

UNTERWASSERWELTEN MIT FISCHEN, KRUSTENTIEREN UND STACHELHÄUTERN

ZUTATEN

KONFIERTES KABELJAUFILLET

- 400 g Kabeljau, Mittelstücke
- 20 g Dill, fein gehackt
- 15 g Graved Salzmischung
- 50 g Olivenöl extra vergine
- 10 g Orangenzeste
- 15 g Noilly Prat
- 4 Zweige Thymian

VINAIGRETTE

- Salz
- Pfeffer
- Verjus
- Limonensaft

AUSTERN

- 4 Austern, von der Schale getrennt
(Salzwasser für die Vinaigrette verwenden)
- 5 g Karotten, in Brunoise geschnitten
- 5 g Pfälzer, in Brunoise geschnitten
- 3 g Sellerie, in Brunoise geschnitten
- 5 g Fenchel, in Brunoise geschnitten
- 10 g Schalotten, in Brunoise geschnitten

FLUSSKREBS-TATAR

- 120 g Flusskrebsschwänze, ausgelöst
- 15 g Schalottenbrunoise
- 30 g rohe Stängel vom Cima di Rapa, in kleine Würfel geschnitten
- 10 g Avocado-Püree
- 1 Limone, Zeste und Saft
- 30 g Tomaten-Concassée
- 5 g Kerbel
- 4 g Haselnüsse
- 20 g Apfel, in Brunoise geschnitten

SEEIGEL-CREME

- 2 Seeigel, ausgelöst
- 20 g Thunfisch, roh
- 20 g Sesamöl
- 30 g Krustentierbutter
- 15 g Court-Bouillongemüse, weich gekocht
- Texturas für die Bindung

TAPIOKA-CHIPS

- Tapioka
- Sepia-Tinte
- Salz, nach Geschmack
- Pfeffer, nach Geschmack



ZUBEREITUNG

KONFIERTES KABELJAUFILLET

Den Backofen auf 62°C vorheizen. Kabeljau mit der Graved Salzmischung ca. 1 bis 2 Stunden marinieren lassen. Mit den restlichen Zutaten vermischen und in Folie einwickeln und im Backofen konfieren lassen. Der Kabeljau soll schön glasig sein.

VINAIGRETTE

Alle Zutaten zu einer Vinaigrette verrühren.

AUSTERN

Gemüse in die leeren Austernschalen geben. Mit dem Austernfleisch und der Vinaigrette auffüllen.

FLUSSKREBS-TATAR

Alle Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SEEIGEL-CREME

Alle Zutaten im Pacojet aufmontieren und abschmecken.

Tipp – passender Geschmacksträger ist die Grapefruit.

TAPIOKA-CHIPS

Den Backofen auf 60°C Heissluft vorheizen. Tapioka zusammen mit wenig Sepia-Tinte im Wasser weich kochen, bis fast kein Wasser mehr vorhanden ist und eine trockene, klebrige Masse übrig bleibt. Die Masse würzen und dünn auf Backpapier verstreichen. Im Ofen trocknen lassen. Anschliessend in der Fritteuse bei 170 °C ausbacken.

SCHWEIN TRIFFT RIND – RINDERNUSS MIT PATA-NEGRA-BRUST

ZUTATEN

CATALOGNA-MARMELADE

- 100 g Catalogna, nur das Weisse fein gehackt
- 50 g Rohrzucker
- 80 g Orangensaft, frisch
- 8 g Chilli-Jam süß
- Ascorbinsäure

TOPINAMBUR

- 300 g *Topinambur
- 80 g *Rapsöl
- *Salz
- *Pfeffer
- Sauerrahm
- Rote Zwiebeln, fein gehackt
- Schnittlauch, fein gehackt
- Balsamico
- Schwarzer Pfeffer

TOPINAMBUR-CHIPS

- 5 Topinambur-Scheiben
- Zitronenwasser
- Essig
- Salz

TOPINAMBUR-PÜREE

- 100 g *Topinambur, geschält
- 50 g *Gemüsefond
- 10 g *Saucenzwiebeln
- 2 g *Knoblauch
- *Salz
- *Pfeffer
- Butter
- Rahm

PATA NEGRA

- 300 g Schweinebauch, pariert
- 30 g Jus
- 30 g Kalbsfond
- 1 Bouquet Garni
- 50 g Gemüse-Matignon

MARINADE

- Salz
- Pfeffer
- Balsamico
- Zucker
- Weisswein

RINDERNÜSSLI

- 1 Rindernüssli

MARK-BROT-KNÖDEL

- Markknochen, ausgelöst
- Schalotten
- Kräuter, gehackt
- Mie de Pain
- Salz
- Pfeffer
- Knoblauchpaste

