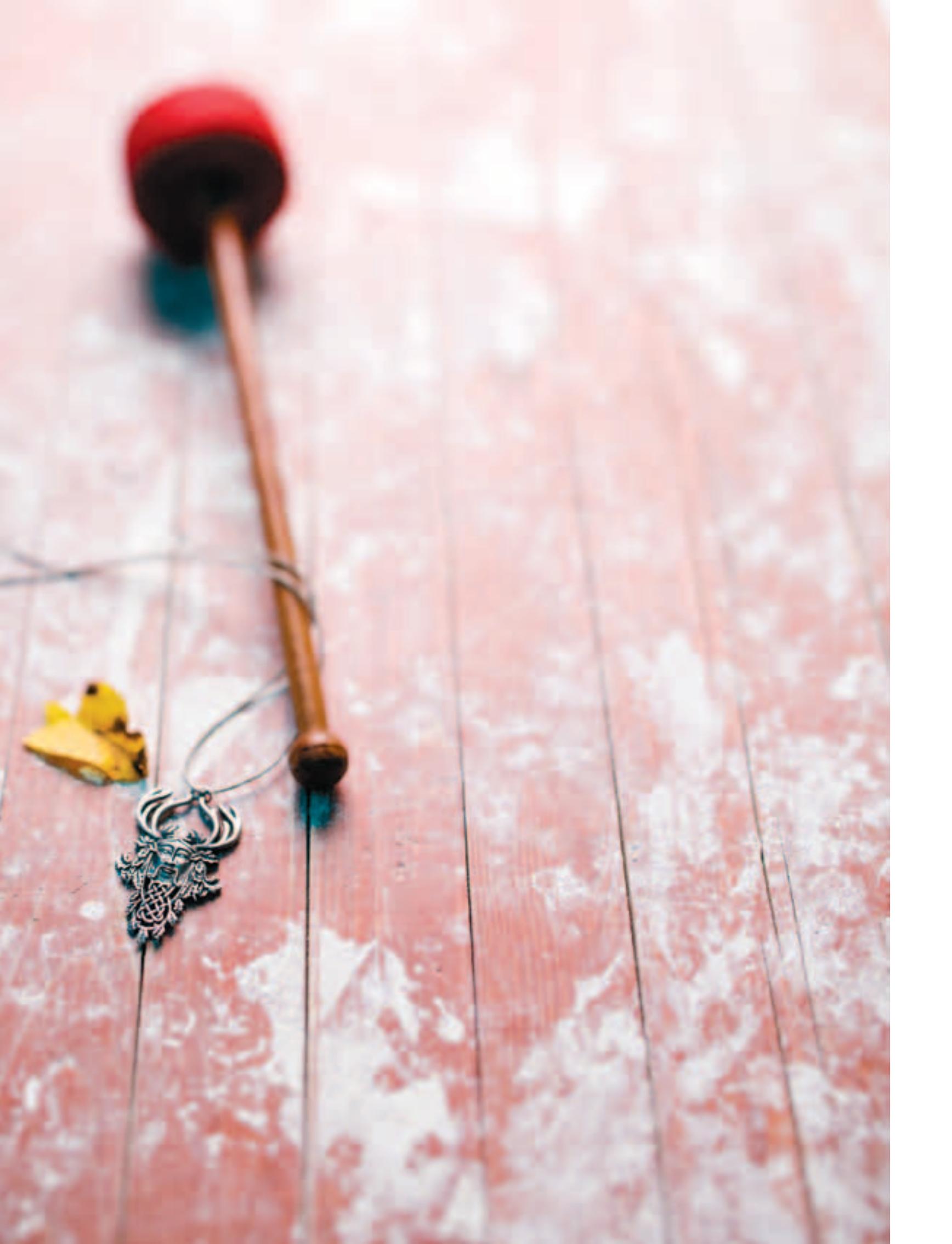
GRÜNE MINZE (*Mentha spicata*), Ährenminze, Edelminze, Marokkanische Minze, Krauseminze (schottisch)

PFEFFERMINZE, Ackerminze, Edelminze, Englische Gewürzminze, Nanaminze, Apfelminze, Basilikumminze, Bergamotteminze, Chinesische, Japanische und Korsische Minze, Italienische Frühlingsminze, Rosminze, Wassermünze, Spanische Katzenminze, Altei-Katzenminze, Minz-Verbene, Duftnessel, Pelargonie (*P. tomentosum*), Pfefferminzpelargonie, Mentholpelargonie, Aprikosenmelisse, Buchubblätter

