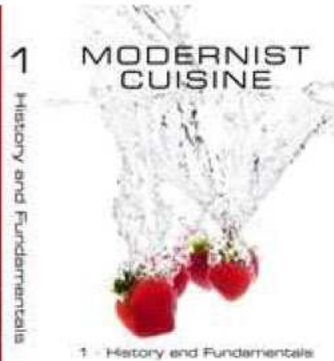


## Modernist Cuisine - Die Revolution der Kochkunst

### Die innovativen Techniken der besten Köche der Welt

"Das wichtigste Buch über die kulinarischen Künste seit Escoffier" - Tim Zagat. Die Revolution der Kochkunst hat begonnen. Genauso wie die französischen Impressionisten jahrhundertalte Traditionen auf den Kopf stellten, sprengt die Molekularküche seit einigen Jahren die Grenzen der kulinarischen Welt.

Experimentierfreudige Küchenchefs weltbekannter Restaurants wie elBulli, The Fat Duck, Alinea und wd-50 übernehmen aus Forschungslaboren völlig neuartige Verfahren und bereichern ihre Kreationen durch neueste wissenschaftliche Erkenntnisse und Entwicklungen in der Kochtechnik.



Mit *Modernist Cuisine: Die Revolution der Kochkunst* schufen Nathan Myhrvold, Chris Young und Maxime Bilet – allesamt Forscher, Erfinder und Meister des Küchenfachs – ein sechsbändiges, 2438 Seiten starkes Kompendium mit wissenschaftlich inspirierten Zubereitungsmethoden, die überirdisch bis sublim anmuten. Mit Utensilien wie Wasserbad, Homogenisator, Zentrifuge und Zutaten wie Hydrokolloiden, Emulgatoren und Enzymen gestalten die Autoren und ihr 20-köpfiges Team von The Cooking Lab verblüffend neue Aromen und Texturen.

Ihre Modernist Cuisine erfindet das Kochen neu.

Wie macht man ein Omelett außen leicht und zart und innen üppig und cremig? Oder außen wunderbar knusprige und innen luftig leichte Pommes frites, die kross bleiben? Stellen Sie sich vor, Sie umschließen eine Muschel mit einer Gelkugel aus ihrem süßen und zugleich salzigen Saft. Oder Ihnen gelingt eine zartschmelzende Pistazienbutter allein aus den Fruchtkernen.



### Modernist Cuisine erklärt Ihnen die Grundlagen dieser Techniken und führt Sie mit ausführlich bebilderten Anleitungen durch die einzelnen Arbeitsschritte

Tausende von Originalfotos und Grafiken veranschaulichen die wissenschaftlichen und technologischen Aspekte der Kochkunst, und spektakuläre neue Fototechniken gewähren dem Leser buchstäblich Einblicke in die Lebensmittel: Der Garprozess wird in Bildern dargestellt – von Mikroskopaufnahmen der Fleischfasern bis zum Querschnitt eines ganzen Weber-Grills. Nach der ausführlichen Lektüre dieses Buches werden Sie das Kochen und Essen in neuem Licht betrachten.



**Sie erfahren,**

- o warum der Garprozess nicht aufhört, wenn Sie Lebensmittel mit Eiswasser abschrecken,
- o wann Kochen schneller geht als Dämpfen,
- o warum die Hitze nicht reduziert wird, wenn der Grillrost höher gesetzt wird,
- o wie günstige Töpfe und Pfannen bessere Dienste leisten können als teure,
- o warum Backen in erster Linie ein Trocknungsprozess ist,
- o warum frittierte Lebensmittel besser bräunen und schmecken, wenn man sie in älterem Öl ausbackt,
- o wie man mit modernen Kochtechniken optimale Ergebnisse erzielen kann und dabei auch ohne perfektes Timing und das Quäntchen Glück auskommt – Faktoren, die bei traditionellen Methoden so entscheidend sein können.

**Die vielseitigen Beiträge bieten**

- o Einblicke in die erstaunlichen wissenschaftlichen Grundlagen traditioneller Zubereitungsmethoden wie Grillen, Räuchern und Braten,
- o einen einzigartigen Leitfaden zum Sous-vide-Garen mit Empfehlungen rund um Wasserbäder, Verpackungsmaterialien, Vakuumiergeräte und Garmethoden sowie Tipps zur Soforthilfe bei kleinen Pannen.
- o Hunderte detaillierte Rezepte und Schritt-für-Schritt-Anleitungen zur Zubereitung von Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten (mehr als 250 Seiten) sowie Obst, Gemüse und Getreide (130 Seiten),
- o ausführliche Darstellungen über den wirkungsvollen Einsatz von modernen Verdickungsmitteln, Gelen, Emulsionen und Schäumen mit Beispielrezepten und Formeln sowie
- o mehr als 300 Seiten mit neuen Rezepten, die sich als Hauptgerichte für die Spitzengastronomie eignen, sowie zahlreichen weiteren Rezepten, die von Meisterköchen wie Grant Achatz, Ferran Adrià, Heston Blumenthal, David Chang, Wylie Dufresne, David Kinch und vielen anderen entwickelt wurden.