KNÖDEL

- 600 g Weissbrot, klein gewürfelt
- 400 g Zwiebelschwitze, karamellisiert
- 15 g Öl
- 300 g weiche Butter
- 450 g Vollei
- 150 g Eigelb
- 300 g Milch
- 150 g Weisswein
- 30 g Schnittlauch
- 500 g Dörraprikosen, klein geschnitten
- 70 g Mehl
- Salz
- Pfeffer



ZUBEREITUNG

CATALOGNA-MARMELADE

Zucker karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen. Catalogna beigegeben und auf niedrigster Stufe zu einer Marmelade einkochen lassen. Mit Chili Jam und Ascorbinsäure abschmecken. Kann zum Schluss mit dem Blattgrün ergänzt werden.

TOPINAMBUR

Den Backofen auf 180°C Heissluft vorheizen. Topinambur mit den *Zutaten marinieren und im Ofen weich garen. Die eine Hälfte flambieren und anrichten. Die andere Hälfte mit dem Löffel von der Schale trennen und mit den restlichen Zutaten zu einem Tatar mischen.

TOPINAMBUR-CHIPS

Topinambur in hauchdünne Scheiben schneiden und in Zitronenwasser einlegen. In Salz-Essig-Wasser kurz blanchieren. In der Fritteuse bei 140°C langsam ausbacken.

TOPINAMBUR-PÜREE

Alle *Zutaten in einer Sauteuse mit Deckel kochen. Der Topinambur muss ganz weich sein. In der Moulinex zu einem Püree verarbeiten und mit Butter und Rahm aufmontieren.

PATA NEGRA

Schweinebauch mit der Marinade auf 70°C erhitzen und 24 Stunden marinieren lassen. Aus der Marinade nehmen und mit den restlichen Zutaten vakuumieren. Bei 65°C ca. 24 Stunden im Wasserbad garen. Zwischen zwei Backbleche pressen und erkalten lassen. Portionieren und mit Wacholderjus erhitzen.

RINDERNÜSSLI

Wichtig ist, dass die Nuss gut gelagert ist. Danach kann diese wie eine Rinderhuft verarbeitet werden. Den Backofen auf 82°C Heissluft vorheizen. Die Rindernuss kurz anbraten und in den Backofen schieben, sodass die Rindernuss eine Kerntemperatur von 54°C hat.

MARK-BROT-KNÖDEL

Den ausgelösten Markknochen klein schneiden. Die Schalotten hacken und dünsten, das Mark hinzugeben, auf kleiner Stufe mitdünsten. Mie de Pain, Kräuter und Gewürze hinzugeben. Vom Herd nehmen und abschmecken. Entweder so in Pralinenform abfüllen oder erkalten lassen und von Hand kleine Kugeln in Pralinengröße formen.

KNÖDEL

Das Eigelb schaumig schlagen. Mit dem Vollei, der Butter und der Zwiebelschwitze mischen. Milch und Weisswein leicht erwärmen und zum Brot geben. Die Zwiebeln und die Dörraprikosen ebenfalls mit dem Brot mischen. Zum Schluss das Mehl unterheben. Die Masse für eine Stunde so stehen lassen, danach nochmals mit dem Messer durchhacken, damit sie feiner wird. Anschliessend mit 60er Eisportionierer Kugeln abstechen, flach drücken, Füllung hineinlegen, mit Masse ummanteln und zudrücken. Auf das Blech legen und einfrieren. Vakuumiert auf Mise en Place im TK lagern.

EXOTISCHE VERSÜSSUNG – TONKABOHNE-SCHOKOLADEN-CREME MIT SALZIGEM KARAMELL

ZUTATEN

SCHOKOLADENMOUSSE

- 70 g Eigelb
- 25 g Vollei
- 230 g Schokolade
- 400 g Rahm, geschlagen
- 1 Blatt Gelatine
- 10 g Kahlúa Liqueur
- 3 g Tonkabohne

SCHOKO-KARAMELL

- 1 l Rahm
- 750 g Zucker
- 700 g Glukose
- 100 g Invertzucker
- 600 g Milkschokolade
- 40 g Butter
- 1 Prise Fleur de Sel

SCHOKO-KAFFEE-STREUSEL

- 1 Stk. Tortenbiskuit dunkel
- Wenig Kaffeeliqueur Kahlúa
- Tonkabohne

PÂTE À CHOUX

- 200 g Butter
- 250 g Milch
- 250 g Wasser
- 20 g Zucker
- 3 Prisen Salz
- 360 g Mehl
- 12 Eier

KRUSTE

- 250 g Butter
- 300 g Rohrzucker
- 300 g Mehl

WEISSE KAFFEECREME

- 300 g Qimi Whip
- 100 g weisser Kaffeerahm
- 2 El Puderzucker
- Wenig Kahlúa Liqueur
- Wenig Kaffeearoma
- Tonkabohnenpulver

