

Desserts unplugged



**Kay
Baumgardt**

atVERLAG



Desserts unplugged

Kay
Baumgardt

Texte
Alexander Kühn

Fotografie
Adrian Ehrbar

atVERLAG

Desserts *13*

**Speck mit Schokolade?
Aber sicher! 7**

**Wer hat Angst vor
3½ g Agar-Agar? 8**

**Weg mit dem weißen
Zucker! 11**

Grundrezepte 220

Kräuteröle 224

Fermentation 228

Nachwort 233

Der Autor 234

Dank 234

**Komponenten-
verzeichnis 236**



Speck mit Schokolade? Aber sicher!

Bei meiner Arbeit bin ich erst zufrieden, wenn es geschmacklich knallt. Wenn ich mir mal wieder bewiesen habe, dass es besser ist, dem Instinkt und der Neugier zu folgen als kulinarischen Konventionen. Sicher: Grundsolides Handwerk und profunde Kenntnis der Produkte sind die Basis von allem. Aber ohne Frechheit und das eine oder andere verunglückte Experiment hätte es auch in der Patisserie keinen Fortschritt gegeben. Wir würden noch heute brav unseren Eisbecher mit heißen Himbeeren auslöffeln oder am Marmorkuchen knabbern – und uns hinterher fragen, ob es das wirklich gewesen sein kann.

Dank kulinarischen Querköpfen leben wir nun jedoch in einem Wunderland der Aromen, Texturen und Temperaturen. Speck mit dunkler Schokolade? Aber sicher! Gurke zu weißer Schokolade? Inzwischen ein Klassiker! Erdbeeren und Rucola? Ein Traumpaar! Mandarine mit Sesam, Erdnuss und Koriander? Einfach nur wow! Dieses Buch soll Ihnen zeigen, was in der Welt der Desserts alles möglich ist, dass es sich lohnt, über den sprichwörtlichen Tellerrand hinaus zu blicken. Lernen Sie zu denken wie ein Profi, und erfahren Sie, auf welche Tricks es wirklich ankommt. Hochkomplizierte Techniken und Apparaturen brauchen Sie nicht. Der Titel ist bei »Desserts unplugged« Programm.

Neben Überraschendem und Kreativem spielen auch die Klassiker eine wichtige Rolle. Warum? Weil sie schlicht und einfach glücklich machen! Ganz über meinen Schatten springen kann ich dann aber doch nicht. Deshalb ist mein Apfelkuchen explodiert, meine Rüeblitorte mit Topinambur und meine Himbeer-Tartelette mit Petersilie verfeinert. Und noch eines: Sollten Sie in meinen Rezepten den weißen Zucker vermissen – das ist Absicht. Er erschlägt mit seiner penetranten Süße den Eigengeschmack der Zutaten.

Aber jetzt viel Spaß beim Zubereiten –
und natürlich beim Essen!

Keine Angst vor 3½ g Agar-Agar

Bitte erschrecken Sie nicht, wenn Sie in meinen Rezepten Angaben wie »3½ g Agar-Agar« oder »2½ g Xanthan« lesen. Diese Pülverchen, die für die Konsistenz eines Desserts so wichtig sind, können Sie ganz bequem auf diversen Online-Portalen bestellen. Und da es in der Patisserie für das perfekte Ergebnis größte Exaktheit braucht, möchte ich Sie ermuntern, die auf den ersten Blick haarspalterisch erscheinenden Mengenangaben auch wirklich einzuhalten. 1 Teelöffel oder 1 Esslöffel sind in diesem Metier viel zu ungenaue Angaben. Eine Briefwaage, die das Gewicht zuverlässig bis auf ein halbes Gramm genau angeben kann, kostet nicht viel mehr als ein Mittagmenü im Restaurant um die Ecke – eine wirklich lohnende Investition.