**Modernist Cuisine** ist ein unverzichtbarer Leitfaden für alle, die sich leidenschaftlich gerne der Kochkunst und -wissenschaft widmen – vom professionellen Koch bis zum ambitionierten Laien.

**Band 1: Geschichte und Grundlagen**

**Band 2: Techniken und Ausrüstung**

**Band 3: Tiere und Pflanzen**

**Band 4: Zutaten und Zubereitung**

**Band 5: Rezepte**

**Band 6: Kochanleitung mit Beispielrezepten und ausführlichen Verweistabellen, gedruckt auf abwaschbarem Papier**



Dieses einzigartige Meisterwerk ist in Kürze auch als Deutsche Ausgabe bei **TASCHEN** erhältlich zum Preis von **399 €**. Sichern Sie sich jetzt Ihr Exemplar hier!

**Die Autoren:**

Nathan Myhrvold ist CEO und Gründer von Intellectual Ventures, einer Firma, die Erfindungen anstößt und finanziert. Myhrvold ist selbst begeisterter Erfinder: Über 250 Patente sind auf seinen Namen registriert oder beantragt, darunter etliche im Bereich der Lebensmitteltechnologie. Bis 1999 war Myhrvold erster Technologiechef bei Microsoft. Er gründete das Forschungslabor Microsoft Research und war für Avantgarde-Projekte zuständig. Nach seinem Ausscheiden arbeitete der Hobbykoch zwei Jahre in der Küche von Seattles bestem französischen Restaurant Rover's und schloss seine kulinarische Ausbildung bei der bekannten Köchin Anne Willan an der Ecole de la Varenne in Frankreich ab. Er arbeitete als "Chief Gastronomic Officer" für den Restaurantführer Zagat und veröffentlichte in Online-Kochforen neue Erkenntnisse zum Vakuumgaren, über die dann Wired, New York Times Magazine und PBS berichteten. Studiert hat Myhrvold Mathematik, Geophysik und Raumfahrtphysik an der University of California in Los Angeles (UCLA). Außerdem trägt er zwei Dokortitel in Wirtschaftsmathematik und theoretischer Physik aus Princeton. Myhrvold forschte in Cambridge auch ein Jahr lang unter Stephen Hawking an Theorien der

Quantengravitation.

Chris Young hat fünf Jahre lang in der Experimentierküche des englischen Restaurants The Fat Duck dem weltberühmten Drei-Sterne-Koch Heston Blumenthal geholfen, die innovativsten Gerichte zu entwickeln. Young hat Mathematik und Biochemie an der Universität von Washington in Seattle studiert. Er gab seine Doktorarbeit auf, um als Assistenzkoch in einem von Seattles besten Restaurants anzufangen. Dort erarbeitete er sich schnell den Ruf, Wissenschaft und Technologie in der Küche anzuwenden. Im The Fat Duck vergrößerte Young das Küchenlabor von einem auf sechs Vollzeitköche und koordinierte die Arbeit mehrerer wissenschaftlicher Berater. Er entwickelte neue Rezepte für die Speisekarte des Fat Duck und für die ersten beiden Staffeln der gefeierten BBC-Serie Heston Blumenthal: In Search of Perfection. Im Fat Duck Cookbook hat er ausführlich über die Wissenschaft des Kochens geschrieben. Auch akademisch hat er publiziert - im Journal of Agricultural Chemistry and Food Science.



Maxime Bilet hat einen B.A. in kreativem Schreiben, Literatur und visueller Kunst vom Skidmore College. Nach dem Abschluss mit Bestnote am Institute of Culinary Education in New York fing er in Jack's Luxury Oyster Bar an und wurde von Eigentümer Jack Lamb bald zum Chefkoch befördert. Danach zog es ihn nach London ins Entwicklungsteam von Heston Blumenthal im The Fat Duck. Er ließ sich zum stellvertretenden Küchenchef ausbilden, um die Londoner Filiale der Auberge de L'Île zu eröffnen. Doch folgte er dann gemeinsam mit Young Myhrvolds Ruf nach Seattle, wo er Forschungsleiter des Cooking Lab wurde.

Text und Fotos: **TASCHEN Deutschland GmbH**