

Maerz' Gerichte

01 /

AUSTER, GÄNSELEBER, KIWI,
TOPINAMBUR, GRÜNER TEE,
WEIZENGRASSAFT

FÄRÖER LACHS, GURKE, SENF,
HÜTTENKÄSE, PONZU

/ 02

03 /

ERDNUSS, KOHLRABI, YUZU

JAKOBSMUSCHEL HANDGETAUCHT,
GELBE BETE, MISO,
RETTICH, SCHNEEKRABBE

/ 04



ZUTATEN

AUSTERN

- 4 große Austern
- Limette

GÄNSELEBER

- 200g Gänseleber
- 50ml weißer Portwein
- 10ml Yuzu-Saft
- 2g Pökelsalz
- 10g Gänsestopflebergewürz

GRÜNER TEE PULVER

- 100g grüner Diamond Leaves Tee, pulverisiert

KIWI

- 2 Kiwis
- Salz
- Limette

TOPINAMBURPÜREE

- 200g Topinamburknollen
- 200ml Sahne
- 100g Shiitakepilze
- 100ml Gemüsebrühe
- Salz
- Muskatnuss

MARINADE

- 200ml Weizengrassaft
- 1 Teebeutel Austern-Dashi (aus dem Asialaden)

NORIALGENKNUSPER

- 100ml der fertigen Marinade
- 2 Blätter Norialgen
- 50g Albumin
- Wilde Kresse zum Dekorieren
- Salty Fingers oder Salicorne

Auster Gänseleber, Kiwi, Topinambur, Grüner Tee, Weizengrassaft

01

ZUBEREITUNG

AUSTERN

Die Austern aufbrechen und das Austernwasser auffangen. Das Fleisch aus der Schale lösen und Sand und Schalensplitter abwaschen. Zusammen mit dem Wasser und Limettenabrieb im Vakuierbeutel bei 57°C über 12 Minuten pochieren. Anschließend klein schneiden und mit der Weizengrassamarinade (siehe unten) abschmecken.

GÄNSELEBER

Die Gänseleber in Stücke schneiden und zusammen mit Portwein, Yuzu-Saft und den Gewürzen marinieren und 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Danach vakuumieren und bei 72°C für 20 Minuten im Wasserbad pochieren, sofort kalt abschrecken und nochmal 12 Stunden durchkühlen lassen. Im Thermomix langsam hochziehen, damit eine feine Crème entsteht. Diese Crème passieren und in kleine Halbkugeln füllen und einfrieren. Die Halbkugeln zusammensetzen und in dem Grünen Tee Pulver wälzen.

KIWI

Die Kiwis in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und mit einem kleinen Ausstecher ausstechen. Mit Salz und ein wenig Limettensaft abschmecken.

TOPINAMBURPÜREE

Die Knollen waschen und die Schale sauber machen. Vierteln und mit der Schale für 30 Minuten bei 160°C im Ofen rösten. In einem Thermomix die Sahne, Brühe und Shiitakepilze zum Kochen bringen, den Topinambur dazugeben, kochen lassen und dann fein pürieren. Anschließend in einem Pacossierbecher gefrieren und pacossieren, damit ein feines Püree entsteht. Das Püree kalt servieren.

MARINADE

Den Weizengrassaft auf 80°C erwärmen und den Austern-Dashi darin 2 Stunden ziehen lassen. Mit Xanthan abbinden und später dann die Austernstücke damit marinieren.

NORIALGENKNUSPER

Die Norialgenblätter und die Marinade mixen. Zusammen mit dem Albumin in einer Küchenmaschine solange aufschlagen, bis eine feste Masse entsteht. Auf eine Platte aufstreichen und im Dehydrator mind. 24 Stunden trocknen lassen. Danach Platten nach gewünschter Größe brechen.