Neben oben erwähnten Pülverchen werden Sie in diesem Buch immer wieder auch Frucht-pürees antreffen. Diese sollten stets ganz fein und frei von Kernen sein. Am einfachsten ist es deshalb, wenn Sie auf die Produkte der Firma Boiron zurückgreifen, die Sie ebenfalls nach Hause bestellen können. Sollten Sie es bevorzugen, Ihre Pürees selbst zuzubereiten, müssen Sie wissen, dass ein Kilo Früchte natürlich längst kein Kilo Püree ergibt. Im Fall von Erdbeeren zum Beispiel bleiben noch etwa 500 Gramm übrig, wenn Sie sie pürieren und anschließend durch ein feines Sieb streichen. Greifen Sie zu reifen Früchten. Damit erübrigt sich das Süßen. Säfte – etwa aus Gurken, Aprikosen oder Stangensellerie – gewinnen Sie durch das Entsaften frischer Produkte in einer Saftzentrifuge.

Ein weiteres Thema, das mir sehr am Herzen liegt, ist das Salz. Es unterstützt den Geschmack von Süßem und gibt ihm oft den entscheidenden Kick, besonders wenn es hochwertiges Salz ist wie die Sea Salt Flakes von Maldon. Noch so eine kleine Investition mit großer Wirkung.

Wenn ich «Mehl» schreibe, meine ich immer Weißmehl, also Weizenmehl Type 405. Milch bedeutet immer Vollmilch, Rahm ist Vollrahm, Quark ist Magerquark.

Getreu dem Buchtitel »Desserts unplugged« habe ich versucht, möglichst ohne Küchengeräte auszukommen, die man in normalen Haushalten nicht findet. Entsprechend ist für das Trocknen von Früchten oder Kräutern in den Rezepten der Ofen vorgesehen. Sollten Sie daheim einen Dörrautomaten haben, ist dieser aber natürlich die beste Option. Für Ihren Mixer gilt: je stärker, desto besser. Ein gängiger Stabmixer kann bisweilen an seine Grenzen stoßen. Für mich ist der Thermomix das Maß aller Dinge, er hat aber auch seinen Preis. Wenn Sie richtig Feuer fangen beim Thema Patisserie, kann sich die Anschaffung durchaus lohnen.

Silikonformen (zum Beispiel von Pavoni), Backmatten, einen Siphon (Sahnespender oder Rahmbläser) und eine Eismaschine haben Sie als Amateurin oder Amateur mit Ambitionen bestimmt längst in Ihrer Ausstattung. Und wenn Sie das nächste Mal im Baumarkt sind, gönnen Sie sich vielleicht zusätzlich eine Sprühpistole (für den berühmten Velvet-Effekt) und einen Bunsenbrenner.

Falls Sie sich bei manchen Komponenten über die Menge wundern, die zu reichlich erscheint für das Rezept – oft muss mehr hergestellt werden, als gebraucht wird, weil die Herstellung anders nicht möglich wäre. Den Rest können Sie unbesorgt für Ihre nächste Kreation einfrieren.

Last but not least noch ein paar Worte zur Präsentation der Desserts: Manche Komponenten erfüllen vor allem einen optischen Zweck, obwohl sie natürlich auch vom Geschmack oder von der Textur her ihren Reiz haben. Fehlt Ihnen also die Zeit, jede einzelne Komponente – vom Pulver über das Gel bis zum Cracker – zuzubereiten, können Sie sich auch auf die Hauptelemente eines Gerichts konzentrieren. Geleeüberzüge oder Mischungen aus Schokolade und Kakaobutter für den Velvet-Effekt sind ebenfalls kein Muss, verbessern die Präsentation bei relativ geringem Aufwand aber beträchtlich. Wie Sie die einzelnen Dessert-Komponenten zusammensetzen, möchte ich gerne Ihnen überlassen. Die Bilder und Vorschläge sollen eine Inspiration sein, nicht aber Ihre Kreativität ausbremsen.

8





Dieses Dessert mit Schokolade und Brombeeren verdankt seinen Namen nicht nur der edlen Optik. Auch die Mousse ist alles andere als von der Stange. Die dezenten Bitternoten und die leichte Schärfe des Olivenöls verhelfen ihr zu ungeahnter Eleganz.

