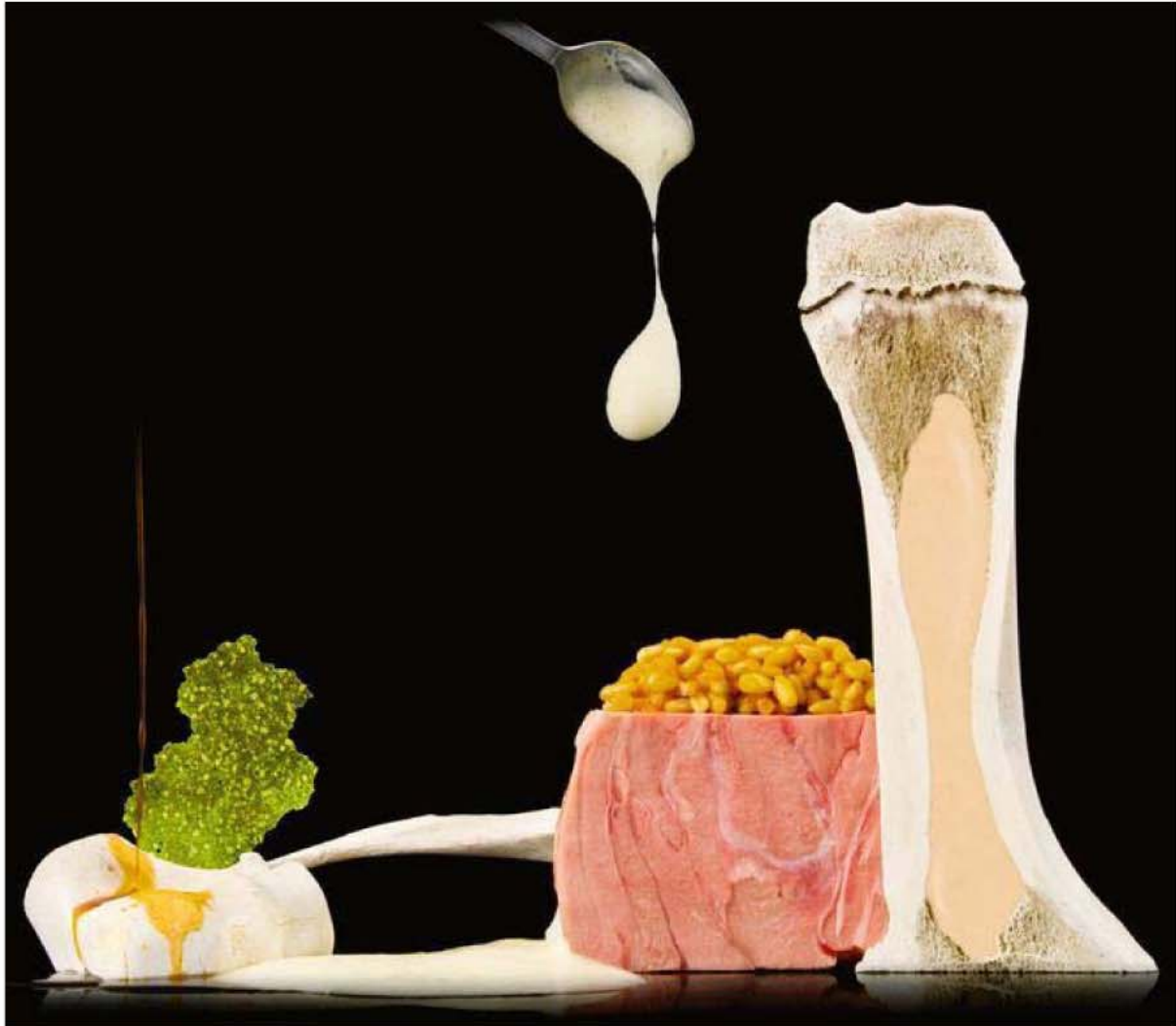


Küchen-Bildband

Das Auge isst mit

Bilderserie Der US-Hobbykoch Nathan Myhrvold ist nicht nur sehr neugierig, sondern auch sehr reich. Drei Jahre lang bezahlte er 18 Köche, Techniker, Wissenschaftler und Fotografen, um die Geheimnisse der Küche zu erkunden. Herausgekommen ist eine 20 Kilogramm schwere Enzyklopädie. von *Wiebke Anabess Kuhn und Lars Berg*



© Illustration: 2011 Modernist Cuisine, LLC.

Ossobuco Milanese

Der 52-Jährige hat eine außergewöhnliche Karriere: Er promovierte in Physik, arbeitete als Assistent von Stephen Hawking, war Technologiechef bei Microsoft. Danach lernte er in Paris in der berühmten Kochschule La Varenne und schrieb Gastrokritiken. Mehrere Millionen Dollar ließ sich Myhrvold sein Buchprojekt kosten. Gekocht und fotografiert wurde zum Beispiel: Ossobuco Milanese mit Knochenmarkcustard, gerösteten Pinienkernen, Kuri-Kürbis und Gremolata-Crisps.

Dieses Bild: