

DESSERTS

JULIEN DUVERNAY



DER PATISSIER VON
TANJA GRANDITS

atVERLAG



OHNE WORTE

Kennen Sie Name und Vorname der besten Schweizer Köche? Kennen Sie Name und Vorname der besten Schweizer Pâtissiers? Eben! Die Dessert-Künstler, auch die guten, arbeiten meist in der zweiten Reihe, wo das Rampenlicht nicht hinfällt. Den Applaus am Tisch holt sich der Küchenchef. Der Pâtissier bleibt hinter den Kulissen. Nur wenige Ausnahmen bestätigen diese Regel. Ausnahme Nummer 1: Julien Duvernay, ein in Basel gestrandeter junger Franzose. Ein Mann ohne Worte. Aber mit fantastischen Desserts. Tanja Grandits weiß, was sie an ihm hat: Sie stellt Julien ihren Gästen, ihren berühmten Berufskollegen und auch den Medien vor. Sie schenkt ihm ein Buch. Dieses Buch.

Liebe auf den ersten Blick war's nicht. Der junge Franzose ist seit 2002 Pâtissier im »Stucki«. Er arbeitete für Hans Stuckis Nachfolger Jean-Claude Wicky und für Patrick Zimmermann. Seine Desserts, klassisch und kunstvoll, waren schon damals überlegend gut. Julien Duvernay war schnell der Liebling der Gäste; auch der Respekt seiner Chefs und der professionellen Restauranttester war ihm sicher. Und dann kam Tanja. Eine gute Nachricht für Basel, eine schlechte für Julien! Klassische Desserts waren plötzlich nicht mehr so gefragt auf dem Bruderholz. Tanja Grandits sagt es so: »Ich habe seine klassischen, figürlichen Desserts bewundert. Das war wirklich die hohe Schule der Pâtisserie. Nur: Diese Kunstwerke passten nicht zu meiner Küche. Und ich wusste nicht, wie ich ihm das sagen soll.«

Ein Jahr lang arbeiteten beide gut, wortlos, aber großartig aneinander vorbei. Dann kam es zum

»Wunder von Basel«: Julien stellte seinen Stil um, freundete sich mit Tanjas Gewürzen, Kräutern und Gemüse an, beschränkte sich in den Farben. Er pröbelte, testete, optimierte. Tagelang, wochenlang, auch an den Ruhetagen des Restaurants. Heute sind Julien Duvernay und Tanja Grandits ein Dreamteam. »Er hat sich und seine Desserts neu erfunden. Er ist heute einer meiner wichtigsten Mitarbeiter. Dafür bin ich ihm sehr dankbar.« Tanja muss ihn auf Englisch loben; sie spricht kein Französisch – und Julien auch nach dreizehn Jahren Basel kein Wort Deutsch.

Julien Duvernays Geheimnis? Er ist ein klassisch ausgebildeter Pâtissier und Chocolatier. Nur wer sein Metier so gründlich beherrscht wie er, sollte sich in der Spitzengastronomie an Kühnes wagen. An Desserts mit Spargel. Mit Fenchel. Mit Koriander. Mit Szechuanpfeffer. Seine Gerichte (Süßspeisen wäre in seinem Fall das falsche Wort!) sind nicht das Ergebnis von kreativen Schüben und spontanen Einfällen. Sie sind das Ergebnis von guter Schulung, von harter Arbeit, von nächtelangen Testreihen. Einige seiner Geheimnisse gibt er in diesem wunderschönen Buch preis. Wetten, dass Ihnen nicht jedes Dessert auf Anhieb gelingt. Aber: Hartnäckig sein lohnt sich. Hartnäckig wie der junge Franzose, der für sein Restaurant und für den Beruf des Pâtissiers Unglaubliches leistet. Ohne Worte. Dafür mit Desserts von einem anderen Stern.

