

Register

- A**
à la minute 13, 29, 79, 219
Abflämmen 75, 81, 96, 117, 129
Actifry 79, 233
Adrià, Ferran 15, 31, 35, 39, 47, 75, 79, 115, 199
Adstringenz 96
Aduriz, Andoni Luis 69
Agar-Agar 35, 37, 61, 88, 119, 148, 167, 168, 179, 181, 199, 201, 205, 230
Aggregatzustand 225
Air 29, 31, 61, 73, 217
Albumin 175, 177, 230
Alginat, Alginatbad 15, 17, 21, 41, 44, 45, 81, 111, 199, 213, 230
Alkohol 230
Aminosäure 83, 128, 135, 151, 203
Aminosäurenspektrum 76
Amylase 128, 135
Amylopektin 207
Antigrill 107, 235
Antioxidationsmittel 192
Antoniewicz, Heiko 113
Apfelpektin 230
Aqua 171, 219
Aroma 225
Aromapairing 55
Aromateller 12, 23
Arzak, Elena 23
Asche 67
Ascorbinsäure 21, 217, 230
Avantgardeküche 225
Avantgardeteller 11, 176
- B**
Ballonbildung 27
Basilikumkaviar 20
Bau, Christian 75, 207, 215
Beizen 127, 131, 135, 189
Benzopyrene 80
Bifidobakterien 124
Biltong 189
Bindemittel 163
Biopolymer 15, 152
Birkenzucker 25, 113, 232
Blätteraldehyd 56
Blätteralkohol 56
Blattgold 215, 217
Blattsilber 215
Blumenthal, Heston 55, 103, 216
Boer, Jonnie 123, 159
Bos, Ralf 35
Bottura, Massimo 67
Branding 75
Braunalge 15
Bräunung, enzymatische 192
Büchel, Patrick 71
Bühner, Thomas 155, 207
Buholzer, Tobias 183
- C**
Caking 64
Caminada, Andreas 216
Cappumami 64, 65
Capsaicin 95
Carotinoide 156
Caviezel, Rolf 19, 175
Cellulasen 72
Cellulose 64, 104, 111, 144, 191
Celluloseanteil 76
Chlorophyll 156
Cineol 115
CO₂ 52, 116, 119, 123
Cochenille 231
Combal.Zero 59
Consommé 148
Cook-and-Chill-Methode 144
Coulis 25
Curdlan 199
Cystein 128, 151
- D**
Dacosta, Quique 47
Dampfkochtopf 83, 234
De Librije 123
Degeimbre, Sang-Hoon 171
Dehydrator 29, 53, 189, 193, 208, 220, 233
Dekoration 190, 215
Denaturieren 131, 2135, 144, 04
Digitalwaage 233
Disaccharid 48, 131
Dorfer, Thomas 73
Dörrapparat 233
Druck 95, 147, 148
Druckmarinieren 59
Duft 72, 83, 91, 108, 115, 225
Duftkontraste 91
Duftspray 73
- E**
Eigelb, gefroren 67
Eiklar-Methode 148
Einkochen 148
Eis 100, 103, 108, 111, 175
Eishohlkugeln 43
Eiskonfekt 99
Eismaschine 88, 92, 96, 105, 109, 113, 193, 220, 233
Eissphäre 45
elBulli 15, 27, 39, 47, 79
Elemente 225
Elverfeld, Sven 171, 219
Emulgatoren 31, 48, 103, 111, 116, 152, 167, 171, 172, 175, 212
Emulsion 159, 171
Engelshaar 47
Entsaften 71, 89, 160, 181, 233
E-Nummern 225
- Enzym** 71, 73, 83, 123, 128, 129, 131, 135, 165, 192, 196, 203, 212
Erythrit 32, 39, 47, 96, 117, 193, 196, 197, 221, 230
Espuma 31, 201, 220, 221
Essigsäure 124
Eukalyptus 115
Extraktion 44, 64
- F**
Fake-Kaviar 15, 40, 44, 207, 215
Fermentation 55, 83, 91, 107, 123, 135, 195, 196
Fettsäure 135, 167
Fischschuppen 33
Flüssigrauch 79, 81, 96, 151, 152, 230
Foodcompleting 56
Foodpairing 55, 91, 103, 156
fractal viscous fingering 23
fraktale Muster 25
fraktales Digestiv 25
Frank, Sebastian 63, 75, 167
- G**
Gären 93, 125, 137, 196
Garen 41, 73, 81, 105, 121, 129, 133, 140, 143, 147, 157, 181, 185, 195, 204, 208, 217
Gasbrenner 75, 96, 116, 129, 233
Gefriermethode 148
Gefriertrocknen 131, 187
Gel, gelieren 15, 21, 31, 35, 61, 88, 111, 117, 165, 167, 179, 181, 199, 203, 217
Gelatine 31, 161, 179, 199, 204, 230