Haute Couture

SCHOKOLADENCRUMBLE

100 g Butter
50 g feiner Rohrzucker
1 Prise Salz
160 g Mehl, gesiebt
25 g Kakaopulver

OLIVEN-SCHOKOLADEN-MOUSSE

100 g dunkle Schokolade
(z. B. Cru Chuao von Felchlin)
45 g feiner dunkler Rohrzucker
60 g Eigelb (von 3 Eiern, Größe L)
80 g Eiweiß (von 2 Eiern, Größe L)
2 Blatt Gelatine
30 ml Olivenöl
90 ml Rahm, aufgeschlagen

BROMBEERGEL

200 ml Brombeersaft
10 ml roter Portwein (1 EL)
40 g feiner Rohrzucker
2 g Salz (1 gehäufte Msp.)
2 ½ g Agar-Agar (1 TL)
1 Spritzer Limettensaft

Für den Crumble die Butter mit dem Rohrzucker und dem Salz vermischen. Das gesiebte Mehl und das Kakaopulver hinzufügen. Mit den Fingern zerreiben, bis sich Crumble bilden. Im Backofen bei 175 Grad etwa 10 Minuten backen. Dann auskühlen lassen und leicht zerbröseln.

Für die Mousse die Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die eine Hälfte des Rohrzuckers mit dem Eigelb schaumig schlagen, die andere mit dem Eiweiß aufschlagen. Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Schokolade vom Wasserbad nehmen und das Olivenöl einrühren. Die Gelatine gut ausdrücken, in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und mit einem Schneebesen zügig in die Eigelb-Zucker-Mischung einrühren. Diese Masse unter die Schokolade heben. Nun zuerst den Eischnee, dann den Schlagrahm sehr zügig darunterziehen. In Kugelformen aus Silikon einfüllen und 24 Stunden im Gefrierschrank gefrieren lassen. Die Kugeln vor dem Anrichten aus den Formen drücken und auftauen lassen. Das dauert etwa 2 Stunden.

Für das Brombeergel alle Zutaten miteinander vermengen, in einem Topf aufkochen und 1 Minute köcheln. Auskühlen lassen und mit dem Stabmixer zu einem glatten Gel mixen.



Die schlotzige Mandarine

Bisweilen kann ich ziemlich stur sein. Und verdammt ehrgeizig. Dann zum Beispiel, wenn ich mir vorgenommen habe, eine als komplett ungeeignet verschriene Komponente wie Koriander in ein Dessert einzubauen. Neben der richtigen Dosierung sind hierfür weitere starke Aromen gefordert – in Form von Erdnuss, Sesam und natürlich Mandarine.

EINGELEGTE MANDARINEN

50 g feiner dunkler Rohrzucker
50 ml Weißwein
100 ml frisch gepresster Orangensaft
2 Gewürznelken
2 Kardamomkapseln
½ Vanilleschote, ausgekratztes Mark
1 Msp. Xanthan
4 Mandarinen

Für die eingelegten Mandarinen den Rohrzucker in einem Topf mit etwas Wasser karamellisieren lassen. Die restlichen Zutaten bis auf die Mandarinen begeben und aufkochen. Die Mandarinen schälen, filetieren und in ein Einmachglas geben. Den heißen Fond zugießen und das Glas sofort verschließen. Über Nacht ziehen lassen.

128

KORIANDERCREME

Grundrezept Seite 221

MANDARINENGEL

250 ml Mandarinenensaft
10 g feiner Rohrzucker (1 gestrichener EL)
1 Spritzer Orangensaft
1 Sternanis
1 Prise Salz
3 g Agar-Agar (1 TL)

GERÖSTETE ERDNÜSSE

20 g Erdnüsse
Salz
1 Prise Rohrzucker

SESAMCHIP

50 g Butter
40 ml frisch gepresster Orangensaft
25 g weißer Sesam
25 g schwarzer Sesam
60 g feiner dunkler Rohrzucker
25 g Mehl

GERÖSTETE SESAMGLACE

180 ml Wasser
300 ml Milch
130 ml Rahm
80 g feiner dunkler Rohrzucker
75 g weißer Sesam, geröstet
75 g schwarzer Sesam, geröstet

KORIANDERÖL

Kräuteröle Seite 227

Die Koriandercreme nach dem Grundrezept auf Seite 221 zubereiten.

