

„CARBONARA“ EIGELB, ROYAL CAVIAR, CECINA SCHINKEN UND PARMESAN



ZUTATEN

CARBONARA

- 12 Eier
- 40g Tetrapack Eigelb
- Salz
- Cayennepfeffer

PARMESANSAUCE

- 10 weiße Champignons, fein geschnitten
- 3 große Schalotten, fein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, ganz
- 250ml Weißwein
- 250ml Noilly Prat
- 2l Fond Blanc
- 500ml Sahne
- Butter
- Braune Butter
- Olivenöl
- Crème Fraîche
- 300g Parmesan, fein gerieben
- Salz
- Zucker
- Cayennepfeffer
- Basilikum
- Petersilie
- Ingwer

PARMESANPÜREE

- 10 weiße Champignons, fein geschnitten
- 3 große Schalotten, fein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, ganz
- 250ml Weißwein
- 250ml Noilly Prat
- 2l Fond Blanc
- 500ml Sahne
- Crème Fraîche
- 300g Parmesan, fein gerieben
- Salz
- Zucker
- Cayennepfeffer
- Basilikum
- Petersilie
- Ingwer
- Agar Agar
- Gelan
- 12g Royal Caviar Premium pro Portion

CECINA SCHINKEN

- Etwas Cecina Schinken

ZUBEREITUNG

CARBONARA

Die Eier bei 68°C 1 Stunde 20 Minuten im Wasserbad garen und anschließend abschrecken. Das Eiweiß vom Eigelb trennen. Das Eigelb im Thermomix unter Zugabe von Tetrapack Eigelb zu einem festen Gel mixen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. 85g des Gels in einen mittleren Vakuumbbeutel (200x300mm) füllen und voll durchvakuumieren. Mit einem Nudelholz gleichmäßig verteilen. Bei 72°C 1 Stunde lang ohne Ventilator im Wasserbad fertig garen und anschließend abschrecken. Zu Tagliatelle schneiden, auf einem Blech mit Olivenöl portionieren und à la minute unterm Salamander erwärmen.

PARMESANSAUCE

Das Gemüse in Olivenöl mit etwas brauner Butter und normaler Butter anschwitzen. Dann gleich gut salzen und zuckern, sodass es zu „safteln“ beginnt. Den Ansatz mit dem eigenen Saft glacieren und mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen. Um die Hälfte reduzieren, mit Fond Blanc auffüllen und auf 1/3 einkochen. Mit der Sahne auffüllen und nur einmal aufkochen lassen. Abpassieren und den Parmesan und Crème Fraîche einmixen. Anschließend abschmecken. Die Kräuter und den Ingwer in die heiße Sauce geben und nochmal 10 Minuten ziehen lassen. Abpassieren und mit Butter, brauner Butter und Olivenöl à la minute schaumig aufschlagen.

PARMESANPÜREE

Derselbe Ansatz wie bei der Parmesansauce, nur die Butter und das Olivenöl weglassen und die Masse mit Agar Agar und Gelan binden (1l = 7g : 7g). Die erkaltete Masse im Thermomix auf 30°C glattmixen, danach nicht mehr kalt stellen, sondern bei Zimmertemperatur halten. Zum Fertigstellen mit Royal Caviar Premium (ist der von mir absolut bevorzugte Caviar!) garnieren.

CECINA SCHINKEN

Cecina Schinken eingefroren fein über eine Microplane Reibe in Stickstoff reiben oder direkt darüber streuen.

CARABINERO, KOHLRABI, MORCHEL, BIRNE UND RUCOLA



ZUTATEN

CARABINERO

- 4 Carabineros
- 2EL Olivenöl
- 20g Butter
- Salz
- Pfeffer

BIRNENTALER

- 2 Kochbirnen (Gieser Wildeman)
- Salz
- Zucker
- Weißer Forvm Chardonnay Essig

BIRNENSAUCE

- Abschnitte von den Kochbirnen
- 100g Ingwer, frisch geschnitten
- 1 große rote frische Chili
- 2 Thymianzweige
- 1 Knoblauchzehe, ganz
- 1l Birnensaft Williams Christ (van Nahmen)
- 250ml Fond Blanc
- Forvmessig Chardonnay
- Champagneressig
- Etwas Olivenöl
- Salz
- Zucker

