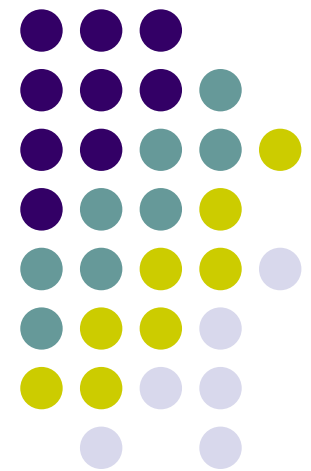


# Molekularküche

Ein Experiment...



# Definition & Erfindung



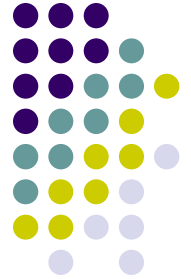
- **Die Molekularküche** als Teil der Molekulargastronomie setzt Erkenntnisse aus der wissenschaftlichen Untersuchung biochemischer, physikalischer und chemischer Prozesse bei der Zubereitung von Speisen und Getränken um, die mit der Änderung von Texturen einzelner Produkte und den Wechselwirkungen zwischen physikalisch-chemischen Prozessen einerseits und Veränderungen eines Produkts andererseits zu tun haben. Das veränderte Verhalten von Eiweißstrukturen in Lebensmitteln durch mechanische Einwirkungen, durch Temperaturveränderungen oder durch Verwendung von Zusatzstoffen wie Alginaten beschäftigen die mit dem Thema befassten Wissenschaftler und Köche. Sie interessiert weniger die Frage, wann die richtige Garzeit für Fleisch und Fisch erreicht ist oder wie lange ein Soufflé im Ofen bleiben muss. Für sie ist vielmehr wichtig, warum das alles passiert, um daraus auch Erkenntnisse für andere Zubereitungsprozesse ziehen zu können.
- **Ferran Adrià** ist der Erfinder der Molekularküche. Er ist der einflussreichste Drei-Sterne-Koch der Gegenwart. Und der umstrittenste. Jährlich bewerben sich mehr als zwei Millionen Menschen um einen der raren Plätze in seinem Restaurant „elBulli“ im katalanischen Roses – pro Saison können nur rund 8000 Personen bewirtet werden.



# Thesen...



- Die Molekularküche ist überall. Kochen, Backen oder jedes Einwirken auf Lebensmittel geht mit physikalischen und/oder chemischen Veränderungen auf molekularer Basis einher. Jedes Kochen ist somit molekular.
- Die Molekularküche zielt in ihrer Anwendung bewusst auf eine quantitative physikalisch-chemische Erfassung der Begriffe Geschmack, Struktur und Textur. Was ist Genuss? Wie bestimmen physikalische Parameter Geschmack und Sensorik?
- Struktur ist eine physikalisch messbare Eigenschaft. Textur wird erst in unserem Gehirn aus allen Eindrücken und Informationen der Sinne zusammengefügt.
- Der Begriff „Mundgefühl“ betrifft sowohl die mechanischen (hart, weich, viskos, cremig, flüssig etc.) als auch die thermodynamischen Eigenschaften (Schmelzen, Temperaturänderung, Kühleffekte im Mund etc.).
- Die Molekularküche und das „molekulare Kochen“ suchen ein interdisziplinär umfassendes Grundverständnis aller subjektiven und objektiven Vorgänge in der Küche.
- Sobald man ein Verdickungsmittel jenseits der Kartoffelstärke in eine Sauce rührt oder mit Agar-Agar gelieren lässt, darf man sich Molekularkoch nennen...
- Der kulinarisch ansprechende Schaum auf dem Teller und jener eklige am verdreckten Strand unterscheiden sich lediglich vordergründig voneinander...



# Alchimisten-Pulver...

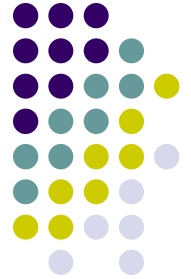
- Agar-Agar
- Natrium-Alginat
- Natrium-Citrat
- Calcium-Laktat
- Methylzellulose
- Lecithin
- Gellan Gum
- Guar Gum
- Carrageen
- Johannisbrotkernmehl
- Xanthan
- Malzdexrose
- Crumiel (kristallisierter Honig)
- ...



[www.biozoon.de/shop](http://www.biozoon.de/shop)

[www.texturepro.de](http://www.texturepro.de)

[www.texturaselbulli.com](http://www.texturaselbulli.com)



# Erste Schritte - Utes Menü

## Lachstatar mit Campari-Kaviar

- Süß, salzig, sauer, bitter, umami, fett...

## Tatar de Tomate

Die Aromenfreisetzung erfolgt zeitversetzt im Mund

- 1. Schmelzen des Olivenöls
- 2. Brechen des Basilikumgels
- 3. Freigabe der Tomatenaromen
- 4. Erwärmen der Mozzarellawürfel und Freigabe der Käsearomen



## Seelachs im Maillardmantel

- Die **Maillard-Reaktion** (benannt nach dem Chemiker Louis Camille Maillard) ist eine so genannte nicht-enzymatische Bräunungsreaktion. Hierbei werden Aminosäuren und reduzierende Zucker unter Hitzeeinwirkung zu neuen Verbindungen umgewandelt



## Grüne Schokoladensauce auf Banane

- Emulsion aus Kürbiskernöl und weißer Schokolade





# Besuch beim Profi

- Angelo Zicaro ist Koch aus Leidenschaft! Seine Energie, sein Respekt vor den Gaben der Natur und seine Lust an der Perfektion spiegeln sich in jedem Detail seiner Gerichte und Rezepte.
- „Jeder Gast ist wie dein bester Freund“
- Radici (Wurzeln): Eine solide Ausbildung in seiner Heimat Kalabrien bildet das Fundament – die Gesellenjahre in Top-Lokalen wie Gattopardo und Carpe Diem in München oder Ca Bianca in San Francisco erweitern den Horizont und bei 3-Sterne Koch Alain Ducasse in Paris lernt Angelo die moderne Interpretation traditioneller Küche in Vollendung kennen. Seine heimliche Passion, die Patisserie, perfektioniert er beim mehrfachen Goldmedaillen-Gewinner Robert Oppeneder, ehemals Chef-Pâtissier des 3-Sterne Restaurants Aubergine.
- Angelo Zicaro ist 1999 der erste italienische Koch der einen deutschen Meisterbrief erwirbt – als Chefkoch der renommierten Osteria Italiana ist er seinen Münchner Gästen in bester Erinnerung.
- <http://www.angelo-kochschule.com/index.html>