Gelblocking-Effekt 64
- Geliermittel** 35, 168, 179, 199, 201
Gellan 20, 21, 33, 35, 165, 179, 181, 199, 201, 230
Gemüseessenz 67, 69
Geruchsadaption 91
Geschmacksfülle 87
Geschmacksmodulation 83, 87, 180, 225
Geschmacksrichtung 88, 104, 108, 225
Geschmacksverbreiterung 196
Geschmacksverstärker 85, 104
Gewürztropfen 40
Gingerol 95
Glucosesirup 48, 230
Glutamat 63, 84, 87, 107, 109
Glutamin, Glutaminsäure 31, 83, 203
Glutamylpeptide 83
Gluten 151, 163, 184
Glykoproteine 64, 104, 191
Gold 215
Grundgeschmacksrichtung 87, 180, 225
Gurkenaldehyd 55
- H**
Haco-Weiß 192, 193, 231
Hele-Shaw-Zellen 23
Helices 167, 179
Hemicellulose 64, 72, 104, 144, 148, 191
Henkel, Nils 73, 159
Herman, Sergio 159
Hoffmann, Michael 75, 159
Hohlkörperformen 219
Homogenisator, Homogenisierer 235
Horberth, Hans 191, 159
Horváth 63, 167
Hühnereiweiß 152

- Hümbs, Christian 87
Hydrokolloide 104, 111
Hydrokolloidmethode 148
Hydrolat 67
Hydrolyse 83
- I, J
Imprägnierung 59
Infrarotgrill 235
Infrarotthermometer 40, 234
Infusion 59
Inulin 36, 93, 231
Iota-Carrageen 93, 199, 201, 231
Isomalt 39, 41, 47, 49, 53, 116, 117, 231
Isomalt-Öl-Bonbon 39
Isomaltspirale 47
Jung, Émile 207
- K
Kalträuchern 79
Kalziumlaktat 15, 17, 21, 31, 41, 45, 81, 213, 231
Kammervakuierer 9, 235
Kappa-Carrageen 20, 21, 116, 117, 199, 201, 217, 231
Karmin 25, 231
Kimchi 123
Kinetik 35
Klärfleischmethode 148
Klebereiweiß 151, 163, 164
Klein, Jean-Georges 159
Knochenmark, -gel 24, 167
Kohlensäure 52, 119
Kokumi 83, 168, 180, 196, 226
Kokumipaste 83, 85
Köller, Bernd 207
Kombidämpfer 9, 235
Komponente 226
Konservierung 187
- Küchenmaschine mit Kochfunktion 41, 72, 84, 88, 92, 116, 132, 144, 165, 185, 197, 235
Kugelgrill 234
Kühlen, à la minute 107, 219
Kühlen, trigeminales 115
Kuhnert, Benjamin 44
Kürbiskerntrümmer 41
- L
L'Air du Temps 171
la vie 155, 207
Laborspritzflasche 17, 21, 45
Laborzentrifuge 19
Lactobacillus bulgaricus 124
Lactococcus lactis ssp. cremoris 196, 197
Lactose 47, 52, 53, 231
Lahousse, Bernard 55
Landhaus Bacher 73
Lauchessenz 67
Lecithin 29, 31, 61, 65, 103, 128, 165, 217, 231
Lipase 128, 135
Lötlampen 233
Lysin 128, 203
- M
Macyszyn, Thomas 23
Maillard-Reaktion 67, 75
Maltodextrin 29, 231
Mannit, Mannitol 39, 47, 49, 231
Marinade 59, 136
Mentholkristall 116, 117
Methylcellulose 111, 113, 201, 231
Microvegetables 7, 89, 129
Middendorf, Lars 139
Milchproteine 27
Milchsäure 52, 124
Milchsäuregärung 123, 124
- Misofermentation 135
Molekularküche 226
Mono- und Diglyceride 49, 175, 177, 212, 213, 231
Monosaccharide 48
Mozzarella-Air 20, 21, 29
Mozzarellaballon 27
Mugaritz 69
Mundfülle 83, 87, 168, 226
Mundgefühl 103, 111, 159, 164, 176, 226
Münsterhof 183
- N
N₂O 27, 29, 31, 45, 59, 183, 201
Natriumsulfid 192
Neue Regionalküche 226
Niedrigtemperaturgaren 139, 143
NOMA 226
Nouvelle Cuisine 226
Nova-Regio-Küche 140, 226
- O
Öl-Bonbon 40
Ölcrumble 29,
Oleosome 51, 128
Oligosaccharide 48
Öl-in-Wasser-Emulsion 171
Olivenölcrumble 27
Olivenöl-Isomalt-Spirale 47
Omegafettsäure 167
Oral coating 13
Osiose 131, 191, 196
Oxidation 55, 60
Öxle, Martin 35
- P
Pacojet 9, 88, 93, 96, 103, 109, 235
Palatinose 47