Urs Heller
Chefredaktor GaultMillau Schweiz

IM PATISSERIE-KELLER MIT
JULIEN DUVERNAY

8

HINWEISE ZUM GEBRAUCH
DES BUCHES

11

ZITRUS

13

KARAMELL

37

GEMÜSE

57

TEE

85

BLÜTEN

107

ÖL

133

GETREIDE

157

KRÄUTER

179

PFEFFER

207

GRUNDREZEPTE

226

TECHNIKEN

230

GERÄTE

232

REZEPTVERZEICHNIS

236



KARAMELL HIMBEERESSIG GRANITÉ

HIMBEERESSIG-KARAMELL

• Den Zucker mit dem Glukosesirup karamellisieren. Crème fraîche, Himbeerjus, Essig und Butter nacheinander einrühren und das Karamell auf 110 Grad erhitzen. Zum Schluss das Fleur de Sel begeben und die Masse in einer Schüssel auskühlen lassen.

KARAMELLPULVER

• Das Himbeerkaramell und das Maltodextrin in der Küchenmaschine kurz mixen, bis es sich zu einem feinen Puder vermischt.

HIMBEER-GRANITÉ

• Alle Zutaten aufkochen und durch ein feines Sieb passieren. In ein tiefes Blech geben und im Tiefkühler gefrieren. Alle 30 Minuten die gefrorene Oberfläche mit einem Schneebesen oder einer Gabel aufkratzen, damit feine Eiskristalle entstehen.

HIMBEER-ESPUMA

• Zubereiten wie den Mandarinen-Espuma auf Seite 28.

ANRICHTEN

• Auf die Teller jeweils ein Häufchen Karamellpulver geben. Beliebig mit Himbeer-Gel (siehe Rezept Himbeer-Lolly auf Seite 215) und frischen Himbeeren garnieren. Kurz vor dem Servieren den Espuma daneben aufspritzen und das Granité mit einem Löffel dazu platzieren. Mit roter Shisokresse garnieren.

HIMBEERESSIG-KARAMELL

95 g Zucker
85 g Glukosesirup
65 g Crème fraîche
50 g Himbeerjus
(Grundrezept Seite 226)
15 g Himbeeressig
25 g Butter
1 g Fleur de Sel

KARAMELLPULVER

210 g Himbeeressig-Karamell
85 g Maltodextrin

HIMBEER-GRANITÉ

75 g Himbeerpüree
50 g Johannisbeerpüree
65 g Himbeerjus
(Grundrezept Seite 226)
40 g Johannisbeerjus
(Grundrezept Seite 226)
10 g Himbeeressig
25 g Orangensaft
½ Stängel Zitronengras, klein geschnitten

HIMBEER-ESPUMA

105 g Himbeerjus
(Grundrezept Seite 226)
5 g Ingwersaft
35 g Zucker
1 Stängel Zitronengras, klein geschnitten
2 g Gelatine, in Eiswasser eingelegt
60 g Rahm
40 g Limettensaft



KAMILLENBLÜTEN CHEESECAKE MIT
BIRNEN UND ZITRONE

Rezept auf Seite 126

»JE NACH ART DER BLÜTE VERWENDEN WIR SIE FRISCH,
GETROCKNET ODER ALS ESSENZ.«



LEINSAMENÖL ANANAS MARRONI LOLLY

LEINSAMEN-CAKE

• Das Ananas-Confit klein würfeln und 12 Stunden im Rum einlegen. Mit dem Stabmixer pürieren. Zucker, Eier, Salz und Limettenschale in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Das Ananas-Confit und den Rahm begeben. Mehl und Backpulver mischen und mit einem Gummispatel unterheben. Nacheinander die restlichen Zutaten vorsichtig darunterziehen. Eine Cakeform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und den Kuchen im Ofen bei 190 Grad Heißluft 12 Minuten backen. Die Temperatur auf 150 Grad reduzieren und weitere 40 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und aus der Form lösen.

• Für den Sirup alle Zutaten aufkochen und auskühlen lassen. Den Kuchen in möglichst dünne Scheiben schneiden und auf ein mit einer Silikonmatte belegtes Blech geben. Die Scheiben am besten mit einem Pinsel gut mit dem Sirup tränken. Im Ofen bei 60 Grad Heißluft 3 Stunden trocknen.

