

APEROS



ZUTATEN

SESAM TOFU CAKE

KEKSTEIG

105g Mehl 405

6g Salz

3g Zucker

10g Malto

10g Trisol

85g gerösteter und gemörserter schwarzer Sesam

95g Butter

90g Vollei

18ml Sesamöl

SESAMCRÈME

STEP 1

SESAMÖL

330g schwarzer, gerösteter Sesam

660g Sonnenblumenöl

STEP 2

225ml Sonnenblumenöl

75g Sesamöl (von Step 1)

100ml Milch

KÜRBISKOMPOTT

STEP 1

1 Kürbis

600ml Wasser

STEP 2

500g getrocknetes Kürbisfleisch (Step 1)

200g Zucker

200g Glukosesirup

Saft von 4 Orangen

Schale von einer Zitrone

8g Pektin

TOFUMARINADE

400g Tofu

50g Kürbis

50g Kaiserschoten

Sesamöl

Kürbiskernöl

Olivenöl aus Spanien

Sojasauce

Salz

Zucker

ERBSEN KIWI SHOT

ERBSENCHIP

420g Tiefkühlerbsen

70g Isomalt

55g Puderzucker

12g Glucose

KIWI GRANITÉ

125g Kiwipüree

125ml Wasser

100ml Limettensaft

50g Dextrose
60ml Pitú
1 Blatt Gelatine (eingeweicht)

ERBSENSAFT FÜR CRÈME

STEP 1

1kg Erbsen
1l Wasser

ERBSENCRÈME

700g Tiefkühlerbsen
70g Spinatsaft
50ml Seewasser (zu bestellen im Internet)
400ml Erbsensaft (Step 1)
50ml Wasser
Salz

GEFRORENE PITÚ MERINGE

40g Läuterzucker (1:1)
10g Dextrose
1 Blatt Gelatine (eingeweicht)
200g Eiweiß
30ml Limettensaft
25g Pitú
Limettenabrieb und Zitronenpulver

PARMESANCRACKER MIT US RIND

CITRAS (ZITRUSFRUCHT) MARINIERT

2 Citras
200ml Zitronensaft
250g Zucker
200ml Wasser
Salz
Zitronenöl
Sojasauce, weiß
Balsamico, weiß

RUCOLACRÈME

3 Anchovis
250g Rucola (nicht zu bitter)
35g Eiweiß
1EL Kapern
200ml Olivenöl aus Spanien
300ml Sonnenblumenöl
50ml Geflügelfond
15g Parmesan
Mirin
Senf
Zitronensaft
Balsamico, weiß
Salz
Zucker

PARMESANCRACKER

STEP 1

150g Risottoreis

800ml Wasser

STEP 2

250g Reispüree (Step 1)
100g Parmesan, fein gerieben

VINAIGRETTE FÜR RINDERRÖLLCHEN

500g Rindfleisch
500ml Olivenöl aus Spanien
100ml Sojasauce, weiß
100ml Aceto Balsamico
100ml Koreanische BBQ Sauce
100ml Balsamico, weiß
100ml Mirin
50ml Pinienkernöl
50g Misopaste, dunkel

LACHS MACADAMIA SCHNITTE

HIJIKI ALGEN

100g Hijiki Algen
50ml Apfelessig
100ml Sojasauce
Saft von einer Grapefruit
20g Zucker

MACADAMIAKUCHEN

100g Mandelmehl
100g Macadamiamehl
100g Puderzucker
150g Mehl
300g Eiweiß
250g Butter
12g Backpulver
24g schwarze Misopaste
30ml Sojasauce

LACHS

400g Lachs
1,2l Seewasser
400ml Balsamico, weiß
Olivenöl aus Spanien
84g Salz

SPARGELCRÈME

2kg Spargel
200g Sahne
50g Butter
500g Geflügelfond
etwas Chardonnayessig
Salz
Zucker