Färöer Lachs

Gurke, Senf, Hüttenkäse, Ponzu

/ 02



ZUTATEN

LACHS

- 300g Färöer Lachsfilet
- 100g Salz
- 50g Zucker
- Ingwerabrieb
- 50ml Sojasauce, hell
- 50ml Yuzu-Saft

GURKENTEXTUREN

- 1 Gartengurke
- 100ml Yuzu-Sake
- 100g Olivengurken
- Salz
- Pfeffer
- Reisessig
- Limonenöl

SENFSAAT

- 200g Senfsaat
- Salz
- Pfeffer
- Saft von 1 Zitrone + Abrieb
- Ingo Holland Erde

SENF-BUTTERMILCHSUD

- 200ml Buttermilch
- 50g französischer, feiner Senf
- Xanthan
- Salz

GURKENEIS

- 400ml Gurkensaft
- 20ml Reisessig
- 50g Crème Fraîche
- 100ml Glukosesirup
- 2g Eisstabilisator
- 10g Chilipaste
- Salz

PONZU-GEL

- 200g Ponzu
- 2g Agar Agar

KRÄUTERÖL

- 200g gemischte Kräuter
- 200ml Traubenkernöl

ZUBEREITUNG

LACHS

Den Färöer-Lachs filetieren und in die Beize legen. (Das Basisrezept für die Beize ist pro Kilogramm Lachs.) Den Lachs damit vakuumieren, 24 Stunden ziehen lassen, abwaschen, trocken tupfen und vakuumieren.

GURKENTEXTUREN

Die Gurke in dünne Scheiben schneiden, ca. 5mm. Mit einem Ausstechring das Kerngehäuse ausstechen und die ausgestochenen Stücke zusammen mit dem Yuzu-Sake vakuumieren und mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Aus dem Rest feine Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer, Reisessig und Limonenöl abschmecken. Bei Bedarf ein wenig mit Trockenbinder abbinden. Die Olivengurken halbieren und roh auf dem Teller anrichten.

SENFSAAT

Die Senfsaat über Nacht in Wasser quellen lassen. Dann das überschüssige Wasser absieben und die Saat kurz im kochenden Wasser blanchieren. Abpassieren und mit kaltem Wasser abwaschen. Abtropfen lassen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer sowie dem Abrieb und Saft einer Zitrone abschmecken. Mit Ingo Holland Gewürzmischung nochmals abschmecken.

SENF-BUTTERMILCHSUD

Buttermilch und Senf zusammen mit Xanthan aufmischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz abschmecken und den Säuregrad nach Belieben durch Zitronensaft oder Ponzu anpassen.

GURKENEIS

Reisessig, Crème Fraîche, Glukosesirup und Chilipaste in einem kleinen Topf warm rühren. Die noch warme Masse in den Gurkensaft untermixen und den Eisstabilisator dazugeben. Mit Salz abschmecken und im Pacobehälter einfrieren. Danach nach Bedarf pacossieren.

PONZU-GEL

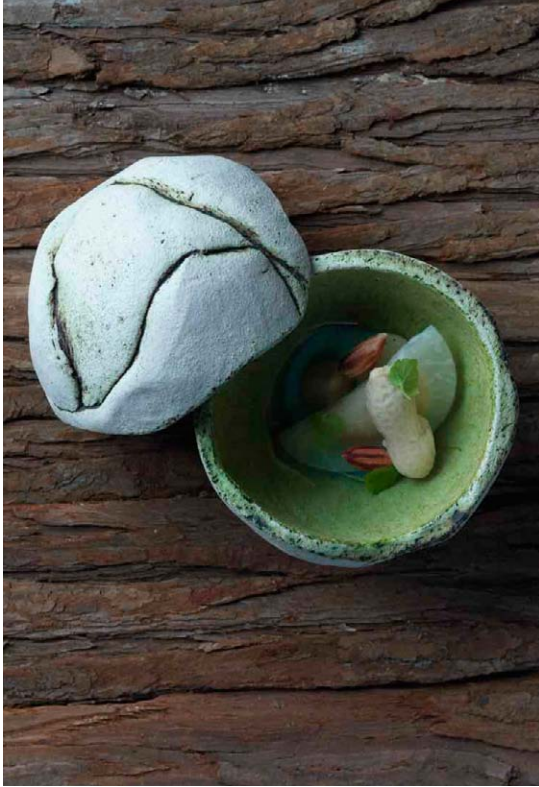
Den Ponzu mit dem Agar Agar vermischen und einmal aufkochen. Mit Salz und Zucker abschmecken und dann in einer Form im Kühlschrank stocken lassen. Anschließend in einer Moulinette durchmischen, bis eine glatte Masse entsteht, und in eine Spritzflasche füllen.

