

Wolfram Siebeck  
Kulinarische  
Notizen

**Mit 17 Zeichnungen  
von Roland Topor**

**Ullstein**

## *Küche, Köche, Kochkritik*

Statt eines Vorwortes 6

### *Kulinarische Grundeinsichten 13*

Was jeder Gast vor dem Hors d'oeuvre vom Essen wissen sollte 15 Darf s ein bißchen milder sein? 27 Saucen und Soßen 32 Pürees und andere Pampfen. Eine Rüchenmode für Zahnlose 44 Zwischen Kult und Kunst: Das Steak 46 Krill, Keks und Konsorten 51 Ihre Rohheit bitten zu Tisch 54

### *Köche und Küchen 65*

La Vie en Rose zum Fisch. Maxim's nach dem Verlöschen der Sterne 67 La Merenda oder Die Lust am Einfachen 73 Outhier + Verge = 6 Sterne 76 Helmut Abrell: Hühnerbrüstchen mit Zitronenmelisse 80 Henry Levy: Hasenrücken mit Steinpilzen und Petersilie 87 Albert Bouley: Wachtelpralinen mit Ratatouille 93 Die feine Rübe des Georges Paineau 102 Auberge de 1\*111, Alsace, France 106 Dodin-Bouffant, Paris 114 FWgeron und Chiberta 115 Das Schloß in der Champagne 124 Chewton Glen Hotel und The Lygon Arms 131 München, gastronomisch 139 Wunder braten etwas länger 158 Elsaß beginnt in Niederbayern 161 Wenn ein Koch Geburtstag hat 163

### *Kostproben von unterwegs 169*

Es muß nicht immer Rösti sein 171 8 x Straßburg 191  
Die Blau-Weiß-Roten 203 Der edle Rote aus dem Rho-  
netal: Hermitage 208 Sag mir, wo die Hühner sind 216  
England kulinarisch — mehr oder weniger eßbar 229 Es  
muß nicht immer Porridge sein 240 Manhattan Cook-  
ing 243 Ein Barbar im Teehaus 254

### *Kulinarische Nachlese 275*

Der formidable J. W. und seine Paradiese 277 Die Angst  
des Amateurs vorm Apfelkuchen 279 Fraß acht Schock  
Pflaumen nebst den Kernen 281 »Suppen, in denen die  
Graupe siegt« 284 Kulinarische Kollektiv-Idylle 288  
Schlemmen mit Dali 290 Ein Hund kam in die Küche 293  
Mit Zähnen und Klauen 296

### *Zum guten Schluß geht's in die Luft 303*

Drei Mann in einem Ballon, vom Perlhuhn ganz zu  
schweigen 305

### *Inhaltsverzeichnis 317*