Papin, Denis 147
Parmesanbutter 61
Parmesanschaum 64, 65
Parmesanspäne 61
- Pektin 16, 64, 111, 128, 144, 148, 199
Pektinasen 72
Perlen 207, 215, 217
Peta Zeta 116. 232
Phospholipide 164
Phytine 128
Piperin 95
Platzierung 227
Pochieren 143, 169, 173, 181
Polyelektrolyte 35
Postelein 32
Prickeln 96, 116, 119
ProEspuma 32, 232
Proteasen 128, 135, 232
Protein 27, 51, 67, 76, 83, 128, 131, 135, 144, 151, 159, 163, 203
- R
Räty, Eric 219
Rauch, Räuchern 79, 96, 107, 112, 113, 115
Rauchsatz 151, 152
Redzeppi, René 226
Rehydrieren 188, 191
Reinstoff 127
Riff 207
Römertopf 139
Roncero, Paco 35
Röstaroma, Röststoffe 41, 44, 67, 75, 87, 91, 101, 111, 116, 129, 131, 164, 177, 195
- S
Saccharose 40, 47, 131
Sackmann, Jörg 159
Sahnesiphon 24, 27, 29, 32, 45, 52, 59, 61, 81, 92, 97, 119, 183, 185, 191, 193, 201, 220, 233
Salamander 235
Saucenspiegel 2.0 23
Sauerteigfermentation 163
- Scabin, Davide 59
Scharff, Peter 91
Scherspannung, Scherverdünnung 159, 184, 227
Schichtgerichte 23
Schichtgetränke 24
Schimmel 124, 127
Schloss Berg 207, 215
Schloss Schauenstein 216
Schlosshotel Lerbach 73
Schmelzen 99, 103, 108, 111, 176
Schmelztemperatur 40, 47, 100
Schmerzrezeptoren 95
Schmidt, Matthias 119
Schnellkochtopf 147, 168, 234
Scoville-Skala 96
Seitan 151
Sensorik 227
Silber, Silberstaub 215, 217
Smoothie 71, 119
Sodapatrone 52, 121
Sous-vide-Garer 32, 69, 105, 116, 139, 143, 168, 180, 217, 227, 234
Speisefettsäuren 212
Sphäre 36, 41, 45, 213, 220
Sphäre, inverse 41, 213
Spirale 48
Spray 71, 72
Sprossen 77, 89, 127, 149, 177
Stickstoff 207, 219, 232
Stickstoffhohlkugel 219
Stickstoffkavitation 59
Stickstoffperlen 207
Stochastische Muster 23
Suppenshot 63
System, trigeminales 10, 95
- T
Tapiokaperlen 207, 209
Teller Elemente 225
Tellerkonstruktion 227

- Temperatur 95, 99, 107, 108, 187
- Temperatureffekt 95, 99, 103, 107, 111, 115
- Temperaturstabilität 36
- Textur 23, 36, 56, 75, 83, 91, 111, 112, 128, 227
- The Fat Duck 55, 103, 216
- Tischröucherofen 234
- Tofu 151
- Tomami 19, 21, 93, 232
- Tomatenconcasewürfel 19
- Tomatenpulver 27
- Transglutaminase 148, 203, 205, 232
- Trehalose 32, 131, 133, 232
- Trigeminalreiz 97, 228
- Trigeminusnerv 95, 99, 107, 112, 115, 120
- Temperatur-Schwellenwert (Trigeminusnerv) 99
- Trisaccharide 48
- Trockeneiweißpulver 32
- Trocknen 29, 32, 51, 65, 93, 165, 187, 193, 201, 208, 221
- Troisgros 143
- Trypsin 232
- Tyrosin 128
- U, V
- Umami 19, 63, 64, 83, 87, 93, 108, 116, 135, 173, 180, 196, 228
- Umami-Espresso 63, 65
- Umamifonds 63
- Umamipulver 63
- Umatee 64
- Vakuolen 140
- Vakuuieren, Vakuumiergerät, -beutel 15, 21, 32, 45, 57, 88, 93, 106, 117, 125, 136, 145, 153, 157, 185, 208, 213, 217, 234
- Vendôme 51
- Verdickungsmittel 111, 172
- Verdunstung 187, 188
- Verknuspern 47, 53, 220
- Verrines 13, 71
- Villa Merton 119
- Villa Rothschild 44
- Vinaigrette 173, 175, 176
- Viskosität 23, 32, 35, 68, 160, 164, 196, 201, 228
- Vorbusch, Andy 51, 87
- W
- Wärmelampe 235
- Wärmeschublade 235
- Wechselwirkung, hydrophobe 111
- Wissler, Joachim 51
- X, Y
- Xanthan 24, 25, 35, 37, 77, 89, 93, 97, 111, 125, 159, 160, 167, 168, 172, 207, 220, 221, 232