LEINSAMENÖL-SCHOKOLADEN-MOUSSE

• Für die Englische Creme alle Zutaten auf 85 Grad erhitzen und durch ein Sieb passieren.

• Für die Mousse den Rahm aufschlagen. Die Schokolade in der Mikrowelle oder über einem warmen Wasserbad schmelzen. Die Englische Creme in drei Schritten unter die Schokolade rühren und das Öl mit dem Stabmixer einarbeiten, bis eine homogene Masse entstanden ist. Den Schlagrahm vorsichtig unterheben. Die Mousse in kleine halbrunde Formen füllen und gefrieren. Danach aus der Form lösen, mit der flachen Seite nach oben auf einen Holzspieß stecken, in flüssige Schokolade tauchen und trocknen lassen.

SCHOKOLADEN-LEINSAMEN-CRÉMEUX

• Für die Creme alle Zutaten auf 85 Grad erhitzen und durch ein Sieb passieren.

• Für die Mousse die Schokolade in der Mikrowelle oder über einem warmen Wasserbad schmelzen. Die Creme in drei Schritten unter die Schokolade rühren und das Öl mit dem Stabmixer einarbeiten. Auf einem Blech in Folie eingeschlagen auskühlen lassen und danach in einen Dressiersack füllen.

FERTIGSTELLUNG

• Die Creme auf die Mousse-Halbkugeln dressieren und mit den Cake-Chips garnieren.

LEINSAMEN-CAKE

60 g Ananas-Confit
(getrocknete Ananasstücke)
35 g Rum
200 g Zucker
150 g Eier
3 g Salz
1 Limette, abgeriebene Schale
90 g Rahm
40 g Kastanienmehl
205 g Mehl
5 g Backpulver
60 g Leinsamenöl
50 g Leinsamen
35 g Passionsfruchtessig
30 g Nusspaste
Sirup zum Tränken
20 g Limettensaft
20 g Ananassaft
10 g Passionsfruchtessig
35 g Zucker

LEINSAMENÖL-SCHOKOLADEN-MOUSSE

Englische Creme

65 g Rahm
55 g Ananaspüree
30 g Maronenpüree
35 g Eigelb
15 g Zucker

Schokoladen-Mousse

200 g Rahm
270 g Milkschokolade
150 g Englische Creme
30 g Leinsamenöl

SCHOKOLADEN-LEINSAMEN-CRÉMEUX

Englische Creme

105 g Rahm
40 g Ananaspüree
30 g Marronipüree
15 g Zucker

Mousse

115 g Milkschokolade
200 g Englische Creme
20 g Leinsamenöl

REZEPTVERZEICHNIS

Amarant-Schokoladen-Krokant 159

ANANAS

Ananas, karamellisiert 89
Ananas-Eis 212
Ananas-Espuma 213
Ananas-Gel 213
Ananas-Granité 212
Ananas-Grüner-Pfeffer-Lassi 213
Ananas-Kaffee-Crèmeux 212
Ananas-Sellerie-Emulsion 177
Ananas-Sellerie-Sorbet 177

ANIS

Anis-Espuma 66
Gurken-Anis-Gelee 67
Gurken-Anis-Sorbet 66
Zitronen-Anis-Creme 66

APFEL

Apfelessig-Grüntee-Karamell 147
Apfelkompott 171, 185
Apfel-Sauerampfer-Gel 185

APRIKOSE

Aprikosen, pochiert 43
Aprikosen-Confit 192
Aprikosen-Fruchtgelee 39
Aprikosen-Gel 43, 192
Aprikosen-Rucola-Sorbet 42
Aufstrich aus exotischen Früchten 53

AVOCADO

Avocado-Estragon-Espuma 135
Avocado-Mousse 135
Avocadoöl-Eis 135
Guacamole 135

BANANE

Bananen, karamellisiert 223
Bananen-Chai-Crèmeux 91
Bananen-Gel 91
Bananengelee 91
Bananen-Granité 222

