

VIRTUOSE ESSENZEN

BIER-UND-KÄSE-POPCORN

6 PORTIONEN

ZUTATEN

Für das Walnuss-Krokant: 40 g Butter | 30 g Glukose | 80 g Zucker | 100 g Walnüsse Für die weiße Schokocreme: 120 ml Milch | 240 ml Sahne | 6 g Glukose | 3 g Gelatine | 175 g weiße Schokolade Für das Biergelee: 250 ml FEO-Bier | 2 Gelatineblätter Für die Käse-Eiscreme: 300 ml Milch | 50 ml Sahne | 35 g Zucker | 100 g drei Jahre alten Tolminc-Käse | 5 g Super Neutrose Für die Bier-Chips: 160 ml Bier | 30 g Glukose | 4 g Agar-Agar Für den wilden Hopfen: 80 g wilder Hopfen Für das Käse-Popcorn: 20 ml Olivenöl | 40 g Maiskörner

ZUBEREITUNG

Fangen wir mit dem Walnuss-Krokant an: Schmelzen Sie dazu in einem Topf die Butter und geben Sie Glukose und Zucker zu, bis die Masse karamellisiert. Dann Walnüsse dazugeben und unter ständigem Umrühren kristallisieren lassen. Masse auf einer Backmatte verteilen und abkühlen lassen. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze Milch, Sahne und Glukose vermischen. Gelatine zugeben und umrühren, bis sie sich aufgelöst hat. So lange rühren, bis eine Temperatur von 85° C erreicht ist. Pfanne vom Herd nehmen, Schokolade zugeben und rühren, bis sie geschmolzen ist. Abkühlen lassen und dann in einem Mixer mit hoher Geschwindigkeit aufschlagen. Um das Biergelee zuzubereiten, Bier auf 85° C erhitzen, dann Gelatine zugeben und umrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Weitere 2 Min. erhitzen, dann in einen Plastikbehälter geben und in den Kühlschrank stellen. Jetzt ist die Käse-Eiscreme dran: Milch, Sahne, Zucker und Käse in einen Thermomix geben und 6 Min. lang bei 80° C verrühren. Super Neutrose zugeben und eine weitere Minute verrühren. Dann Mischung abkühlen lassen, in einen Pacojet-Behälter geben und bis zum Servieren einfrieren. Für die Bier-Chips alle Zutaten in ein Mixgerät geben und 3 Min. verrühren. Mischung dann in einem Topf aufkochen; danach in einen Plastikbehälter geben und etwa 1 ½ Std. im Kühlschrank abkühlen lassen. Wenn die Gelatine fertig ist, die Mischung in den Thermomix geben und pürieren. Je 110 g der Mischung auf Backmatten verteilen und über Nacht bei 65° C trocknen lassen. Stiele des wilden Hopfens in kleine Stücke schneiden und in Eiswasser aufbewahren. Für das Käse-Popcorn Öl in einer Antihaftpfanne erhitzen und Maiskörner zugeben. Pfanne zudecken und Popcorn aufplatzen lassen. Mit karamellisiertem Mais bestreuen und salzen. Zum Servieren erst Biergelee auf den Teller geben, dann Walnuss-Krokant, darüber die weiße Schokolade und obendrauf den gehackten Hopfen.

FORELLENHAUT

12 PORTIONEN

ZUTATEN

Für das Habanero-Salz: 20 g Salz | 10 g Habanero-Chilipulver Für die Forellenhaut: 8 Forellenhäute | pflanzliches Öl zum Braten des Habanero-Salzes (siehe oben) Für das Forellenleber-Püree: 100 g Forellenleber | Habanero-Salz (siehe oben) | 30 ml Weinbrand Für das Bergamottenhaut-Püree: 180 g Bergamottenhaut (ohne die weißen Teile) | 30 g Zucker | 60 ml Bergamottensaft | 40 g Butter Zum Servieren: 12 Brunnenkresseblüten