POLEIMINZE, Bergkümmel, Buchubblätter

Moose

Torfmoos, Tannenmoos, Frauenhaarmoos, Gabelzahnmoos, Weissmoos, Sternmoos, Etagenmoos



Aal, geräuchert mit Baumpilz-Rottannenschnitzeln – 175
 Algensauce – 152
 Alpenrosenblüten-Chilisauce – 152
 Ananaswürfel – 33

APFEL

Apfeldestillat mit Crab-Apple-Bachblütenessenz – 199
 Apfelwürfel und Stiel aus getrocknetem Apfel – 199
 Apfel aus dem Ofen mit geröstetem Bergkümmel – 103
 Mistel-Apfelsaftsauce – 199

APRIKOSE

Aprikosenkernmark, Aprikosendestillat und kandierte Zitrone,
 Praline aus – 59
 Ravioli, gefüllt mit Rosinen, Aprikosen und Himbeere – 130
 Törtchen aus Maismehl, gefüllt mit Aprikosenconfit – 59

ARTISCHOCKEN

Artischockenböden, im Kohldistelsud gekocht und püriert – 153
 Artischockenstücke, in Distelöl gebraten – 153
 Arvenholz-Portwein-Essiggelee mit getrockneten Trauben – 83
 Arvenzapfenkernsauce – 83

BAUMNUSS

Baumnussblätterjus – 80
 Baumnusspesto – 80
 Sauce aus unreifen Baumnüssen – 80

Beifussjus – 104

Biercremesauce – 178

Birkenteeröl – 82

Blaukraut-Safransuppe mit Kaninchen – 102

Blaukrautschaum mit Opoponax – 102

Blauschimmelkäseschaum – 201

Blumenkohl-Pernod-Couscous mit Silberflocken – 199

Borretsch, gedünstet – 55

Brennnesseljus – 128

Brioche, Oregano-, getoastet – 154

Broccolipüreesauce mit Wasabi – 199

Brombeerkompott, geräuchert mit Brombeerblättern – 179

BUCHENHOLZ

Buchenholzkohlen-Destillat, Rahmsauce – 31

Buchenholzkohlen-Meersalz – 31

Buchenholzparfümierte Kartoffelchips – 31

Buchenholzparfümiertes Eigelb in Butter konfiert – 30

Buchweizen, gedämpft – 104

Carpaccio vom Sommerrehbock mit Gewürzbrot-Pfeffer-
 Kruste – 153

CHERRYTOMATEN

Cherrytomaten-Essenz – 28

Cherrytomaten, unter Lachgas in Passionsfruchtsaft
 mariniert – 203

Getrocknete Cherrytomaten und Cherrytomatenhaut – 28

Jus aus Cherrytomatenstielen – 28

Clementinenfilets, eingesalzen – 104

Currykraut, Kurkuma und Kardamom, Sauce – 29

Cynarsauce – 153

Dillsauce – 179

EDELKASTANIE

Edelkastanienholzdestillat und Schmorsauce – 106

Edelkastaniennocke mit Edelkastanienholz-Asche – 106

Eichenflechtenkrokant – 179

Eierschwämmchen, blanchiert in Apfelessig, eingelegt
 in geklärter Butter – 154

Eingelegte grüne Nüsse – 80

Eisenkrautsauce – 131

Eiskrautgranité – 107

ENTE

Entenbrüstchen, geräuchert mit Wacholdernadeln, mariniert mit
 Gin und gebraten – 54

Ententartar mit Wacholder-Latwerge und Gurke – 54

Erbsen und Basilikum, Gelee – 30

Farinata aus Kichererbsenmehl – 176

Favabohnen, gedünstet – 128

Feigen, in Riesling eingelegt – 103

Felchenfilet mit Rottannenschwarte vakuumgegart – 79

Fenchel, gedämpft, mit gehobeltem, in geeistem Birkensaft
 eingelegtem Fenchel – 82

Filoteig, mit geraspeltem Mooreichenholz bestäubt – 178

Fischknochen-Chips, frittiert – 127

Forelle, gegart in Ameisensäure-Moschuskörner-

Schweineschwanz-Sud – 55

Frauenfarnjus – 178

Früchtebrot mit Kichererbsen und Mango – 129

GAMS

Gamsragout, geschmort mit Zwiebeln und Zitrone – 175

Gamswürstchen, gewürzt mit gemahlene Baumnuesschalen
 und Steinsalz – 80

GANS

Gänse-Schokoladen-Sauce mit weisser Davana-Schokolade – 104

Gänseterrinenwurst, mit getrockneten Gänseblümchen und

Ingwer, lauwarm – 104

Geflügelfond-Rum-Sauce – 130
Gewürzbrot – 153

GRAPEFRUIT

Zellen – 28
Vanille-Grapefruit-Öl – 28

Grashecht, mariniert mit Schlüsselblumenblätternöl,
bestrahlt mit UV-Licht – 127
Gremolata aus Melissenblättern und Brennesselsamen – 128
Grüne Fee, Sauce – 30