GEGARTER SPARGEL

200g Spargel, geschält
40g Ibérico Schinken
2EL Olivenöl aus Spanien
Salz

Zucker

RHABARBERCRÈME

100g Zucker
500g Rhabarber

GARNIERUNG

Bronzefenchel, Pimpinelle, Bottarga
gerieben, Vanillesalz

GÄNSELEBERCRÈME MIT FEIGE

GÄNSELEBERCRÈME

160g Eigelb
400ml Geflügelfond
800g Gänseleber (ungestopft)
12 Blatt Gelatine

KAHLÚAGELEE

1l Kahlúa
68g vegetarische Gelatine

KAKAOCHIP

250g Zucker
150g Glucose
100ml Wasser
50g dunkle Kuvertüre
50g Butter

FEIGENCRÈME

500g Feigen
100g Muscovadozucker

FROZEN KUMQUAT MIT SEEIGEL

MARINADE FÜR KUMQUAT

250g Kumquat
500ml Mandarinsaft
50g Glucose
50g Zucker
150ml Orangensaft

SEEIGELSCHNEE

400ml Muschelwasser
150g Seeigelfleisch
100ml fettarme Milch

KROKANT

100ml Sahne
50g Wakame
150ml Milch
35g Seeigel
15g Mascarponepulver
10g Metil

MASCARPONECRÈME

100g Mascarpone
50g Crème fraîche
5g Mascarponepulver

100ml Sahne

MANDARINENSORBET

120ml Wasser
15g Trimoline
75g Glucose
90g Zucker
3g Milchpulver
13g Mandarinenessig
10g Soja, weiß
500ml Mandarinenessig
60ml Zitronensaft
10ml Seewasser
20g Wakame

ZUBEREITUNG

SESAM TOFU CAKE

KEKSTEIG

Mehl, Trisol, Malto, Salz, Zucker und Sesam in einer Schüssel vermischen und in der Mitte eine Mulde bilden. Butter in einer Schüssel über dem Wasserbad auflösen und mit dem Vollei vermengen. Dann erst das Sesamöl, danach die Ei-Butter-Masse in die Mulde geben und langsam mit dem Mehl vermengen, bis ein glatter Teig entsteht. Dann dünn ausrollen und ausstechen. Bei 200°C 4-5 Minuten backen.

SESAMCRÈME

STEP 1

SESAMÖL

Im Thermomix fein mixen.

STEP 2

Die beiden Öle mischen, dann langsam in die Milch einmischen, bis eine standfeste Crème entsteht. Mit Salz und Zucker abschmecken.

KÜRBISKOMPOTT

STEP 1

Kürbis schälen, in Würfel von 3cm Kantenlänge schneiden, mit Wasser, Salz und Zucker in einem Drucktopf ca. 15 Minuten garen, bis der Kürbis weich ist. Das Fleisch ca. 2-2,5 Stunden unter der Wärmelampe trocknen. (Alternativ im leicht geöffneten Ofen bei 90°C)

STEP 2

Alles außer dem Kürbisfleisch und Pektin in einen Topf geben und leicht köcheln, bis ein Karamell entsteht. Dann Pektin hinzugeben, danach den Kürbis ca. 3 Minuten köcheln lassen und dann in einer Schüssel auf Eis kalt ziehen.

TOFUMARINADE

Aus allen Zutaten eine Marinade herstellen und den Tofu vor dem Zusammensetzen damit marinieren. Julienne von Kürbis und Kaiserschoten schneiden und leicht mit Salz und Olivenöl marinieren. Tofu (fest) in einer Grillpfanne anbraten, bis eine schöne Röstung zu sehen ist.

ERBSEN KIWISHOT

ERBSENCHIP

Die Erbsen auftauen und dann alles zusammen auf 80°C im Thermomix mixen. Passieren und dünn auf eine Silpatmatte streichen. Dann mit einem Ausstechring die Masse einteilen. Im Dehydrator trocknen und die einzelnen Kreise der Matte entnehmen.

KIWIS GRANITÉ

Alle Flüssigkeiten vermengen, leicht erhitzen, die Gelatine hinzugeben und einfrieren. Ist die Masse vollständig eingefroren, diese mit einer Gabel zu einem Granité kratzen.

ERBSENSAFT FÜR CRÈME

STEP 1

Beides zusammen auf 60°C mixen und passieren, auf 200ml von dem Saft 0,8g Xanthan geben.

ERBSENCRÈME

Alles vermischen, passieren und abschmecken. Mit etwas Xanthan abbinden.

GEFRORENE PITÚ MERINGE

Das Eiweiß aufschlagen, Läuterzucker, Dextrose und Gelatine hinzugeben, dann den Limettensaft und Pitú. Etwas Abrieb hinzugeben und dann die Masse auf eine Silpatmatte spritzen und frieren. Zum Garnieren des Erbsenchips Erbsenkresse, Veilchen, frisch gepulverte Erbsen und kleine Kiwistückchen verwenden.

PARMESANCRACKER MIT US RIND

CITRAS (ZITRUSFRUCHT) MARINIERT

Die Citras auf der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden und 3-mal in Wasser blanchieren (immer wieder mit kaltem, frischem Wasser ansetzen), aus den restlichen Zutaten eine Vinaigrette herstellen und danach die Citras darin einlegen.