Für das Mandarinengel alle Zutaten miteinander vermengen, in einem Topf aufkochen und 1 Minute köcheln lassen. Durch ein Sieb streichen, auskühlen lassen und mit dem Stabmixer zu einem glatten Gel mixen.

Die Erdnüsse in einer Pfanne mit etwas Salz und einer Prise Rohrzucker leicht anrösten, dann grob hacken.

Für die Sesamchips die Butter mit dem Orangensaft in einem Topf zerlassen. Den Sesam dazugeben und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und den Rohrzucker einrühren. Die Masse abkühlen lassen. Dann das Mehl unterrühren und alles 1 Stunde kalt stellen. Aus der Teigmasse kleine Kugeln formen, auf einer Backmatte flach drücken und im Ofen bei 170 Grad 6–7 Minuten goldgelb backen.

Für die Sesamglace die Flüssigkeiten und den Zucker zusammen aufkochen. Vom Herd nehmen, den Sesam zugeben und abgedeckt 1 Stunde ziehen lassen. Die Masse durch ein Sieb streichen und in der Eismaschine zu einer geschmeidigen Glace gefrieren lassen.

Den im Sieb aufgefangenen Sesam kann man über Nacht bei 50 Grad im Ofen trocknen (dabei einen hölzernen Kochlöffel in die Tür klemmen) und als zusätzliches Knusperelement über das Dessert streuen.

Das Korianderöl nach dem Grundrezept auf Seite 227 herstellen.

Die Mandarinen in tiefe Teller geben. Die Nüsse und das Gel wild darauf verteilen. Den Sud der eingelegten Mandarinen mit dem Korianderöl vermischen und angießen. Zuletzt von der Sesamglace eine Nocke abstechen und auf die Mandarinen setzen. Mit dem Sesamchip vollenden.

129



Champagner bringt nicht nur das Partyvolk zum Fliegen, sondern auch die Aromen von Weizengras und Apfel. Das Ganze wäre aber nur halb so lustig ohne die fruchtige Süße und die fein ausbalancierte Säure der Brombeere, die als Gel einen erfrischenden Akzent setzt und sich mit weißer Schokolade zu einer leichten Ganache verbindet.

Grasgeflüster

WEIZENGRASSUD

100 g frisches Weizengras
1 grüner Apfel (z. B. Granny Smith)
20 ml milder Apfelessig
80 ml Champagner
1 Prise Salz
150 ml naturtrüber Apfelsaft
1 Limette, Saft
Zuckersirup (Rohrzucker und Wasser
im Verhältnis 1:1 aufgeköcht)
2 Msp. Xanthan

SAUERRAHMCREME

4 Blatt Gelatine
500 g Sauerrahm
50 g feiner dunkler Rohrzucker
1 unbehandelte Limette, Abrieb und Saft
1 Prise Salz
180 ml Rahm, aufgeschlagen

Für den Weizengrassud alle Zutaten außer dem Zuckersirup und dem Xanthan im Mixer fein pürieren. Mit etwas Zuckersirup abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren und mit dem Xanthan abbinden. 15–20 Minuten kühl stellen und nochmals durch ein Sieb passieren. Der Sud darf ruhig ein wenig dickflüssig sein.

Für die Sauerrahmcreme die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die restlichen Zutaten bis auf den Rahm miteinander verrühren. Die Gelatine gut ausdrücken und in einem Topf bei mittlerer Hitze langsam erwärmen. Zwei Löffel der Sauerrahmmasse zum Angleichen hinzufügen und verrühren, dann die Gelatine zur Sauerrahmmasse geben und kräftig rühren. Den Schlagrahm vorsichtig unterheben. Die Masse gleichmäßig etwa 1 ½ cm dick auf einem mit Frischhaltefolie ausgelegten Blech austreichen und 2–3 Stunden kalt stellen. Dann Kreise mit einem Durchmesser von etwa 5 cm ausstechen.

