

Landkarte durch

Geschichten

Ein Buch muss man nicht von vorne nach hinten lesen.

Eigentlich sollte es nur Abendessen werden	21	Wenn die Sauce Platz macht	86
Eigentlich war das so nicht geplant	25	Dreißig Sekunden Mut	89
Wenn selbst die Küche schwitzt	32	Viermal Lachs. Viermal anders	95
Der Blick in den Vorratsschrank	36	Lecker war es, oder?	106
Ein bisschen Kreta	39	Ein Klassiker bekommt Fernweh	107
Man muss einer Idee einfach vertrauen	46	Was bleibt, wenn man besser wird	112
Weit genug weg	51	Manche Rezepte wachsen mit	118
Zweieinhalb Kilo Salz und ein Fisch	55	Wenn aus einer Idee etwas Eigenes wird	121
Pizza Chaos	61	Saulecker - aber da geht noch was	126
Hawaii kann mehr	66	Den Topf nicht zu klein wählen	132
Wenn ein Filet rot sieht	70	Manche Rezepte reisen mit	139
Eine Frage des Maßes	74	Mit den Fingern erlaubt	146
Süß. Sauer. Und dazwischen	78	Ein alter Bekannter	152
Vier Zentiliter Frankreich	82	Der Knochen darf bleiben	156



Marin d'Or



**Manchmal reicht es zu wissen,
wo man hinmöchte.**

Gerichte

Mar y Melon 23

Pulled Lachs · Melone

Marin d'Or Deluxe 27

Meeresfrüchte-Ragout mit Safran

Sommer im Ring 33

Melone · Avocado · Serrano

Rubinrote Verführung 37

Rote Bete · Burrata · Walnüsse

Gyros à la Marin d'Or 41

Gyros vom Schweinefilet

Filet des Bois d'Or 47

Rinderfilet · Pfifferling-Crème · Apfel

Kölsches Mett 53

Mett nach Kölner Art - nach J. Gruner

Mar y Sal - En la Costra 57

Wolfsbarsch in der Salzkruste

Pizza Chaos 63

Thunfisch · Schinken · Spinat · Knoblauch

Poulet Aloha d'Or 67

Hähnchen · Ananas · Zitronengras-Reis

Filet Rouge d'Or 71

Schweinefilet · Rote Bete · Birne

Tartare Noir d'Or 75

Rinderfilet · Kaviar · Zitronen-Crème-fraîche

Poulet Limette d'Or 79

Hähnchen · Limettenreis · Avocado

Soupe de Moules d'Or 83

Miesmuschelsuppe · Pastis

Gamberi Bianco d'Or 87

Garnelen · Linguine · Parmesan · Weißweinsauce

Tuna Tataki d'Or 91

Thunfisch · Gurken-Spaghetti · Asia-Aromen

Saumon Rouge d'Or 97

Lachs · Gewürzerdbeeren

Saumon Printanier 99

Lachs · Pastinake · Rhabarber · Spargel

Carrés d'Asie 101

Lachswürfel · Brokkoli · Limetten-Soja-Butter

Saumon au Jardin 103

Lachs · Spargel · Radieschen · Estragon

Matjessalat Marin d'Or 109

Matjes · Apfel · Limette · Calvados

L'Agneau d'Or 113

Lammfilet · Whisky-Thymian-Jus

Asia Bœuf d'Or 119

Rinderfilet · Gemüse · Kokos · Chili

Coquille Saint-Jacques 123

Jakobsmuscheln

Bœuf Pamplemousse 127

Rind · Grapefruit

Pfundstopf à la Torsten 133

Rind · Schwein · Kassler · Mettwurst

Rouleaux de Mer 141

Lachs-Frühlingsrollen

Gamberi Verde 147

Garnelen · Avocado · Limette · Chili

Poulet au Citron & Sauge 153

Hähnchen · Zitrone · Salbei · Polenta

Ibérico al Fuego 157

Ibérico · Erbsen-Koriander-Crème



Orientierung ist auch nur ein Gefühl.

ATLANTICUS
OCEANUS



Schlumpfi





Ein Wort vorweg
Wie man dieses Buch liest.

1
2

Persönliches

Wie Marin d'Or zu seinem Namen kam	7
Meine Geschichte	10
Von der Neugier zur Gastronomie	11
Der beste Kaiserschmarrn im Umkreis von 200 Kilometern	12
Steaks & more	13
Kochen, ohne kochen zu müssen	14
Warum Hole 19?	15

Gedanken & Wissenswertes

Kochen ist ein Gefühl	17
Was eine Küche wirklich braucht	19
Der Teller ist keine Abstellfläche	29
Hitze ist eine Zutat	43
Öl ist nicht gleich Öl	49
Salz ist nicht gleich Salz	59
Die ehrliche Sojasauce	93
Butter kann mehr als Butter	115
Säure ist kein Unfall	129
Wein im Essen	135
Sauce ist kein Schwimmbad	143
Knoblauch darf nicht alles	149
Mein Lieblingsweinkreativeur · Matz m8 Wein	137
Diejenigen, die für dieses Buch herhalten mussten	159
Marin d'Or geht weiter	
<i>Fragen, Austausch & Neues aus meiner Küche</i>	160
Impressum	161