RUCOLACRÈME

Alle Zutaten außer dem Öl im Thermomix

vermischen, dann langsam das Öl einlaufen lassen, bis eine mayonnaiseartige Masse entsteht. Mit etwas Xanthan stärken.

PARMESANCRACKER

STEP 1

Den Reis mit dem Wasser zu einer Masse verkochen, dann im Thermomix zu einem Püree mixen.

STEP 2

Den Parmesan in die Masse einmischen, dann in die gewünschten Formen spritzen und in der Mikrowelle 10-15 Sekunden in kurzen Intervallen ausbacken.

VINAIGRETTE FÜR RINDERRÖLLCHEN

Das Fleisch in kleine Stücke schneiden, für ca. 2 Stunden in die Marinade legen, danach in Folie rollen und einfrieren. Auf der Aufschnittmaschine in kleine Rollen schneiden.

GARNIERUNG

Rund ausgestochener Parmesan, Rucolakresse, frittierte Margeritenblüten.

LACHS MACADAMIA SCHNITTE HIJIKI ALGEN

Aus den Flüssigkeiten eine Marinade erstellen und die getrockneten Hijiki Algen darin über Nacht einlegen.

MACADAMIAKUCHEN

Macadamiamehl, Mandelmehl, Backpulver und Mehl vermengen, Butter und Puderzucker aufschlagen und die Sojasauce hinzu geben. Separat das Eiweiß mit etwas Salz aufschlagen, dann die Buttermasse unter das Mehlgemisch geben und danach das aufgeschlagene Eiweiß angleichen. In Backformen einfüllen, dann 25-30 Minuten bei 170°C backen. (Bei einer Stückgröße von ca. 60g)

LACHS

Alles zu einer Beize verrühren. Den Lachs für ca. 2 Stunden (bei einer Stückgröße von 200g) in diese Beize legen, danach trocknen und in Olivenöl lagern.

SPARGELCRÈME

Den Spargel waschen und schälen, danach in ca. 3cm lange Stücke schneiden. Butter im Topf erhitzen, Spargel und Zucker dazugeben, alles leicht karamellisieren

und mit dem Geflügelfond und der Sahne aufgießen. Alles weich kochen und pürieren. Durch ein Sieb passieren und mit Salz, Zucker und etwas Essig abschmecken. Auf 100ml von der Suppe 0,8g Xanthan geben.

GEGARTER SPARGEL

Den Spargel schälen, salzen und zuckern. Nach einer halben Stunde mit Olivenöl, Zitronenschale und etwas Ibérico Schinken vakuumieren und bei 85°C ca. 2 Stunden garen, bis er wachweich ist.

RHABARBERCRÈME

Zucker verflüssigen, den Rhabarber dazugeben und zu einem Kompott kochen, dann mit etwas Xanthan abbinden.

GÄNSELEBERCRÈME MIT FEIGE

GÄNSELEBERCRÈME

Das Eigelb mit Fond auf 80°C im Thermomix erhitzen. Die Gänseleber in kleine Würfel schneiden und in den Thermomix geben, dann die eingeweichte Gelatine dazugeben, die Masse passieren und mit Salz

abschmecken, danach in die gewünschten Formmatten abfüllen und kalt stellen.

KAHLÚAGELEE

Einmal zusammen aufkochen, dann die Gänseleber damit überziehen.

KAKAOCHIP

Zucker, Glucose und Wasser zusammen zu einem hellen Karamell kochen, Butter und Kuvertüre dazugeben, schmelzen lassen, erkalten lassen, fein mixen, auf Silpatmatten sieben und im Ofen kurz karamellisieren.

FEIGENCRÈME

Feigen waschen, kleinschneiden und mit 20% der Gesamtmasse Zucker zu einem Püree kochen.

FROZEN KUMQUAT MIT SEEIGEL

MARINADE FÜR KUMQUAT

Die Kumquat halbieren und 3-mal in kaltem Wasser ansetzen zum Blanchieren. Danach mit den anderen Zutaten im Gastrovac bei 90°C 90 Minuten kochen.

SEEIGELSCHNEE

Alles zusammen mixen, passieren, dann in einen iSi Spender abfüllen und mit 2 Patronen versehen. Dann in Stickstoff sprühen, die gefrorene Masse im Thermomix kurz und schnell mixen und direkt frieren.

KROKANT

Alles im Thermomix zusammen bei 60°C 5 Minuten mixen. Dann dünn aufstreichen und im Dehydrator trocknen.

MASCARPONECRÈME

Mascarpone und Crème fraîche zusammen glatt mixen, dann Sahne und Mascarponepuder unterheben.