Grundrezepte

Vanille-Grundcreme

375 ml Rahm
1 Vanilleschote, ausgekratztes Mark
35 g feiner dunkler Rohrzucker
30 g Maisstärke oder Weizenstärke
45 g Eigelb (von 3 Eiern, Größe M)

Den Rahm mit dem Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen. In der Zwischenzeit die restlichen Zutaten in einer hitzebeständigen Schüssel miteinander verrühren. Ein Drittel des aufgekochten Vanillerahms zum Angleichen unter die Eigelbmischung rühren, dann die Eigelbmischung in den Topf geben und unter Rühren einmal aufkochen. In eine Schüssel geben und mit direkt aufliegender Frischhaltefolie abdecken. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.

220

Vanillesauce

150 ml Milch
150 ml Rahm
1 Vanilleschote, ausgekratztes Mark
60 g Eigelb (von 3½ Eiern, Größe M)
70 g feiner dunkler Rohrzucker
1 Prise Salz

Die Milch mit dem Rahm und dem Vanillemark aufkochen. In der Zwischenzeit das Eigelb mit dem Rohrzucker und dem Salz in einer hitzebeständigen Schüssel vermischen. Die heiße Flüssigkeit unter ständigem Rühren zur Eigelbmasse in die Schüssel geben. Die Masse zurück in den Topf geben und auf etwa 80 Grad erhitzen. Dabei ständig mit einem Gummischaber rühren. Passieren und in einer Schüssel mit direkt aufliegender Frischhaltefolie auskühlen lassen. Oder gleich warm servieren.

Koriandercreme

90 g Koriander (ca. 2 Bund), gezupft
50 g Eiweiß (von 1½ Eiern, Größe M)
2 g Salz (1 gehäufte Msp.)
10 ml Reisessig (1 EL)
10 ml Mirin (1 EL)
100 ml Sonnenblumenöl

Den Koriander mit dem Eiweiß in einem hohen Gefäß glatt pürieren. Salz, Reisessig und Mirin begeben. Das Sonnenblumenöl langsam zugeießen und 1–2 Minuten mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

221

Vanilleglace

375 ml Milch
375 ml Rahm
30 g Glukose
2 Vanilleschoten, ausgekratztes Mark
160 g Eigelb (von 9½ Eiern, Größe M)
195 g feiner dunkler Rohrzucker

Milch, Rahm, Glukose und Vanillemark in einem Topf zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit das Eigelb und den Rohrzucker in einer hitzebeständigen Schüssel miteinander verrühren. Ein Drittel der aufgekochten Flüssigkeit zur Eigelbmasse geben und gründlich unterrühren. Die Masse zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren auf 82–84 Grad erwärmen und eindicken (in der Fachsprache nennt man diesen Vorgang »Zur Rose abziehen«). Durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Dann in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Sorbetbasis

300 ml Wasser
150 g feiner dunkler Rohrzucker
75 g Dextrose
50 g Glukose

Alles zusammen aufkochen, dann auskühlen lassen. Die Basis ist bis zu 3 Wochen im Kühlschrank haltbar.

Der Autor

Kay Baumgardt gehört zu den innovativsten Patissiers in Europa. Bei der Konzeption seiner Desserts setzt er gerne auf ungewöhnliche Produkte, verliert aber nie die Harmonie aus den Augen. Kombinationen wie verbrannte Banane/Estragon/Miso oder Rhabarber/Sellerie/Buttermilch sind typisch für die kulinarische Philosophie des Norddeutschen. Baumgardt findet aber auch Freude an der Perfektion von süßen Klassikern, die er mit ein paar Kniffen auf ein neues Niveau hebt. Der leidenschaftliche Patissier arbeitet konsequent ohne weißen Zucker, weil dieser den Eigengeschmack der sorgfältig ausgewählten Produkte überdecken würde. Kay Baumgardt ist seit 2016 als Executive Chef Patissier im Gasthaus zur Fernsicht in Heiden tätig. Er wurde vom Schweizer »GaultMillau« zum Patissier des Jahres 2020 gekürt.