BAUMNUSS

BaumnuSS-Kardamom-Mousse 69
BaumnuSSkrokant 70
Beerenjus (Grundrezept) 226

BERGAMOTTE

Bergamotte-Gel 19
Bergamotte-Mousse 19

BIRNE

Birnen, karamellisiert 164
Birnen, pochiert 49, 126
Birnengelee 49

BLUTORANGE

Blutorangencreme 20
Blutorangen-Preiselbeeren
Crèmeux 21

BRIOCHE

Brioche, getoastet 62
Briocheteig (Grundrezept) 227
Brioche-Toast 91
Haselnuss-Brioche 138
Haselnuss-Brioche-Toast 138
Pinienkern-Brioche-Krokant 146

BUCHWEIZEN

Buchweizen-Crème-fraîche-Mousse 100
Buchweizen-Crumble 100
Buchweizenkrokant 100, 200
Butterkeks-Sablé 126
Buttermilch-Mousse 164, 204

CASSIS

Cassisgel 123
Cassis-Karamell 225
Cassis-Veilchen-Ganache 123
Schokoladen-Cassis-Crèmeux 123

CHAI

Bananen-Chai-Crèmeux 91
Champignons, konfiert 138
Chantilly-Creme 103

CRÈME-FRAÎCHE

Buchweizen-Crème-fraîche-Mousse 100
Crème-fraîche-Mousse 212
Dinkelkrokant 42
Éclairs 89
Englische Creme 91, 123, 192, 222

ERBSEN

Erbsen, pochiert 82
Erbsen-Espuma 82
Erbsen-Estragon-Sorbet 82
Erbsen-Gel 83
Erbsen-Lassi 82

ERDNUSS

Erdnusskrokant 29
Erdnuss-Mousse 28
Zitronen-Erdnuss-Cake 25

ESTRAGON

Avocado-Estragon-Espuma 135
Erbsen-Estragon-Sorbet 82
Estragoncreme 82

FENCHEL

Fenchelblüten-Karamell 130
Fenchelsalat 63
Fenchel-Schokoladen-Crèmeux 63

FRISCHKÄSE

Frischkäsecreme 127
Frischkäse-Mousse 127

FRUCHTPÜREE

Fruchtpürees aus Stein- und Kernobst (Grundrezept) 226
Fruchtpürees aus weichen Früchten (Grundrezept) 226

GANACHE

Cassis-Veilchen-Ganache 123
Ganache 87
Ganachecreme 187
Orangenblüten-Lakritzessig-Ganache 113
Passionsfrucht-Ganache 222
Schokoladen-Ganache-Gelee 62

GEBRANNTÉ CREME

Gebrannte Creme mit Kondensmilch 49
Gebrannte Rooibos-Tee-Creme 93
Gebrannte Shiso-Creme 196

GETREIDE

Gepufftes Getreide, karamellisiert (Grundrezept) 226
Getreidekrokant 205
Getreidekrokant, gebacken 186

GRAPEFRUIT

Grapefruit-Crèmeux 34
Grapefruit-Espuma 95
Grapefruit-Gel 34, 94
Grapefruit-Joghurt-Mousse 93
Grapefruit-Joghurt-Schwamm 94
Grapefruit-Meringue 94
Grapefruit-Mousse 34
Grapefruit-Rooibos-Sorbet 93
Grapefruit-Vanille-Kompott 34
Rooibos-Grapefruit-Lassi 95