MANDARINENSORBET

Alles außer der Wakame zusammen erwärmen und auflösen. Die Wakame kurz wässern, dann fein hacken und unter die Masse heben. Die Endmasse kurz wiegen und mit 1,5% Pectagel vermengen, kalt stellen. 2 Stunden vor Gebrauch in die Kumquats füllen und frieren.

ROTBARBE



ZUTATEN

ROTBARBE

1 Rotbarbe (200g)
1 Anchovifilet

ARTISCHOCKEN SOUS-VIDE

8 Artischocken (Poweraden)
150ml Geflügelfond
50ml Olivenöl aus Spanien
alte Sojasauce
Schale von ½ Zitrone
1 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe

ARTISCHOCKENPÜREE

12 Artischocken (groß)
1 Anchovifilet
2 Knoblauchzehen
200ml Geflügelfond
150ml Sahne
50g Parmesan
2 Bund Petersilie
1 Zitronenschale

KIMCHI

1 Chinakohl
1l Wasser
35g Salz
6 Stück Lauch (weiß)
2 Zwiebeln
1 Knoblauchknolle
2 Birnen
12 Sepia (Mini)

Zucker
Salz
Koreanischer Chili
Piment d'Espelette
Daikon Rettich
Shirup Sauce
Schweinesauce (Reduktion)

ZWIEBEL-KNOBLAUCH KOMPOTT

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe

KAISERSCHOTENSAUCE

25g Spinatblätter
12 Basilikumblätter
150g blanchierte Kaiserschoten
200ml Geflügelfond
50g Zwiebel-Knoblauch Kompott
75ml Kaiserschotensaft

KAISERSCHOTENSPITZEN UND -SAMEN

80g Kaiserschoten

RETTICHRÖLLCHEN

200g Rettich
300g Fond

ZUBEREITUNG

ROTBARBE

Rotbarbe schuppen, filetieren und entgräten. Die Filets von beiden Seiten salzen. Eine Anchoviseite der Länge nach halbieren und

die Teile hintereinander der Länge nach auf ein Rotbarbenfilet legen. Dann das andere Rotbarbenfilet mit der Fleischseite darauf setzen. Das Ganze auf ein Stück Alufolie, das mit Butter eingepinselt ist, arrangieren. Die Rotbarbe fest in Alufolie einrollen und auf beiden Seiten zudrehen. Den Fisch nun bei 55°C im Julabo 10 Minuten garen, aus der Alufolie rollen und die beiden Enden mit einem Messer begradigen. Nun mit Olivenöl abglänzen und servieren.

ARTISCHOCKEN SOUS-VIDE

Artischocken putzen und mit den weiteren Zutaten vakuumieren, 1,5 Stunden bei 85°C im Steamer garen. Im Service kurz anbraten und mit dem Kochfond glacieren.

ARTISCHOCKENPÜREE

Artischocken putzen und mit den weiteren Zutaten vakuumieren. Ca. 1 Stunde bei 100°C Dampf weich kochen. Flüssigkeit abpassieren und das Artischockenfleisch im Thermomix mixen, je nachdem noch Flüssigkeit zugeben. Mit dem Anchovifilet und Parmesan abschmecken, passieren. In Spritzbeutel mit Tülle 5 füllen.

KIMCHI

Wasser mit Salz aufkochen und kalt stellen. Kohl halbieren und säubern, ins kalte Salzwasser einlegen und mit leichtem Druck für 24 Stunden stehen lassen. Lauch halbieren, Zwiebel schälen und vierteln.

Knoblauch schälen und halbieren. Alles einzeln in Alufolie einpacken und mit Salz, Zucker und Olivenöl für 3 Stunden bei 130°C garen. Alles auspacken, in eine Schüssel geben und mit Alufolie abdecken, nochmals 8 Stunden bei 65°C garen lassen. Alles im Thermomix pürieren und passieren.

Sepia säubern und anbraten, klein schneiden. Birnen schälen, in Würfel schneiden und weich kochen. Beides zum Lauchpüree zugeben und mit den weiteren Zutaten abschmecken. Chinakohl aus dem Salzwasser nehmen und abtrocknen. Alle einzelnen Blätter mit Salz und Zucker bestreuen und mit Lauchpüree

bestreichen. Kimchi in eine Lock & Lock Box packen und für 48 Stunden bei 12°C (Weinboden) fermentieren.

ZWIEBEL-KNOBLAUCH KOMPOTT

Beide in feine Brunoise schneiden und in Olivenöl bei niedriger Temperatur zu Kompott weich garen.

KAISERSCHOTENSAUCE

Alle Zutaten außer dem Kaiserschotensaft im Thermomix miteinander mixen, zum Schluss den Saft zugeben und die Masse passieren. Auf 300ml Masse 1g Xanthan zum Abbinden.

KAISERSCHOTENSPITZEN UND -SAMEN

Kaiserschoten blanchieren und in Eiswasser abschrecken, danach diagonal der Länge nach halbieren. Die Kaiserschotensamen mit einem kleinen Löffel heraustrennen und bis zum Gebrauch in Olivenöl aufbewahren.

RETTICHRÖLLCHEN

Rettich schälen und ein Stück von ca. 20cm schneiden, längs auf Stufe 0,75 aufschneiden. Die Streifen mit dem Kochfond von einer Artischocke marinieren und zu Rosen „einrollen“. Oben eine Bohnenblüte aufsetzen.

LAMM VON VORNE BIS HINTEN



ZUTATEN

LAMMNACKEN

- 4 Lammnacken
- 8 Lammszungen
- 2g Kardamom
- 2g Muskat
- 15g Zwiebeln
- 20g Karotten
- 2g Koriander
- 2 Knoblauchzehen
- 2g Senfsaat
- Schale von einer Orange
- 1 Zimtstange
- 3 Galangascheiben
- 100ml Sherry
- Petersilie
- Koriander, frisch

LAMMGLASAGE

- 500g Lammjus
- 2,8g Xanthan

SCHAFSMILCHGELEE

- 150ml Schafsmilch
- 75g Schafskäse

- 0,8g Iota
- 1,5g Gelatine

SCHAFSMILCHCRACKER

- 150ml Schafsmilch
- 150g Brebis
- 3g Metil
- 1g Taragum

CHERMOULAPULVER

- Chermoula
- Malto
- Puderzucker

CHERMOULAVINAIGRETTE

- das aufgehobene Chermoulaöl vom Pulver
- Karottensaft
- Olivenöl
- Zitronensaft
- Apelessig

KAROTTENBLÄTTEREMULSION

- 2 Brokkoliköpfe
- 150g Karottenblätter, blanchiert
- 150g Crash Ice
- 200g Püree

- 50g Geflügelfond
- 3,7g Guarzoon
- Salz

KAROTTENBRUNOISE

- Karotten
- Chardonnayessig

KICHERERBSEN PÜREE

- 500g Kichererbsen
- 50g Schinken
- 250g Lauch
- 50g Zwiebel
- 20g Karotte
- 50g Olivenöl aus Spanien
- 1 Tomate
- 1 Lorbeerblatt
- 1,5l Wasser
- Chermoula
- Paprikapulver
- Olivenöl aus Spanien
- Tomatensauce

KAROTTENPÜREE

- 500g Karotten
- 1 Stange Lauch

Zwiebel
Kardamompulver
Chermoula
4g Safran
Raz el Hanout
Chardonnayessig

BROKKOLI / AMARANTH

200g Amaranth
500ml Geflügelfond
200g Brokkoli
3g Zitronenzestenbrunoise
6g Petersilie, fein gehackt
50g Lammbrunoise (Zunge)
Raz el Hanout
Chermoulavinaigrette

GARNIERUNG

Pro Teller:
5 Scheiben Minikarotte
3 Streifen von Minizucchini
5 Korianderstiele

LAMMRÜCKEN MIT KNOBLAUCH-KORIANDERWÜRZE

30g Milchlammrücken
Butter
1 Bund Koriander
¼ Knoblauchzehe
50g Reismehl

LAMMBRIES SOUS-VIDE

1kg Lammbries
Eiswasser
100g Sellerie
2 kleine Karotten
1 kleine Zwiebel
250ml Lammfond
2 Stangen Zitronengras
20g Ingwer
2 Knoblauchzehen
8 Korianderkörner
4 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
Himalayasalz

LAMMSCHULTER

2 Milchlammschultern
2 kleine Karotten
100g Sellerie
1 große Zwiebel
200ml Lammfond
10 Korianderkörner
2 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
50g Ingwer
3 Stangen Zitronengras
½ Knoblauchzehe
Himalayasalz und Pfeffer aus der Mühle

ERFORDERLICHE GERÄTE

Vakuumbbeutel, Vakuuierer, Wasserbad mit konstanter Temperatur

LAMMLEBER

1 Scheibe Lammeleber, mind. 2,5cm dick
ca. 250g Garam Masala
Salz
Wenig Butter zum Braten

LAMMSCHWANZ SOUS-VIDE

6 spanische Lammschwänze
Eiswasser
100g Sellerie
2 kleine Karotten
1 kleine Zwiebel
250ml Lammfond
2 Stangen Zitronengras
20g Ingwer
2 Knoblauchzehen
8 Korianderkörner
4 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
Himalayasalz

GARNIERUNG

Karottenblätter / Kräuter

ZUBEREITUNG

LAMMNACKEN

Lammnackensalzen, anbraten, alle anderen Zutaten anschwitzen und alle Zutaten gleichmäßig in sous-vidé Säcke verteilen. Für 24 Stunden bei 62°C garen.

LAMMZUNGENRÖLLCHEN

Die Lammzungen genauso sous-vidé garen wie den Nacken. Gefroren hauchdünn aufschneiden, in Rechtecke schneiden und zu exakten Röllchen drehen.

LAMMGLASAGE

Aus Lammjus mit Tapioka oder Xanthan eine Glasage für den Nacken herstellen.

SCHAFSMILCHGELEE

Die Schafsmilch mit dem zerkleinerten Schafskäse etwas erhitzen, nun im Thermomix 5 Minuten lang bei 50°C auf Stufe 4 mixen. Dann passieren und mit Iota zusammen im Topf aufkochen. Dann eine Minute lang köcheln lassen, den Topf von der Flamme nehmen und Gelatine dazugeben. Jetzt die warme Masse in dafür vorgesehene Silikonformen geben und erkalten lassen.

SCHAFSMILCHCRACKER

Schafsmilch und Käse bei 60°C im

Thermomix 5 Minuten mixen. Metil und Taragum dazugeben und auf eine Silpatmatte streichen und trocknen.

CHERMOULAPULVER

Die Chermoulapaste unter dem Pass auf ein Sieb geben und das Öl auffangen. Für die Chermoulavinaigrette aufheben. Dann die Chermoula unter dem Pass trocknen und zusammen nach Geschmack im Thermomix mixen.

CHERMOULAVINAIGRETTE

Aus allem eine Vinaigrette herstellen.

KAROTTENBLÄTTEREMULSION

Brokkoli und Karottenblätter blanchieren und mit Crash Ice mixen, passieren und in eine Schüssel auf Eis geben und in der Schüssel vakuumieren. 200g von dem Püree mit dem Geflügelfond, Salz und Guarzoon mixen und passieren.

KAROTTENBRUNOISE

Karotten entsaften und in nicht zu kleine Brunoise schneiden. Die Brunoise in dem Saft garen, herausnehmen, den Saft reduzieren und am Ende wieder zusammenfügen.

KICHERERBSEN PÜREE

Die Kichererbsen mit allen anderen Zutaten 24 Stunden in Wasser einlegen. Dann 2,5 Stunden kochen. Danach alle anderen Bestandteile aus den Kichererbsen nehmen. Wenn die Kichererbsen weich sind, im Thermomix mit einer gekochten, reduzierten Tomatensauce, Paprikapulver, Chermoula, Olivenöl und etwas vom Kichererbsenfond mixen.

KAROTTENPÜREE

Karotten in Karottensaft weich kochen. Lauch und Zwiebel weich dünsten. Die Karotten im Thermomix mit Lauch und Zwiebel nach Geschmack und mit dem Karottensaft für die Konsistenz mixen und mit dem Essig und den Gewürzen abschmecken.

BROKKOLI / AMARANTH

Amaranth in Geflügelfond 45 Minuten kochen. Brokkoli in ganz kleine Röschen schneiden. Erst den Amaranth mit Gemüsegond erwärmen, dann Brokkoli im Service mit all den Zutaten vereinen und leicht erwärmen.

GARNIERUNG

Minikarotten blanchieren und mit der Chermoulavinaigrette marinieren. Minizucchini in Scheiben schneiden und ebenfalls

marinieren. Die Korianderstiele halbieren, wenn es geht vierteln, trocknen und kurz frittieren.

LAMMRÜCKEN MIT KNOBLAUCH-KORIANDERWÜRZE

Koriander zupfen und mit der Hälfte des Mehls und dem Knoblauch in der Moulinette mixen, bis ein feines grünes Mehl entsteht, dann die andere Hälfte nach Ermessen dazugeben. 30g ausgelösten und parierten Lammrücken mit fest-flüssiger Butter bepinseln und ca. 12 Minuten bei 100°C im Ofen bei Heißluft garen. Die Kerntemperatur des Lammrückens sollte 50-52°C betragen. Danach das Stück Lamm im Holdomaten (Wärmeschrank) kurz ruhen lassen. Das Lamm im Mehl wenden und in neutralem Öl kurz nachbraten und salzen.