Dank

Ein Buch wie dieses kommt nur zustande, wenn ganz viele Menschen am selben Strick ziehen. Bedanken möchte ich mich bei:

Miriam Kompatscher, die mich in der Küche mit handwerklichem Geschick und guten Ideen unterstützt hat, *meiner Frau Jenny*, die mir zu Hause den Rücken freigehalten und das Kernteam des Buchprojekts stets wunderbar bekocht hat, *Adrian Ehrbar*, der die Desserts mit seiner Fotografie stilicher ins richtige Licht gerückt hat, *Alexander Kühn*, der meine Gedanken in seinen Texten pointiert zusammengefasst hat, *Karin Troxler* von Beeren Troxler in Goldach SG, *Erich Keller* von Felchlin Switzerland in Ibach SZ, *Patrick Marxer* von DasPure in Wetzikon, *Adolf Tschudi* von der Altbachmühle in Wittnau AG, *Hannes Tiefenthaler* von Rochini in Rankweil (A).

234



Komponenten- verzeichnis

Apfel, Brat- 174
Apfel, eingelegt 15
Apfel, süß-sauer 87
Apfelchips 175
Apfelgel 16, 79
Apfel-Gurken-Sud 20
Apfelkuchen, explodierter 15
Apfelrose 21
Apfel-Zwetschgen-Salat mit geröstetem Buchweizen 63
Aprikosen, fermentiert 39
Aprikosengel 39
Aprikosengelee 40
Aprikosenstaub 40
Baba 137
Banane, karamellisiert 60, 135
Banane, Kräuter- 59
Bananenchips, verbrannt 135
Bananen-Estragon-Sphäre 60
Bananengel 60, 134
Bananenkuchen 134
Bananen-Miso-Glace 135
Bananenmousse 134
Bananenpulver 132
Basilikum, frittiert 119
Basilikumcreme 119
Beeren, fermentiert 229
Bergamotte-Crémeux 143
Biskuit 106, 187
Blumenkohlchips 194
Blumenkohlkaviar, geröstet 194
Blumenkohlpüree, geröstet 193
Brioche 223
Brombeerbasis 73
Brombeer-Buchweizen-Jus, fermentiert 74
Brombeercreme 73
Brombeerganache 182
Brombeergel 74, 89
Brombeergelee 90

Brombeerknusperchips 74
Brombeer-Meringue-Hütchen 90
Brombeer-Meringue-Sticks 74
Brombeerpulver 90
Brombeersorbet 74
Buchteln, gefüllt 115
Buchweizenchips 63
Buchweizenglace 64
Buchweizen-Brombeer-Jus, fermentiert 74
Buttermilchsorbet 52
Butterstreusel 94
Cheesecake 159
Chips
Apfel 175
Bananen 135
Blumenkohl 194
Brombeeren 74
Buchweizen 63
Erdbeeren 45
Milch, karamellisiert 61
Mohn 199
Petersilie 86, 122
Schokolade 156, 216
Sesam 129
Cracker
Honig 52
Muskatnuss 185
Pistazien 40, 147
Creme
Basilikum 119
Brombeeren 73
Erdbeeren 44
Estragon 60
Haselnuss 86
Himbeeren 122
Joghurtcreme 20
Karotten 186
Kirschen 146
Koriander 221
Mocca 141
Nüsslisalat 215
Pastinaken 82, 85
Petersilien 122

Pistazien 40, 147
Quark 198
Rüebli (Karotten) 99
Sauerklee 48
Sauerrahm 181, 211
Topinambur 99
Vanille 94, 220
Crémeux
Kaffee 142
Malz 74
Mandarinen 198
Yuzu 74
Crumble (Streusel)
Butter 73, 94
Kaffee 143
Roggen 48, 79
Schokolade 57, 89, 216
Vanille 16
Dillöl 226
Donuts 169
Doppelkeks 25
Eis *siehe* Glace
Erdbeerbasis 43
Erdbeerchips 45
Erdbeercreme 44
Erdbeeren mit Rucolapesto 23
Erdbeergel 23, 44, 119, 209
Erdbeer-Knusper 209
Erdbeertorte 106
Erdnüsse, geröstet 129
Espuma
Gruyère 36
Joghurt 167
Joghurt-Honig 160
Nussbutter 83
Zwetschgen 78
Estragoncreme 60
Estragonöl 227
Feigengel 167
Feigen, Portwein- 167
Feldsalat *siehe* Nüsslisalat
Ganache
Brombeeren 182