GURKE

Gurkenschalensauce – 54
Gurkensuppe mit Koriandersamen und Limettensaft, kalte – 54

HASE

Hasenrücken in Kumquatöl gegart – 202
Hasenschlegel, fein geschnitten, in Limettensaft und
Osmanthusblüten kalt gegart – 202
Hasentartar, gewürzt mit rotem Curry, im Zuckermantel – 202

Haselnusslikörsauce – 58
Heidelbeergelee auf Barriqueholz – 57

HIMBEERE

Himbeer-Balsamico-Sauce – 55
Himbeeren-Duftgeranien-Eis – 155
Ravioli, gefüllt mit Rosinen, Aprikosen und Himbeere – 130

Holundergeleesauce, rote – 176
Joghurt-Eisenrost-Eis – 131
Kaffee und Zichorie, Schwamm – 152

KALB

Kalbsfilet, geräuchert in schwarzem Pfeffer und gebraten – 31
Kalbsfilettartar mit geröstetem Salbei und Salbeiöl – 32
Kalbsleberparfait mit rotem Portwein – 31
Kalbsmilken, mit Sandelholz pochiert, auf weissem
Lebkuchen – 105
Kalbsschwanzwürfel, geschmort und gebraten mit Sesam – 32

KANINCHEN

Blaukraut-Safransuppe mit Kaninchen – 102
Kaninchencreme, gewürzt mit Vetiver, mit
Thai-Basilikumblatt – 102
Kaninchenhackbällchen, gebraten, mit Zimtblatt – 102

Kardonenflan, mit Olivenholz mariniert – 201

KAROTTE

Karotten-Ingwer-Joghurtglace – 59
Karottenperlen mit Tahiti-Vanille – 78
Karottenpüree mit Bergamotte – 30

KARTOFFEL

Kartoffel, gekocht in Sbrinzsud – 80
Kartoffel-Buchenblätter-Püree – 30
Kartoffelpüree mit Joghurt und Bergamotte – 102
Kartoffelpüreebällchen mit Schweineschwanz gefüllt, mit Holz
paniert, im Ofen gebacken – 55

Käse, gereift in Lagrein-Weinmaishe – 57
Kefen, gedünstet – 154
Knoblauchcreme, olivenholzgeräuchert – 201
Kokosmilchreis mit Kokosnusswürfelchen – 151
Krebssauce mit Erdnüssen – 56
Kuhfleischsuppe mit Steinen von der Weidenbergalp – 150
Lakritzschaum – 57
Lamawurst im Brikteig, gewürzt mit bergföhrenholz-
geräuchertem Meersalz und Kardamom – 152

LAMM

Lammrückenfilet, mit Lammfarce gewürzt mit Heukräutern
und gerösteten Haselnüssen – 58
Lammsauce, gekocht mit Haselnussholz – 58
Wurst aus Schwarznasen-Lammfleisch mit Szechuanpfeffer – 29

Lauchweiss, gedämpft – 56
Lavendelblütensauce – 81
Le-Male-Eis von Gaultier – 203
Liebstöckel-Mandel-Pesto – 29
Linsen mit Bohnenkraut, gedünstet – 81
Lotus-Chips – 202
Lotussamen in Hummerfond – 202
Magenbrot mit Orangeat, karamellisiert – 179
Majoranjus – 106
Mascarponeeis mit geröstetem Arvenholz – 83
Mayonnaise-Glace aus Douglasiennadeln – 56
Meerrettichsenf – 103
Milchdrops mit weisser Schokolade – 203
Milchferkelwurst mit fermentierten Sojabohnen, Galgant
und Zitronenzesten – 128
Milch-Lorbeerblätter-Schaum – 79
Mistel-Apfelsaftensauce – 199
Mistkratzerlibrüstchen mit Morchel-Kalbfleischfarce, paniert
und frittiert – 130
Molkeneis, mit Quitte geräuchert – 107
Mönchsbart, gedünstet – 29

MOORHUHN

Moorheu-Moorhuhn-Rahmsuppe mit Weissm
Côtes-du-Rhône – 174
Moorhuhnjus-Milch-Chips – 174
Moorhuhnrillettes – 174