LAMMBRIES SOUS-VIDE

Das Lammbries gründlich waschen, grob putzen und über Nacht in Eiswasser legen. Am nächsten Morgen passieren, abwaschen und auf einem Tuch trocknen. Gemüse, Ingwer, Zitronengras und Knoblauch fein schneiden, Gewürze zerstoßen und alles anschwitzen. Alle Zutaten in zwei Vakuumbbeutel verteilen, vakuumieren und bei 65°C 1½ Stunden im Wasserbad garen. Nach dem Garen passieren und portionsweise in kleine Vakuumbbeutel mit dem Fond aufteilen. Im Service den Beutel 10 Minuten ins

Wasserbad legen, passieren, anbraten und salzen.

LAMMSCHULTER

Karotten und Sellerie gründlich waschen, Zwiebel schälen und alles in kleine Würfel schneiden. Die Gewürze zerstoßen, Ingwer, Zitronengras und Knoblauch sehr fein schneiden. Die Lammschultern gut von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer bestreuen und in den Vakuumbbeutel legen. Alle anderen Zutaten in einer Pfanne in neutralem Öl anschwitzen und im Vakuumbbeutel gleichmäßig verteilen. Den kalten Lammfond im Beutel verteilen und alles vakuumieren. Das Lamm nun bei 65°C 18 Stunden im Wasserbad garen. Nach dem Garen den Inhalt des Beutels auf ein Sieb geben und den Knochen vorsichtig herauslösen, dann 2 Stunden abgedeckt kalt stellen. Den entstandenen Fond aufkochen und noch einmal durch ein feines Sieb passieren und für den nächsten Lammtée nehmen. Das kalte Lamm nun in exakte Würfel von 2,5cm Seitenlänge portionieren und vorsichtig im Ofen warm stellen, salzen und mit der Lammglasage glasieren.

LAMMLEBER

Die Lammleber in 2,5cm dicke Scheiben schneiden. Leber vakuumieren und ca. 7 Minuten bei 55°C sous-vide garen. Leber mit Garam Masala würzen, kurz in Butter braten

und salzen.

LAMMSCHWANZ SOUS-VIDE

Lammschwänze eine Nacht in Eiswasser legen. Am nächsten Morgen passieren, abwaschen und auf einem Tuch trocknen. Gemüse, Ingwer, Zitronengras, Knoblauch fein schneiden, Gewürze zerstoßen und alles anschwitzen. Alle Zutaten in einen Vakuumbbeutel verteilen und vakuumieren. 11 Stunden bei 85°C im Wasserbad garen. Nach dem Garen passieren und den Fond für den Tee verwenden. Die Schwänze im warmen Zustand vorsichtig auf die Fleischseite legen und das Fleisch auf der Innenseite mit zwei Gabeln zur Seite drücken, die Knöchelchen entfernen und 3 Stunden abgedeckt kalt stellen. Das kalte Fleisch nun in 3x3cm große Quadrate schneiden. Im Service die fleischige sichtbare Seite in der Pfanne anbraten und umgedreht auf einen Teller legen. Mit der Glasage bestreichen, salzen und unter dem Salamander heiß machen.

ANRICHTEN

Die Fleischsorten richten wir in einer Linie der Reihenfolge nach an: Zunge, Bries, Nacken, Schulter, Leber, Rücken und Schwanz. Das Schafsmilchgelee wird oben links und unten rechts in die Ecken gegeben und das Chermoulapulver darüber gestreut. Die verschiedenen Gemüse, Kräuter etc. werden wild um das Fleisch verteilt.

CAR "O" NUT – GEEISTE KAROTTE MIT HASELNUSS,
AVOCADO ALS CRÈME UND SAFFRAN



ZUTATEN

AVOCADOCRÈME

160ml Milch
0,8g Pektin NH
90g Zucker
280g Avocado, reif, ohne Kern und Schale
(ca. 2 Stück)
90g Marzipan
100ml Milch
1,5g Salz
75ml Zitronensaft
½ Vanilleschote
1g Ascorbinsäure
20g Piemonteser Haselnüsse
0,5g Xanthan

SAFFRANZUCKER

250g Isomalt
1 Msp. Safran, gemahlen
5 Tropfen Weinsteinensäure

**LIMETTEN-PASSIONSFRUCHT-
GRANITÉ**

100ml Limettensaft

80g Passionsfruchtpüree
420ml Wasser
120g Zucker
Limettenabrieb

**KARAMELLISIERTER HASELNUSS-
CRUMBLE**

200g Piemonteser Haselnüsse, geröstet und
ohne Schale
20g Maltodextrin
20g Zucker
3g Salz
30ml Wasser