GRÜNER PFEFFER

Ananas-Grüner-Pfeffer-Lassi 213

GRÜNTEE

Apfelessig-Grüntee-Karamell 147

Passionsfrucht-Grüntee-Sirup 105

Litchi-Grüntee-Granité 100

Pistazien-Grüntee-Creme 89

Guacamole 135

GURKE

Gurken, mariniert 67

Gurken-Anis-Gelee 67

Gurken-Anis-Sorbet 66

HAFER

Hafer-Cookies 171

Hafer-Crèmeux 170

Hafer-Eis 170

Haferkrokant 165, 171

Hafermilch-Emulsion 171

Haferpapier 170

HASELNUSS

Haselnuss-Brioche 138

Haselnuss-Brioche-Toast 138

Haselnusskrokant 139, 213

Haselnuss-Mousse 78

Haselnuss-Petersilien-Creme 205

Haselnuss-Thymian-Creme 139

Quinoa-Haselnuss-Meringue-

Krokant 21

HEIDELBEERE

Heidelbeer-Crèmeux 121

Heidelbeer-Espuma 121

Heidelbeer-Fruchtgelee 121

Heidelbeer-Gel 120

Heidelbeer-Joghurt-Schwamm 120

Heidelbeer-Lavendel-Jus 121

Heidelbeer-Lavendel-Sorbet 120

HIBISKUS

Hibiskus-Chantilly 116

Hibiskus-Gel 117

Hibiskus-Krokant 115

Litchi-Hibiskus-Sorbet 115

HIMBEERE

Himbeercreme 215

Himbeer-Espuma 45

Himbeeressig-Karamell 45

Himbeer-Gel 215

Himbeergelee 215

Himbeer-Granité 45

Himbeer-Lassi 103

Himbeer-Lotus-Eis 103

Himbeer-Mascarpone-Chantilly 219

Himbeer-Meringue 103, 215

JOGHURT

Grapefruit-Joghurt-Mousse 93

Grapefruit-Joghurt-Schwamm 94

Heidelbeer-Joghurt-Schwamm 120

Joghurt-Mousse 115

JOHANNISBEERE

Johannisbeer-Gel 111

Johannisbeergelee 110

Johannisbeergelee zum

Überziehen 111

KAFFEE

Ananas-Kaffee-Crèmeux 212

KAFFIRLIMETTE

Kaffir-Krokant 31

Kaffirlimetten-Crèmeux 67

Kaffir-Sablé (Grundrezept) 226

Kaffir-Sabléböden 34

Kampotpfeffer-Schokoladen-

Mousse 222

KARAMELL

Karamell 209

Karamellcreme 39, 42

Karamelleis 49

Karamell-Estragon-Creme 83

Karamell-Rooibos-Granité 95

Karamell-Sablé-Tuiles 47

Karamell-Schokoladennibs-

Tuiles 223

Karamell-Tuiles 42

Mango-Karamell-Creme 55

KARDAMOM

Baumnuss-Kardamom-Mousse 69

Passionsfrucht-Kardamom-

Creme 89

KERBEL, KERBELWURZEL

Kerbel-Espuma 70

Kerbelwurzel-Chips 71

Kerbelwurzel-Confit 70

Kerbelwurzeljus 71

Kerbelwurzelsorbet 69

KOKOSNUSS

Kokosnussbiskuit

(Grundrezept) 227

Kokosnusspaste 130

Kokosnuss-Sablé 130

KORIANDER

Koriander-Crumble 55

Passionsfrucht-Koriander-

Creme 55

Kräuter-Lassi 199

Kräutersorbet 199

LAVENDEL

Heidelbeer-Lavendel-Jus 121

Heidelbeer-Lavendel-Sorbet 120

LEINSAMEN

Leinsamen-Cake 149

Leinsamenöl-Schokoladen-

Mousse 149

Schokoladen-Leinsamen-

Crèmeux 149

LITCHI

Litchicreme 101

Litchi-Emulsion 115

Litchi-Espuma 116

Litchi-Fruchtgelee 116

Litchi-Gel 101

Litchi-Grüntee-Granité 100

Litchi-Hibiskus-Sorbet 115

Litchilikör-Gelee 117

Litchi-Marshmallows 101

Litchisud 116

LOTUS

Himbeer-Lotus-Eis 103

MACADAMIA

Macadamiamüesli 153

Macadamiaöl-Vinaigrette 155

Macarons 113

MAIS

Maiscreme 161

Mais-Gel 161

Malto-Crumble 49

MANDARINE

Mandarinen-Confit 28
Mandarinen-Espuma 28
Mandarinenjus 28
Mandarinen-Meringue 29
Mandarinen-Sorbet 28
Mandarinentrüffel 29