Schokolade 25
Gel
Apfel 16, 79
Aprikosen 39
Bananen 60, 134
Brombeeren 74, 89
Erdbeeren 23, 44, 119, 209
Feigen 167
Gurken 21
Himbeeren 121, 159, 212
Joghurt 21, 48, 191
Mandarinen 129, 198
Mango 160
Rhabarber 52
Zwetschgen 64, 78
Gelee
Aprikosen 40
Gurken 21
Kaffee 142
Mandarinen 199
Mango 177
Glace
Bananen-Miso 135
Buchweizen 64
Gewürzmilch 61
Hefe 79
Kaffee 143
Karamell 175
Pastinaken 83
Quark 198
Sesam 129
Speck 215
Vanille 221
Granita, grüne 191
Gruyère-Espuma 36
Gurken-Apfel-Sud 20
Gurkengel 21
Gurkengelee 21
Haselnusscreme 86
Haselnusskuchen 85
Hefeglace 79
Hefeteigboden 93
Himbeercreme 122
Himbeergel 121, 159, 212

Himbeer-Knusperstangen 212
Himbeer-Miso-Sorbet 212
Himbeer-Petersilien-Tartellette 121
Hippen
Kaffee 142
Schokoladen-Karamell 59
Streich- 90
Holunderbeeren, eingelegt 35
Honigwabencracker 52
Joghurtcreme 20
Joghurt-Espuma 167
Joghurtgel 21, 48, 191
Joghurt-Honig-Espuma 160
Joghurt-Petersilien-Sorbet 86
Jus (Sud)
Apfel-Gurken 20
Brombeer-Buchweizen 74
Weizengras 181
Zwetschgen, fermentiert 78
Kaffee-Crémeux 142
Kaffeeglee 142
Kaffeeglace 143
Kaffeehippen 142
Kaffeestreusel 143
Kakaobohnensorbet 37
Karamellglace 175
Karotten, frittiert 191
Karottencreme, gestockt 186
Karottenpüree, karamellisiert 186
Karottensalat, süß-saurer 185
Karottensandwich 185
Karottentatar 190
Karotten-Topinambur-Kuchen 99
Käsecreme 36
Käsekuchen 197
Kirschcreme 146
Kirschglasur 147
Kirschkompott 157
Knusper
Boden/Platten 73, 74, 213
Erdbeer- 209
Schokoladen 37
Zwetschgen 78

Kokosbällchen 178
Kombucha 229
Kompott
Kirschen 157
Rhabarber 48
Korianderbiskuit 187
Koriandercreme 221
Koriandermix 187
Korianderöl 227
Korianderstaub 135, 187
Kräuterbanane 59
Kräuteröl 216, 227
Kräuterpanade 211
Kuchen
Bananen 134
Haselnuss 85
Karotten-Topinambur 99
Mandeln 141
Kuchenglace 198
Malz-Crémeux 74
Mandarinen, eingelegt 128
Mandarinen-Crémeux 198
Mandarinengel 129, 198
Mandarinengelee 199
Mandelkuchen 141
Mandelparfait 166
Mangogel 160
Mangogeelee 177
Mangomousse 177
Mango-Tataki 160
Mascarponeschaum 56
Meringue-Hütchen, Brombeer- 90
Meringue-Sticks, Brombeer- 74
Milchchips, karamellisiert 61
Milchglace, Gewürz- 61
Moccacreme 141
Mohnchips, gepufft 199
Mojito 163
Mousse
Bananen 134
Mango 177
Schokolade 56
Mürbeteigboden 51, 121, 159, 197