40g Zucker
30ml Wasser

GESCHÄUMTE SAFFRANCRÈME

300ml Milch
1,4g Agar
75ml Sahne
2g Salz
3 Msp. Safran
75g Ivoire (weiße Schokolade)
1 Blatt Gelatine

KAROTTENGRANULAT

500ml frischer Karottensaft
200g Passionsfruchtpüree, ohne Kerne
75ml Orangensaftreduktion
225ml Karottenreduktion
25ml Limettensaft
1g Xanthan
5 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG

AVOCADOCRÈME

Für die Avocadocrème das Pektin mit dem Zucker vermischen und in die leicht erwärmte Milch geben. Kurz aufkochen und beiseite stellen. In der Zwischenzeit die restlichen Zutaten miteinander mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Die Nüsse sollten dabei komplett glatt gemixt werden. Nun das noch leicht warme Milch-Pektin-Gemisch zugeben und untermixen. Durch ein Sieb passieren und kalt stellen.

SAFFRANZUCKER

Isomalt mit Wasser und Safran in einem

Topf zum Kochen bringen. Bei 145°C die Weinsteinensäure zugeben. Bei 152°C den Herd ausschalten. Bei 155°C Zucker auf eine Silpatmatte gießen, etwas abkühlen lassen, zusammenschlagen und zu 5 Klumpen zuschneiden. Im noch warmen Zustand das Isomalt zum Seidenglanz ziehen und anschließend ein kleines Klümpchen mit Hilfe einer Handpumpe zu einer Kugel blasen. Die Kugel wird im noch warmen Zustand zusammengedrückt und die in der Mitte entstandene Membran herausgeschmolzen.

LIMETTEN-PASSIONSFRUCHT-GRANITÉ

Für das Granité die Zutaten miteinander mixen, passieren und in einem kleinen Behälter gefrieren. Kurz vor dem Anrichten das Granité mithilfe einer Gabel abschaben.

KARAMELLISIERTER HASELNUSS-CRUMBLE

Die Haselnüsse im Mixer grießartig zerkleinern, dabei darauf achten, dass die Nüsse nicht ölig werden. Nun die übrigen Zutaten in einer mittleren Sauteuse sirupartig einkochen, Nüsse zugeben und rühren,

bis ein oder mehrere Klumpen entstehen. Die Masse abkühlen lassen und im Mixer nochmals zerbröseln. Eine trockene beschichtete Pfanne erhitzen und die Nuss-Malto-Brösel darin anrösten, bis diese leicht aufgehen und trocken sind. Gleichzeitig in einer Sauteuse den restlichen Zucker mit dem Wasser sirupartig einkochen (120°C), den Haselnuss-Crumble zugeben und rühren, bis der Zucker abstirbt bzw. auskristallisiert. Unter Rühren den Crumble karamellisieren. Trocken aufbewahren.

GESCHÄUMTE SAFRANCRÈME

Alle Zutaten für die Safrancrème zusammen aufkochen. Weiße Schokolade und die vorher eingeweichte und ausgedrückte Gelatine zugeben und mit dem Stab durchmixen. Kalt stellen und die leicht gelierte Crème noch einmal mit dem Stab glattmixen. Anschließend in einen Sahnesyphon füllen und bis zur Verwendung kalt stellen.

KAROTTENGRANULAT

Die im Rezept stehende Orangen- und Karottenreduktion haben wir im Rotationsverdampfer hergestellt. Dabei

wurden die frischen Säfte jeweils bei 45°C auf mindestens 1/10 bzw. im Fall der Karotte auf fast 1/20 unter Vakuum reduziert. Bei dieser Methode bleibt der frische Geschmack der Frucht bzw. des Gemüses erhalten. Dieses Rezept lebt von der eigenen Süße der Karotte und benötigt in der Regel keine zusätzlichen Zucker. Man kann die Säfte auch bei kleiner Flamme in einem Topf reduzieren. Dadurch erhält die Karotte aber einen unerwünschten Kochgeschmack. Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Teil erwärmten Karottensaft auflösen und mit den anderen Zutaten vermischen. Mixen und Passieren. Anschließend mit Hilfe eines Sahnesyphons aufschäumen und in flüssigen Stickstoff sprühen. Das gefrorene Granulat mit einer großen Suppenkelle zerkleinern. Durch das Gefrieren mit dem flüssigen Stickstoff zu einem Granulat kann man ein Eis herstellen, das wesentlich weniger Zucker enthält als herkömmliche Zubereitungen. Das Granulat wird bis zur Verwendung in einer Schüssel auf dem Stickstoff aufbewahrt. Kurz vor dem Servieren mithilfe eines vorgekühlten Löffels in den Zuckerring füllen.