MANDEL

Mandel-Chip 123
Mandelcreme 164
Mandel-Crumble 187
Mandelkrokant 219
Mandel-Nougatine 225

MANGO

Mango, pochiert 131
Mango-Carpaccio 55
Mango-Gel 131
Mango-Karamell-Creme 55
Mangosalat 145

Marroni-Cake 105

MASCARPONE

Himbeer-Mascarpone-Chantilly 219
Mascarpone-Chantilly 131
Mascarpone-Mousse 130
Shiso-Mascarpone-Creme 197

Matchatee-Lassi 101

MELONE

Melonenkompott 204
Melonen-Petersilien-Eis 204
Melonen-Petersilien-Espuma 205
Meringue, italienische, für Krokant
(Grundrezept) 226
Meringue, italienische, für Mousse
(Grundrezept) 226

MOHN

Mohn-Madeleines 151
Mohn-Nougatine 151
Mohnöl-Zitronen-Crémeux 151

NEKTARINE

Nektarinen-Carpaccio 201
Nektarinen-Confit 200
Nektarinen-Crémeux 199
Nektarinen-Emulsion 201
Nektarinen-Espuma 199
Nektarinen-Mousse 201

Nelken-Meringue 78

Nougatine-Sesam 87

NÜSSE

Nüsse, karamellisiert
(Grundrezept) 226
Nuss-Nougatine (Grundrezept) 227
Nusspasten (Grundrezept) 226
Olivenöl-Mousse 145

ORANGENBLÜTEN

Orangenblüten-Lakritz-
essig-Ganache 113
Orangenblütenmacarons 113
Orangen-Confit (Grundrezept) 227

PASSIONSFRUCHT

Passionsfrucht-Coulis 209
Passionsfrucht-Ganache 222
Passionsfrucht-Kardamom-
Creme 89
Passionsfrucht-Koriander-
Creme 55
Passionsfrucht-Vinaigrette 147

PETERSILIE

Haselnuss-Petersilien-Creme 205
Melonen-Petersilien-Eis 204
Melonen-Petersilien-Espuma 205
Petersilien-Granité 204

Pfifferlinge, konfiert 217

Pinienkern-Brioche-Krokant 146

PISTAZIEN

Pistaziencreme 173
Pistazien-Grüntee-Creme 89
Pistazien-Puffreis-Krokant 67
Pistazien-Quinoa-Meringue 83
Popcorn-Krokant 161

PREISELBEEREN

Blutorangen-Preiselbeeren-
Crémeux 21
Preiselbeeren-Zimtblüten-
Mousse 20

PUFFREIS

Pistazien-Puffreis-Krokant 67
Puffreis-Krokant 173, 176
Quark-Mousse 120

QUINOA

Pistazien-Quinoa-Meringue 83
Quinoacreme 154
Quinoa-Haselnuss-Meringue-
Krokant 21
Quinoa-Sablés 19
Rhabarber-Quinoa-Crémeux 154
Rhabarber-Quinoa-Mousse 154

QUITTE

Quitten-Gel 182
Quittenkompott 164
Quitten-Mousse 182
Quitten-Weizengras-
Fruchtgelee 183
Quitten-Weizengras-Püree 182

RANDE

Randen-Confit 74
Randen-Espuma 74
Randen-Gel 75
Randen-Krokant 75
Randen-Lassi 75
Randen-Mousse 74
Randen-Zitronenthymian-Gelee 75
Randen-Zitronenthymian-Sorbet 74

REIS

Crémeux-Reis 177
Reiscreme 176
Reis-Mousse 177

RHABARBER

Rhabarber-Confit 155
Rhabarber-Crémeux 219
Rhabarber-Gel 154
Rhabarberkompott 219
Rhabarber-Lassi 155
Rhabarber-Meringue 153
Rhabarber-Quinoa-Crémeux 154
Rhabarber-Quinoa-Mousse 154
Rhabarbersorbet 153