ROHMARINIERTER KOHLRABI

- 1 kleiner Kohlrabi
- Essig
- Salz
- Zucker

KOHLRABIPÜREE

- Blattgrün von 4 Kohlrabi
- 4 Kohlrabi
- 500ml Fond Blanc
- 50g Butter
- Salz
- Zucker

MORCHELN

- 200g geputzte Morcheln
- 1EL Butter
- Forvmessig
- 50ml trockener Sherry (bevorzugt Tio Pepe extra dry)

MORCHELSTEINE

- 40g gemahlene, getrocknete Morcheln
- 10g Röstzwiebeln
- Salz
- 50g Maltodextrin
- Pflanzenöl

RUCOLAÖL

- 1 Bund Rucola
- 50g Spinat
- 250ml Pflanzenöl
- Salz

ZUBEREITUNG

CARABINERO

In Olivenöl und Butter 50:50 braten. Salzen und pfeffern.

BIRNENTALER

Birnen in Scheiben schneiden und rund ausstechen. Mit Salz, Zucker und etwas Forvmessig marinieren und vakuumieren. Bei 85°C im Wasserbad 3min 20sec garen. Vor dem Servieren mit der Birnensauce bestreichen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.

BIRNENSAUCE

Die Birnenabschnitte in etwas Olivenöl anschwitzen und leicht salzen und zuckern. Mit dem eigenen Saft glacieren und mit beiden Essigen ablöschen. Ingwer, Chili, Thymian und Knoblauch dazugeben. Mit dem Fond Blanc und Birnensaft auffüllen und leicht köcheln lassen. Abpassieren, wenn der Geschmack intensiv birnig ist und eine angenehme Schärfe hat. Aus dem Rest die Chili, Ingwer, Thymian und Knoblauch herausnehmen und zu einem Püree mixen.

ROHMARINIERTER KOHLRABI

Kohlrabi dünn aufschneiden und rund ausstechen. Mit Salz, Zucker und etwas Essig marinieren. Ziehen lassen.

KOHLRABIPÜREE

Blattgrün vom Kohlrabi in kräftigem Salzwasser blanchieren. Den Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. In etwas Butter anschwitzen, salzen und zuckern, damit er beginnt zu „safteln“. Mit dem eigenen Saft glacieren und mit Fond Blanc auffüllen. Solange kochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist und der Kohlrabi matschig ist. Anschließend im Thermomix mit dem Blattgrün glatt mixen und mit Muskatnuss abschmecken.

MORCHELN

Morcheln putzen und waschen. Mit Butter anschwitzen und mit Forvmessig und trockenem Sherry glacieren.

MORCHELSTEINE

Zutaten mischen und in einem Topf mit Pflanzenöl leicht erwärmen und durch kreisendes Schütteln auf der warmen Herdplatte Steine formen.

RUCOLAÖL

Spinat und Rucola mit Salz und einem Drittel vom Pflanzenöl im Thermomix auf 90°C mixen. Anschließend die Temperatur wegnehmen und das restliche Öl langsam wie bei einer Mayo einlaufen lassen und weiter mixen. Danach durch ein Passiertuch passieren und auf Eis erkalten lassen.

VERKOHILTES RIND, SOMMIERTRÜFFEL UND TERIYAKI



ZUTATEN

RIND

- 1 Short Rib Nebraska Black Angus ohne Knochen (über OTTO Gourmet oder Albers FOOD)
- Butter

TERIYAKISAUCE

- 150g Sojasauce
- 150g Mirin
- 150g Sake
- 1 weiße Zwiebel
- 1 Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stück Zitronengras
- Angerührte Pfeilwurzstärke

TRÜFFELJUS

- 150g Madeira, süß
- 150g Trüffeljus (Feinkostgeschäft)
- 30g Butter
- 40g Teriyakisauce

GEWÜRZBRÖSEL

- 200g Natursauerteigbrot
- 100g Toastbrot
- Etwas Ingwer
- Thymian
- Knoblauch
- Lorbeerblätter
- Getrocknete Pilze (Steinpilze, Pfifferlinge)
- Etwas Sepiapulver

ANRICHTEN

- Sommertrüffel

ZUBEREITUNG

RIND

Das Short Rib sauber parieren und von allen Seiten scharf anbraten. Abkühlen und vakuumieren. Anschließend bei 74°C im Wasserbad 14 Stunden garen. Aus dem Wasser nehmen, abkühlen lassen, portionieren und mit einem guten Stück Butter portionsweise vakuumieren. Dann im Wasserbad auf 58°C erwärmen. Danach auf einem Holzkohlegrill von zwei Seiten kräftig „angrillen“.