OCHSE

Ochsenbacken, in Amarone und Edelkastanienholz geschmort,
mit Ochsenfilet-Carpaccio – 106
Ochsenmaulsalat mit Weissm Essig von Lindenblüten
und Lindenholz – 151

Olivenholzgeräucherte Knoblauchcreme – 201
Olivenölgriess, grüner – 201
Oliventapenade, schwarze – 201

ORANGE

Krapfen mit Orangenblüten und halbkandierte Orangen – 79
Orangen-Crème-brûlée – 131
Orangenholzrauch – 131
Orangensalat, sautiert – 131
Orangensauce – 179

Pannacotta mit Storax – 33
Papayasaft-Chips – 198

PASTINAKEN

Pastinaken, in Moorrosensaft gedämpft – 176
Pastinakenpüree, gewürzt mit Brunnenlebermoos – 176

Petersilienwurzelstreifen, in Butter sautiert – 80
Pfälzerkarotten mit Pfälzerkarottensauce und gerösteten
Pfälzerkarottensamen – 106
Pfirsich, gefüllt mit Amaretti-Mandelmasse,
im Ofen gebacken – 155
Polenta, weisse – 178
Praline aus Aprikosenkernmark, Aprikosendestillat und
kandierter Zitrone – 58
Preiselbeermeringues – 177
Quittenpastille – 107
Radieschen, sautiert – 131
Radieschenpüreesauce – 131
Rande, gegart in Bergkümmel-Randenfond – 103
Ravioli, gefüllt mit Rosinen, Aprikosen und Himbeere – 130

REH

Carpaccio vom Sommerrehbock mit Gewürzbrot-
Pfeffer-Kruste – 153
Rehhaxen, in Rotwein-Eichenholz-Essig eingelegt
und geschmort – 178
Rehrücken mit Kürbis und Tonka im Strudelteig – 82
Rehjus – 82
Wurst aus Sommerrehbock und Edelkrebs – 56

RHABARBER

Rhabarberblätter-Griess-Schnittchen mit getrockneter
Rhabarberhaut – 32
Rhabarbergegerbtes Leder, Jus – 32
Rhabarberkompott mit Weissm Portwein – 32

Risotto (Aquerello) mit Lagrein und Barriquefond – 57
Roggenbrot, in Mohn-Tempurateig ausgebacken – 200
Rosenknospen-Granité – 33

ROSENKOHL

Rosenkohlblättchen, gedünstet – 79
Sauerrosenkohl mit Knoblauch – 79

Rösteichel-Schmorsauce – 178
Rothirschwurst mit Meersalz und Kubebenpfeffer, rohe – 176
Safran-Sonnenblumenöl – 54
Saiblingsfilet, im Holunderblütendampf gegart – 151
Salicornes – 202
Sanddorangelee – 200
Sandelholz-Kalbsmilkenfond-Rotwein-Sabayon – 105
Sardellensauce – 201
Sauce aus gebackenem Pfirsich mit Cognac – 155
Sauce aus in Rot- und Weissweinfass gelagertem
Single Malt Whisky – 177
Sauce aus Schweinefüsschen, Sojasauce und
Weisstannennadeln – 154
Sauerkirschensauce – 105
Sauerkleejus mit Sauerkleeblättern – 126
Sauerrahm, gewürzt mit Matetee und Perubalsam – 152

SCHLÜSSELBLUME

Schlüsselblumenblättermoos – 127
Schlüsselblumengelee-Essig – 127

Schneesuppe mit geröstetem Nussbaumholz,
gewürzt mit Bayblättern – 198

SCHOKOLADE

Gänse-Schokoladen-Sauce mit weisser Davana-Schokolade – 104
Milchdrops mit weisser Schokolade – 203
Roher Torf mit Schokolade und Meersalz – 177
Schokoladentörtchen mit Kamille und Kaffeeschaum – 29
Schwamm aus Kaffee und Zichorie – 152

SCHWARZE JOHANNISBEEREN

Jus von schwarzen Johannisbeerblättern – 57
Buttereis von schwarzen Johannisbeeren und
Johannisbeerknospen – 28

SCHWEIN

Alpschweinfilet mit Muskatnuss, umlegt mit Lardo – 154
Kartoffelpüreebällchen mit Schweineschwanz gefüllt,
mit Holz paniert, im Ofen gebacken – 55
Milchferkelwurst mit fermentierten Sojabohnen, Galgant
und Zitronenzesten – 128
Sauce aus Schweinefüsschen, Sojasauce und
Weisstannennadeln – 154
Schweinefett, gewürzt mit Aronstab, auf Fettsablé – 128
Wollschweinjus mit Bernstein – 200
Wollschweinwurst mit Bernsteinsalz und Kapern,
geräuchert mit Zedernholz – 200