ROOIBOS

Gebrannte Rooibos-Tee-Creme 93
Grapefruit-Rooibos-Sorbet 93
Rooibos-Karamell 93
Rooibos-Grapefruit-Lassi 95
Rosengelee 110
Rosen-Pannacotta 110

RUCOLA

- Aprikosen-Rucola-Sorbet 42
- Rucola-Emulsion 43
- Rucola-Espuma 43, 146
- Rucola-Granité 145
- Rucola-Lassi 147
- Rucolasorbet 145
- Sakegelee 39
- Salzbutterkaramell 47, 55

SAUERAMPFER

- Apfel-Sauerampfer-Gel 185
- Sauerampfer-Crèmeux 186
- Sauerampfer-Espuma 186
- Sauerampfer-Lassi 187
- Sauerampfer-Meringue 186
- Sauerampferparfait 185
- Sauerampfersorbet 185
- Sauerrahmcreme 165

SCHOKOLADE

- Amarant-Schokoladen-Krokant 159
- Kampotpfeffer-Schokoladen-Mousse 222
- Karamell-Schokoladennibs-Tuiles 223
- Schokoauflstrich 53
- Schokoladen-Brioche 62
- Schokoladen-Cassis-Crèmeux 123
- Schokoladen-Crèmeux 222
- Schokoladendrops 39, 123
- Schokoladen-Espuma 223
- Schokoladenflan 209
- Schokoladenganache-Gelee 62
- Schokoladen-Leinsamen-Crèmeux 149
- Schokoladen-Meringue 159
- Schokoladen-Mousse 63, 193
- Schokoladen-Mousse, karamellisiert 197
- Schokoladen-Sablé 159
- Schokoladensauce 63
- Schokoladensauce, heiße 223
- Schokoladenüberzug 141
- Thymian-Schokoladen-Crèmeux 192

SELLERIE

- Ananas-Sellerie-Emulsion 177
- Ananas-Sellerie-Sorbet 177

SESAM

- Sesam-Cookies 196
- Shiso-Sesam-Joghurt 195

SHISO

- Gebrannte Shiso-Creme 196
- Shiso-Chips 196
- Shiso-Eis 195
- Shiso-Espuma 196
- Shiso-Mascarpone-Creme 197
- Shiso-Sesam-Joghurt 195

SPARGEL

- Spargelinfusion 59
- Spargelsorbet 59

THYMIAN

- Haselnuss-Thymian-Creme 139
- Randen-Zitronenthymian-Gelee 75
- Randen-Zitronenthymian-Sorbet 74
- Thymian-Schokoladen-Crèmeux 192
- Tonkakaramellcreme 47
- Tonka-Sablé 47

TOPINAMBUR

- Topinambur-Confit 78
- Topinambur-Crèmeux 78
- Topinambur-Espuma 79
- Topinambur-Gel 77
- Topinambur-Granité 77
- Topinamburjus 79
- Topinambur-Krokant 79
- Topinambursorbet 77

VANILLE

- Grapefruit-Vanille-Kompott 34
- Weißer Schokolade, karamellisiert (Grundrezept) 226
- Weißer-Trüffel-Sablé 141

WEIZENGRAS

- Quitten-Weizengras-Fruchtgelee 183
- Quitten-Weizengras-Püree 182
- Weizengras-Sablé 183

YUZU

- Zitronen-Yuzu-Confitmasse 25

ZIMT

- Preiselbeeren-Zimtblüten-Mousse 20
- Zimtinfusion 53

ZITRONE

- Zitronen-Anis-Creme 66
- Zitronen-Erdnuss-Cake 25
- Zitronenflan 164
- Zitronen-Meringue 161
- Zitronen-Meringue 176
- Zitronen-Yuzu-Confitmasse 25

ZITRUSFRUCHT

- Zitruskonfitüre 15
- Zitrusseiben 15
- Zitrus-Sirup 25, 151
- Zuckerteig (Grundrezept) 227