ZUBEREITUNG

Für das Salz Zutaten vermischen, dann zum Würzen der Haut beiseite stellen. Forellenhaut reinigen und Schuppen entfernen, 3 Sek. in kochendem Wasser blanchieren, Fleisch von der Haut putzen; die Haut 7 Std. bei 56° C trocknen lassen. Danach bei 220° C frittieren und mit Habanero-Salz würzen. Für das Leberpüree die Leber leicht mit Habanero-Salz bestreuen, in einer heißen, flachen Pfanne kurz anbraten, um die Oberfläche zu karamellisieren. Mit Weinbrand ablöschen und Flüssigkeit reduzieren, bis der Alkohol verschwunden ist. Mit einem Stabmixer pürieren und mit Habanero-Salz würzen. Dann durch ein Sehtuch passieren und in einem Teigspritzbeutel aufbewahren. Für das Bergamottenhaut-Püree die Bergamottenhaut von allen weißen Teilen befreien, bis 180 g saubere Haut übrig bleiben. Zweimal in kaltem Wasser bis zum Kochen blanchieren, immer mit neuem Wasser. Ein drittes Mal mit kaltem Wasser blanchieren und nach dem Aufkochen 20 Min. kochen lassen. Abseihen und Haut aufbewahren. Haut mit Zucker und Bergamottensaft pürieren, nach und nach Butter zugeben, ohne die Mischung zu erhitzen. Durch ein Tamis-Sieb passieren und beiseite stellen. Zum Servieren kleine Tupfen Leber und Bergamottenpüree auf die Haut geben, dann mit Brunnenkresseblüten bedecken.

DIE BUNTE WELT DER WILDENTE

8 PORTIONEN

ZUTATEN

Für die Wildente: 30 g Salz | 25 g zerdrückte grüne Wacholderbeeren | 100 g Wildentenbrust Für den Rübensalat: 80 g rote Rüben | 70 g rosa Rüben | 70 g gelbe Rüben | 120 g braune Butter | 80 g grüner Kohlrabi | 70 g gelber Kohlrabi | 50 g schwarzer Rettich | 200 ml zwei Jahre alter Apfelessig | 100 ml Apfelsaft (von frischen Äpfeln) | 50 g Honig

Für die Walnüsse: 50 g Schwarznüsse | 50 g grüne Kastanien | 50 g Walnüsse | 25 g Zucker Für die Salatblätter: Garten-Chicorée | Brunnenkresse | Estragon | Liebstöckel | Sauerampfer | Ringelblume | Rote-Bete-Blätter | Chicorée-Blüten | Gartenveilchen | Rosenblätter | 2,5-prozentige Salzlake Für das Rosen-Rüben-Coulis: 200 g kleine Rüben | 100 ml Rosenwasser | 100 ml frischen Rübensaft | 60 g Zucker | 80 ml leichten Apfelessig | 3 g GelEspana Für das Dressing: 100 ml Rosenwasser-Rüben-Aufguss (siehe oben) Zum Servieren: 40 g Entenfett-Mayonnaise | 15 g zerdrückte grüne Wacholderbeeren

ZUBEREITUNG

Salz und Wacholderbeeren vermengen und die gereinigte Wildentenbrust damit bedecken. Einen Tag bei 12° C stehen lassen. Dann Salz entfernen und die Entenbrust an einem kühlen Ort lagern. Rüben mit etwas brauner Butter in Alufolie verpacken und bei 180° C 30 Min. backen. Noch heiß schälen und bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Dann in Würfel mit genau 5 mm Seitenlänge schneiden. Restliches Gemüse schälen. Schalen vom grünen Kohlrabi mit Essig, Apfelsaft und Zucker aufkochen und dann 10 Min. kochen lassen. Abseihen und die zwei letzten Gemüse in 1 mm dünne Scheiben geschnitten in die heiße Flüssigkeit geben. Ein paar Mal ausdrücken. Schwarznüsse in Scheiben schneiden. Grüne Kastanien schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Walnüsse bei 175° C 12 Min. lang rösten. Abkühlen lassen. Mit Zucker vermischen und karamellisieren, bis sie goldfarben sind. Vom Herd nehmen, noch einmal umrühren und über die Herdflamme halten; umrühren, bis sich die Walnüsse trennen. Auf Backpapier abkühlen lassen. Die Blätter in 2,5-prozentiger Salzlake mit Eis auspressen. Auf Küchenpapier trocknen lassen. Geschälte Rüben für das Coulis in gerade genug Salzwasser kochen, dass sie zugedeckt sind. Nach dem Kochen abgießen und 100 ml der Kochflüssigkeit aufbewahren. Rüben in Scheiben schneiden. Rosenwasser mit Rübensaft, Zucker, Essig und der Kochflüssigkeit aufkochen lassen. Salzen und die in Scheiben geschnittenen Rüben auspressen, dann 24 Std. ruhen lassen. Flüssigkeit abseihen und für den nächsten Schritt aufbewahren. Die Rüben mit einem Teil der Flüssigkeit mischen und auf 70° C erhitzen, bis die Masse glatt ist. Mit GelEspana stabilisieren. Für das Dressing alle Zutaten außer der Salzlake miteinander verrühren und verquirlen. Zum Servieren die Ente in dünne Scheiben schneiden. Entenfett-Mayonnaise und Rosen-Rüben-Coulis auf dem Teller platzieren. Salate und Nüsse miteinander vermengen, dann mit Rosenvinaigrette und den zerdrückten grünen Wacholderbeeren anrichten.