SELLERIE

Selleriepüree, mit Milchzucker karamellisiert – 58
Selleriewürfeln, mit Haselnussöl gebraten – 58

Senf aus Salami und gerösteten Fenchelsamen – 30
Silberzwiebel, rote, konfiert – 80
Soysson-Currybohnen, gestampft – 154
Spargelkompottsauce – 59

SPECK

Speck, grüner, gekocht – 79
Speckgraupen, geröstet – 128
Speckschaumsauce mit Guajak – 128

Stahl-Ton-Crunch – 198

Stalagmiten-Distelöl – 153

Steinbockragout, gebeizt und geschmort in Sangiovese – 81

STEINBUTT

Steinbuttfilet, pochiert in Apfelwein mit Napf-Kieselsteinen – 199
Steinbuttleber-Apfelhonig-Sauce – 199

Steinchen aus getrockneten Holunderblüten und
Weinsteinsäure – 151
Sternanisman delöl – 78
Stockfisch, in Frühlingsmilch gegart – 28
Störfisch, mit Rohrzucker paniert, flambiert und gegart – 103
Süssholzsauce – 151

SÜSSKARTOFFEL

Süsskartoffel, in Schweineschmalz konfiert – 174
Süsskartoffel-Destillat, eingelegte Erikablüten – 174

TANNE, ROT-/WEISS-

Aal, geräuchert mit Baumpilz-Rottannenschnitzeln – 175
Felchenfilet mit Rottannenschwarte vakuumgegart – 79
Rottannensprossenjus – 33
Sauce aus Schweinefüsschen, Sojasauce und
Weisstannennadeln – 154
Sprossen von Rottannenzapfenkernen – 175

TAUBE

Tauben-Mangold-Crépinette, pochiert – 78
Wildtaubenjus – 78
Wildtaubenkraftbrühe geräuchert mit Vogelbeerholz – 78

TORF

Torf, roher, mit Schokolade und Meersalz – 177
Torfgeräuchertes Hühnerrei – 177
Torrone aus Waldhonig und gerösteten Mandeln – 107
Törtchen aus geröstetem Maismehl, gefüllt mit getrocknetem
Aprikosenconfit – 59
Totentrompetensauce – 56
Traubenkompott, weisses – 83
Traubentrester, Chips – 83

TRÜFFEL

Schaum aus Trüffel vom Lindenbaum – 150
Trüffelbaiser, angeflammt, mit Yuzu-Granulat – 81
Trüffelöl, selbstgemachtes – 198

Veilchensauce – 33

Vogelbeergeleesauce mit Pimentpfeffer – 78

Wacholderbeeren-Krokant – 54

WASSERBÜFFEL

Wasserbüffeleis mit schwarzem Pfeffer – 179
Wasserbüffeleessenz, parfümiert mit Kaffirlimette,
geräuchert mit Weidenrinde – 126
Wasserbüffelfeta-Bockshornklee-Soufflé – 126
Wasserbüffelmolken-Karamell – 126

Weisse-Bohnen-Sauce mit Iris – 59
Windbeutel, gefüllt mit Kuhmark, mit Kuhhornsteinsalz
und Rotkleeblüten – 150
Wirz, gedünstet – 178
Wolfsbeer-Cascarilla-Camparisauce – 107
Wollschwein *siehe Schwein*
Ysopsauce – 155
Zabaione mit Recioto und edelsüßem Paprika – 155

ZICKLEIN

Zickleinjus – 129
Zickleinragout, konfiert in Arganöl mit Rosmarin
und Thymian – 129

Ziegenkäseis mit Grüntee und Marokkominze – 129
Zigerkrapfen mit Zitronenfüllung – 33
Zitronenbaumblättersauce – 105
Zitronenschalensauce mit Elemiharz – 175

ZWETSCHGEN

Mousse aus unreifen Zwetschgen – 175
Zwetschgenkernöl – 175

Zwiebelconfit, rotes – 203

Grundrezepte

Büffelfond – 209
Fischfond – 208
Fonds mit gedünsteten Zutaten – 208
Fonds mit gerösteten Zutaten – 207
Geflügelfond – 207, 208
Gemüsefond – 208
Gesiedeter Fond – 209
Kalbsfond – 208
Kaninchenfond mit Blaukraut – 208
Lammfond – 208
Pflanzenjus – 207
Wildfond – 207
Zickleinfond – 208