ZWETSCHGENCOULIS

- 3 kg Zwetschgenpulpe
- 500 g Zucker
- 100 g Zitronensaft
- 35 g Agar-Agar

KIWANO-GEL

- 100 g Kiwano-Mark
- 50 g Zitronensaft
- 1 g Agar-Agar

KARAMELLCREME

- 160 g Zucker
- 2 g Salz
- 125 g Butter
- 2 Blatt Gelatine
- 250 g Rahm
- 250 g Mascarpone

KAFFEE-TILES

- 100 g Eiweiss
- 100 g Puderzucker
- 100 g flüssige Butter
- 100 g Mehl
- Schokoladen-Kaffeebohnen

ZWETSCHGENSORBET

- 380 g Zwetschgenpulpe Boiron
- 25 g Limettensaft
- 1 Limette, abgeriebene Schale
- 30 g Glukose
- 75 g Zucker



ZUBEREITUNG

SCHOKOLADENMOUSSE

Eigelb und Vollei zusammen verrühren, warme Schokolade unter die Eimasse rühren. Die eingeweichte Gelatine im Liqueur auflösen und ebenfalls hinzugeben, Rahm unter die noch leicht warme Schokolade heben und mit Tonkabohnen abschmecken. Die «Schneckenform» mit dem Schokoladenmousse austreichen, anschliessend die Form noch mit Schokoladenmousse füllen. So dass wirklich jede Rille gut gefüllt ist. Gefrieren, ausformen und im TK auf Mise en Place lagern.

SCHOKO-KARAMELL

Alle Zuckersorten mit Rahm zusammen auf 117°C kochen, Achtung: in den letzten fünf Minuten ständig im Topf rühren, da das Karamell sehr schnell braun wird und sonst anbrennen könnte! Schokolade, Butter und Fleur de Sel in eine Schüssel geben, heisses Karamell darübergiessen und kräftig verrühren. Schnell arbeiten, da das Karamell rasch erkalte. Auf ein mit Patisseriefolie ausgelegtes Blech ausgiessen, ca. 0,5 cm hoch. Erkalten lassen und in Streifen schneiden.

SCHOKO-KAFFEE-STREUSEL

Biskuit mit Liqueur zusammen im Thermomix kutttern, so viel Liqueur zugeben, bis die krümelige Masse grobkörnig wird. Auf ein Blech geben und trocknen lassen. Zum Schluss mit Tonkapulver bestreuen.

PÂTE À CHOUX

Milch und Wasser mischen. Die Butter, das Salz und den Zucker hinzugeben, zusammen aufkochen, Mehl im Sturz begeben, eine Minute lang abrühren, bis sich auf dem Topfboden eine Schicht bildet und der Teig nicht mehr am Topfboden klebt. In die Kitchen Aid umfüllen, ein wenig erkalten lassen, ca. 5 Minuten lang. Eier nach und nach unterrühren, schlagenn bis der Teig glänzend ist, in Dressiersack füllen, mit Lochtülle kleine Tupfen dressieren, ca. 1,5 cm Durchmesser.

KRUSTE

Für die Kruste alle Zutaten zusammen verrühren, zwischen zwei Backpapieren 2 mm dick ausrollen, kurz in den Gefrierschrank stellen zum Festwerden, mit 2 cm Durchmesser rundem Ausstecher Rondellen ausstechen und auf die Choux legen. Auf 220°C vorgeheizten Ofen auf 180°C zurückstellen, Choux hineinschieben und für ca. 5 bis 10 Minuten backen. Lose einfrieren, immer Metzgerpapier zwischen die Schichten legen, damit die Kruste nicht abbröckelt und die Choux nicht aneinanderkleben.

ZWETSCHGENCOULIS

Alle Zutaten zusammen 5 Minuten köcheln lassen, falls nötig noch mehr Säure zugeben, in ein Gastronom-Geschirr abfüllen, erkalten lassen, im Thermomix zu einem Gel mixen, portionsweise in kleinen Dressiersäcken im TK auf Mise en Place lagern.

KIWANO-GEL

Alles kurz aufkochen und erkalten lassen. Die Masse mixen und durch ein Sieb streichen.

KARAMELLCREME

Zucker karamellisieren, Salz und Butter hinzugeben und das Karamell einmal aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Vom Herd nehmen, eingeweichte Gelatine darin auflösen, den Rahm begeben und die Masse auf 40°C erkalten lassen. Nach und nach den aufgeschlagenen Mascarpone unterrühren, 10 Stunden kalt stellen. In der Kitchen Aid aufschlagen und in einen Dressiersack füllen.