KRÄUTERÖL

Die Kräuter in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Flüssigkeit ausdrücken und im Pacojet-Behälter einfrieren. Pacossieren und im Thermomix mit dem Traubenkernöl aufmischen. Abpassieren und kühl lagern.

Erdnuss, Kohlrabi, Yuzu

03



ZUBEREITUNG

ERDNUSSPÜREE

Die Erdnüsse in der Pfanne rösten und zusammen mit Sahne und Reduktion zum Kochen bringen. Ca. eine halbe Stunde köcheln lassen und dann im Thermomix fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Misopaste und – je nach Säuregeschmack – Reisessig abschmecken. Damit die Crème sehr fein wird, in einen Pacossierbecher einsetzen und mindestens 24 Stunden gefrieren lassen. Die Masse pacossieren und nochmal durch ein Sieb streichen. Einen Teil davon in eine Spritzflasche füllen.

ERDNUSSFORMEN

Das Erdnusspüree und den Yuzu-Sake zum Kochen bringen und mit dem Agar Agar vermischen. Kochen lassen, aufmixen, in Silikonformen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Danach die Erdnussimitate ausformen.

KOHLRABISTRUKTUREN

Den Kohlrabi schälen. Aus einem Kohlrabi sehr dünne Scheiben schneiden und mit einem Ausstechring gleichmäßige Scheiben mit einem Durchmesser von ca. 5cm ausstechen. Mit Salz, Zucker, weißem Pfeffer und Reisessig marinieren und ziehen lassen. Mit der Spritzflasche Erdnusspüree in die Mitte spritzen und zusammenklappen. Aus dem anderen Kohlrabi dickere Scheiben von ca. 1cm schneiden. Ca. 1cm und mit einem kleinen Ausstechring kleine Stücke ausstechen. Zusammen mit Abrieb und Saft von einer Zitrone und Salz vakuumieren und 15 Minuten bei 70°C pochieren.

YUZU-GEL

Yuzu-Sake und Yuzu-Saft mit dem Agar Agar vermischen und einmal aufkochen. Mit Salz und Zucker abschmecken und dann in einer Form im Kühlschrank stocken lassen. Anschließend im Thermomix durchmixen, bis eine glatte Masse entsteht, und in eine Spritzflasche füllen.

KANDIERTE YUZU-SCHALEN

Aus Wasser, Zucker und Yuzu-Saft einen Sirup kochen. Die Yuzu-Schale in feine Streifen schneiden, durch den Zuckersirup ziehen und im Dehydrator trocknen lassen.

CHIASAMEN

Die Chiasamen mit der Gemüsereduktion vermischen und quellen lassen. Mit Salz, Muskatnuss, Reisessig und Limettenöl abschmecken.

ZUTATEN

ERDNUSSPÜREE

- 200g Erdnüsse
- 300ml Sahne
- 100ml Gemüsereduktion
- Salz
- Pfeffer
- Reisessig
- Misopaste

ERDNUSSFORMEN

- 200ml Erdnusspüree
- 50ml Yuzu-Sake
- 3g Agar Agar

KOHLRABI-STRUKTUREN

- 2 Kohlrabi
- Saft von 1 Zitrone + Abrieb
- 1EL Reisessig
- Salz
- Zucker
- weißer Pfeffer

YUZU-GEL

- 200ml Yuzu-Sake
- 50ml Yuzu-Saft
- 3g Agar Agar

KANDIERTE YUZU-SCHALEN

- 50g Yuzu-Schalen
- 100g Zucker
- 100ml Wasser
- 50ml Yuzu-Saft

CHIASAMEN

- 100g Chiasamen, hell
- 100ml Gemüsereduktion
- Salz
- Reisessig
- Muskatnuss
- Limettenöl
- Wilde Kresse zum Dekorieren



Jakobsmuschel

Handgetaucht, Gelbe Bete, Miso, Rettich, Schneekrabbe

/ 04

ZUTATEN

JAKOBSMUSCHELN

- 4 große handgetauchte Jakobsmuscheln mit Schale
- 4EL Albaöl

GELBE BETE

- 200g Gelbe Bete
- 200ml Passionsfruchtsaft
- 1EL Misopaste, hell
- 1EL Sojasauce, hell
- 1EL brauner Zucker
- 1 Msp. Kurkuma
- Salz

MISOGEL

- 50g Misopaste, hell
- 100ml Fischbrühe
- 100ml Passionsfruchtsaft
- 3g Agar Agar
- Salz

RETTICH

- 200g schwarzer Rettich
- Salz
- Zucker
- Zitronensaft

KRÄUTERÖL

- 200g gemischte Kräuter
- 200ml Traubenkernöl

SCHNEEKRABBEN-DASHI-SUD

- 500ml Wasser
- 2 Beutel Schneekrabben-Dashi
- 50g Bonitoflocken
- 3g getrocknete Shiitakepilze
- 10g Kombualgen

KNUSPERPLATTEN

- 100ml kalter Schneekrabben-Dashi-Sud
- 50g Albumin
- 1EL Reisessig
- 30g rohes Eiweiß
- 1 Msp. Zitronenmyrthe, getrocknet
- Salz
- Basic Texture

ZUBEREITUNG

JAKOBSMUSCHELN

Die Jakobsmuscheln aus der Schale brechen und die Nüsschen entfernen. Die Nüsschen zusammen mit Albaöl in einem Vakuumbbeutel vakuumieren. Im Wasserbad bei 52°C für 12 Minuten pochieren. Danach aus dem Beutel nehmen, in drei Scheiben schneiden und mit Meersalz würzen.

GELBE BETE

Die Gelbe Bete in dünne Scheiben schneiden. Mit einem Ausstechring kleine runde Scheiben ausstechen. Aus den restlichen Zutaten einen Sud kochen und die Gelbe Bete Scheiben darin ziehen lassen. Zusammen vakuumieren und mindestens einen Tag ziehen lassen. Durch das Vakuumieren erhalten die Scheiben eine sehr schöne Optik, weil die Struktur der Gelben Bete besser zum Vorschein tritt.

MISOGEL

Die Zutaten zum Kochen bringen und das Agar Agar dazugeben. Kurz sprudelnd kochen lassen. Danach auf ein Blech gießen und gelieren lassen. Die Masse in einem Thermomix zu einem feinen Gel aufmixen und in eine Spritzflasche füllen.

RETTICH

Den Rettich längs bis zur Mitte einschneiden und danach in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz, Zucker und dem Zitronensaft marinieren.

KRÄUTERÖL

Die Kräuter in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Flüssigkeit ausdrücken und im Pacojet-Behälter einfrieren. Pacossieren und im Thermomix mit dem Traubenkernöl aufmixen. Abpassieren und kühl lagern.

SCHNEEKRABBEN-DASHI-SUD

Die Zutaten zusammen auf 80°C erwärmen und dann für mindestens 3 Stunden ziehen lassen. Nochmal abschmecken und dann mit Xanthan auf die gewünschte Konsistenz abbinden.

KNUSPERPLATTEN

Die Zutaten vermischen und mit einem Küchengerät so lange aufschlagen, bis ein standfester Schaum entsteht. Diesen auf Silpatmatten aufstreichen und mindestens 24 Stunden im Dehydrator trocknen lassen. Danach die Platten nach gewünschten Größen brechen.