TERIYAKISAUCE

Das Gemüse in einem trockenen Topf bei mittlerer Hitze schwarz rösten. Anschließend mit den drei Flüssigkeiten auffüllen und um 1/3 reduzieren, noch etwas ziehen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Mit der Pfeilwurzstärke abbinden und beiseite stellen.

TRÜFFELJUS

Den Madeira bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen, mit dem Trüffeljus und Teriyakisauce auffüllen und aufkochen. Direkt die Butter dazugeben und aufmixen.

GEWÜRZBRÖSEL

Beide Brotsorten mit den Gewürzen im Ofen bei 185°C kräftig braun rösten. Abkühlen lassen und danach mit einem Standmixer zusammen mit den getrockneten Pilzen fein mahlen. Mit dem Sepiapulver schwarz färben und durchsieben.

ANRICHTEN

Das gegrillte Fleisch vollständig in die Teriyakisauce tauchen und anschließend mit den Gewürzbröseln bestreuen. Danach unter der Grilloption im Backofen heiß rösten. Mit Sommertrüffel bedecken und die Sauce angießen.

GÄNSELEBER „JAPANISCH“ – YUZUVINAIGRETTE, SOJA, NORIALGE UND BONITOSCHAUM



ZUTATEN

GÄNSELEBEREIS

- 160g Gänsestopfleber
- 200ml Weißer Port
- 400ml Milch
- Salz
- Cayennepfeffer
- Pfeffer aus der Mühle

YUZUVINAIGRETTE

- 60ml Île Four Yuzusake
- 20ml frischer Yuzusaft
- 20ml Yuzuläuterzucker (30% Läuterzucker, 1l Wasser mit 100g frischer Yuzuschale einlegen und 3 Tage ziehen lassen)
- Salz
- Cayennepfeffer
- 1g Xanthan zum Binden
- 1EL Korianderöl
- 1TL Basilikumöl

BONITOSCHAUM

- 1 Kombualgenplatte
- 2l Mineralwasser
- Koriander
- Ingwer
- Zitronengras
- Chili, frisch
- Sojasauce
- Limettenscheibe ohne Schale
- Mirin
- Bonitoflocken
- Sycro zum Aufschäumen

SOJAGELEE

- 200ml Mineralwasser
- 50g Sojasauce
- 1EL Sojasauce, 3 Jahre alt
- 70g Reissessig
- 70g Mirin
- 5g Zucker
- 5g Salz
- 20g Gelatine

NORIALGEN-KNUSPER

- 50g Kataifiteig
- 1 Blatt gemahlene Norialgen
- Puderzucker
- Salz
- Etwas Öl
- Stärke

ZUBEREITUNG

GÄNSELEBEREIS

Alle Zutaten im Thermomix auf 70°C erhitzen. Anschließend auf Eiswürfelbad abkühlen und in der Eismaschine gefrieren.

YUZUVINAIGRETTE

Die Zutaten (bis auf die Öle) zusammenrühren und abschmecken. Leicht Temperatur geben, damit das Xanthan besser bindet. Vor dem Servieren die Öle unterheben – nicht verrühren, sodass sie Fettaugen erhalten.

BONITOSCHAUM

Alle Zutaten bis auf die Bonitoflocken vermischen und aufkochen lassen. Danach die Bonitoflocken zugeben und 1,5 Stunden ziehen lassen. Durch ein Passiertuch passieren und auf 60°C erhitzen, dann mit dem Sycro aufschäumen.

SOJAGELEE

Alle Zutaten mischen und flach auf einem Blech 2mm dick ausgießen.

NORIALGEN-KNUSPER

Die Kataififäden mit Öl und Stärke bestäuben und zu dünnen, langen Stängelchen drehen. Auf Backpapier legen und mit Nori, Puderzucker und Salz bestäuben. Bei 160°C knusprig backen.