- Xylitol 25, 113, 232
- Yuba 51
- Yuzusaft 17, 79, 137, 209
- Z
- Zentrifugenmethode 21
- Zimtaldehyd 115
- Zöliakie 152
- Zuckeralkohole 32, 47
- Zuckeraustauschstoff 39
- Zuckerballon 40
- Zuckerderivate 47
- Zuckerester 48, 175, 177, 232
- Zuckerspiele 46
- Zuckerthermometer 40, 234
- Zymex Color 73, 232
- Grundrezepte
- Entenfond 189
- Fischfond 137
- Fonds klären 148
- Lammfond 149
- Rehfond 140
- Rezepte von A bis Z
- 3D-Zuppa Caprese 21
- Amuse-Gueule – Almost liquid 72
- Arabischer Teller aus dem Schnellkochtopf 149
- Basilikumluft in Mozzarella-luftballon, Tomatenpulver, Olivenölcrumble und Air 29
- Berliner Leber mit Apfelmus und kokumi-Paste 84
- Beten und Rübchen süßsauer 125
- Birnen- und Zwiebelcreme mit „Saucisse“ 181
- Brotzeit mit Petersilienschäum und Bierwürfeln 165
- Dekonstruiertes Frühstück zum Dessert 52
- Ein Gericht der alten Schule 185
- Ein intellektueller Teller 197
- Ein Löffel Himmel und Erd': Blutwurst und Schinken mit Apfelmus 17
- Ein Teller voller Gegensätzlichkeiten 92
- Ein Teller voller Schäume 32
- Engelshaar mit Lolli und Petit Four am Stiel 49
- Espuma in Frozen-Yoghurt-Sphäre in Schokoladenschale – mit Karottenspätzle und Knusperoliven 220
- Flüssigrauch an Niedertemperatur-Aubergine 81
- Gelprobierteller mit Himbeeren, Puffreis & Espuma 201
- Gelravioli mit Zwiebelkrokettensphäre 36
- Gesamter Blumenkohl mit roten Linsen 157
- Gurken-Wassermelonen-Borretsch-Salat mit Bandnudelspargel und grünem Smoot-hie 57
- Irish Coffee in Eissphäre mit Whiskeyperlen 45
- Jakobsmuscheln und Lachsforelle gebeizt, mit marinierten Frühling-zwiebeln 136
- Kalte echte Schokolade – heiße falsche Schokolade 113
- Kalte Platte mit Vinaigrette-würfeln 177
- Kartoffelsalat mit Beilagen 77
- Knochen für Angeber 168
- Kräutersekttempfang mit prickelnden Häppchen 121
- Kristallisierter Öltropfen mit Karottensphäre 41
- Kürbiskerneis mit Obstler in Apfel- und Birnenscheiben 193
- Lachsforelle auf Petersilien-Fenchel-Bananeneis 105
- Leipziger Allerlei-Müsli mit Enten-Biltong und gewürztem Pfirsich 189
- Marinierte Prawns und Chicken Sticks mit Eiskonfekt 101
- Mediterranes Yin-Yang mit fraktalem Digestiv 24
- Meeresschätze: Lachs, Goldfischwasser, Austern und Silberperlen 217
- Nach Acht: Mentholkristall, kühlende Crème brûlée und Eukalyptus-Chips 116
- Pasta-Antipasto: Spinalspaghetti mit Tomatenminiaturen 61
- Rohes Gemüse mit Dips, Cremes und Verjus 172
- Rund ums Radieschen 160
- Schweinsfuß in Texturen – Ein uraltes Gericht revisited 204
- Seitanwürschtle mit Tofumayonnaise und Gourmetlinsen 152
- Sellerie mit Heuäromen an Wacholder-Rehrücken 140
- Sojaenzymgegartes Rind mit Sojamayonnaise und Gemüsen der Saison 129
- Spanisch-Maurisches Intermezzo auf der trigeminalen Temperaturskala 96
- Spargelavantgarde mit Stickstoffperlen und echtem Kaviar 208
- Suppe mit halbgefrorenem Eigelb und Essenzen von Gemüse 69
- Süß-sauer-salzig-bitter-umami-Gericht 88
- Umappresso und Cappuccino 65
- Wabbel-Rind und Austern im Schneemantel 213
- Wohltemperierter Gurken-drink 109
- Zuckersteak mit Karotten-Orangen-Emulsion 133