236

237

Mürbeteigplatte 178
 Muskatnusscracker 185
 Nougatmoussekugeln 171
 Nougat-Rochers 171
 Nussbutter-Espuma 83
 Nüsslisalat, frittiert 216
 Nüsslisalatcreme 215
 Öl
 Dill 226
 Estragon 227
 Koriander 227
 Kräuter 227
 Petersilie 226
 Oliven-Schokoladen-Mousse 89
 Parfait
 Grundmasse 222
 Mandel- 166
 Pastinakencreme 82, 85
 Pastinaken, gegrillt 82
 Pastinakenglace 83
 Pastinaken, frittiert 87
 Pastinakenjulienne, frittiert 83
 Pastinakenstaub 83
 Pesto 23
 Petersilienchips 86, 122
 Petersiliencreme 122
 Petersilien-Joghurt-Sorbet 86
 Petersilienöl 226
 Pistaziencracker 40, 147
 Pistaziencreme 40, 147
 Portweifeigen 167
 Pulver (Staub)
 Aprikosen 40
 Bananen 132
 Brombeeren 90
 Koriander 135, 187
 Limette, Zitrone,
 Mandarine 199
 Pastinaken 83
 Püree
 Blumenkohl, geröstet 193
 Karotten 186
 Quarkcreme 198
 Rhabarber, abgeflämmt 49
 Rhabarber-Clafoutis-Masse 51
 Rhabarbergel 52
 Rhabarberjus 44
 Rhabarberkompott 48
 Rhabarbersalat 45
 Rhabarbersorbet 44
 Rhabarbersud 44
 Rocherglasur 171
 Roggenäste 49
 Roggencrumble 48, 79
 Royalmasse 118
 Rucolapesto 23
 Rüblicreme 99
 Rüeblli-Topinambur-Kuchen 99
 Rüeblitorte 98
 Salat
 Apfel-Zwetschge 63
 Karotten 185
 Rhabarber 45
 Sauce
 Vanille 221
 Vanille-Mohn 199
 Sauerkleecreme 48
 Sauerkleesorbet 48
 Sauerrahmcreme 181, 211
 Schokoladenteig 25, 36
 Schokolade, Sprüh- 222
 Schokoladenchips 156, 216
 Schokoladencrumble 57, 89, 216
 Schokoladenganache, gestockt 59
 Schokoladen-Karamell-Hippen 59
 Schokoladenknusper 37
 Schokoladenmousse 56
 Schokoladen-Oliven-Mousse 89
 Schokoladenringe 35
 Schokoladensponge 60
 Schokoladentraum 33
 Scones 125
 Sesamchips 129
 Sesamglace, geröstet 129
 Sorbet
 Basis 221
 Brombeeren 74
 Buttermilch 52
 Himbeer-Miso 212
 Kakaobohnen 37
 Petersilien-Joghurt 86
 Rhabarber 44
 Sauerklee 48
 Speckglace 215
 Staub *siehe* Pulver
 Stangensellerie, eingelegt 45
 Steine aus gerösteter
 Roggenmehlcreme 47
 Streichhippen 90
 Streusel *siehe* Crumble
 Strudelteig 101
 Sud, Apfel-Gurken- 20
 Tatar, grünes 190
 Toastbrot 223
 Topinamburcreme 99
 Vanillecreme 94
 Vanillecrumble 16
 Vanilleglace 221
 Vanille-Grundcreme 220
 Vanille-Mohn-Sauce 199
 Vanillesauce 102, 115, 221
 Velvet-Effekt 222
 Waffeln 105
 Weizengrassud 181
 Yuzu-Crémeux 74
 Zitrusstaub 199
 Zitrusvinaigrette 138
 Zopf 131
 Zwetschgen-Apfel-Salat 63
 Zwetschgen, eingelegt 57
 Zwetschgen-Espuma 78
 Zwetschgenfüllung 102
 Zwetschgengel 64, 78
 Zwetschgenknusperblatt 78
 Zwetschgensaft, fermentiert 78
 Zwetschgenstrudel 101
 Zwetschgenwürfel 77

