

Skirt

fermentierte Bohnen
Ingwer

Skirt

300 g Skirt Steak (siehe Glossar) ■ 8 Limonenblätter ■ 1 Stängel Zitronengras ■
5 g Kubebenpfeffer ■ 40 ml Erdnussöl

Alle Zutaten vakuumieren und garen. Abkühlen und zuschneiden. Bei Bedarf wieder regenerieren, anbraten, leicht salzen und mit etwas Sud anrichten.

Art des Beutels	Vakuum	Wasserbad	Kombidämpfer	Lüfterleistung
Kochbeutel	normales Vakuum	56 °C / 5 Std	56 °C / 6 Std	halb

Bohnen

60 g fermentierte Bohnen ■ 200 ml Gemüsesud ■ 10 g feinste Ingwerwürfel ■
30 g Zuckersirup ■ 5 g gehacktes Koriandergrün ■ abgeriebene Schale von ¼ Limone ■
40 g Asia-Pilze ■ rote Sisho-Blätter

Die Bohnen im Gemüsesud erwärmen und ziehen lassen. Die Ingwerwürfel im Zuckersirup kurz kandieren. Den Sirup abgießen und beiseite stellen. Die Ingwerwürfel mit den Bohnen, Koriandergrün und Limonenabrieb vermengen. Anrichten und mit den Skirt-Stücken arrangieren. Mit Pilzen und Sisho garnieren.

Zwiebelsuppe

Parmesan

Zwiebelsuppe

300 g kleine Zwiebeln ■ 500 ml Geflügelfond ■ 1 Zweig Majoran ■ 2 Lorbeerblätter ■
½ Knoblauchzehe ■ 4 g Salz

Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Alle Zutaten miteinander vakuumieren und garen. Kühlen oder sofort servieren. Vor dem Auftragen würzig abschmecken und die Kräuter entnehmen.

Art des Beutels	Vakuum	Wasserbad	Kombidämpfer	Lüfterleistung
Kochbeutel	Pulsevakuum	85 °C / 60 min	88 °C / 60 min	halb

Parmesan

300 g Parmesan ■ 300 g Wasser ■ 0,2 g Sojalecithin

Beide Zutaten in einem Topf auf 70 °C erwärmen und in einem hohen Gefäß über Nacht kalt stellen. Die Molke oben abschöpfen und für eine andere Zubereitung nutzen. Das Wasser mit Sojalecithin aufschlagen und etwas stehen lassen.

Fertigstellung

Die Suppe in ein Glas geben und mit der Parmesanluft abschließen.

Schweinekrustenbraten

Radieschen

Kartoffelknödel

Schweinekrustenbraten

1 kg gepökelter Schweinebraten ■ 1 Zweig Salbei ■ 1 TL Dijon-Senf

Alle Zutaten vakuumieren und garen. Abkühlen und zuschneiden. Vor der Fertigstellung regenerieren und auf der Hautseite kross braten.

Art des Beutels	Vakuum	Wasserbad	Kombidämpfer	Lüfterleistung
Schrumpfbeutel	normales Vakuum	65 °C / 12 Std	66 °C / 14 Std	halb

Radieschen

1 Bund Radieschen ■ 40 ml Schalottenessig ■ 30 ml Traubenkernöl ■ Salz und Zucker

Die Radieschen mit etwas Grün in Achtel schneiden und mit den weiteren Zutaten vakuumieren. Vier Stunden kalt stellen und marinieren lassen.

Art des Beutels	Vakuum	Wasserbad	Kombidämpfer	Lüfterleistung
Vakuumbeutel	Pulsevakuum	–	–	–

Kartoffelknödel

500 g mehlig kochende Kartoffeln ■ 40 g Mie de pain ■ 2 Eigelb ■ Salz und Muskat

Kartoffeln in der Schale im Backofen auf Salz garen. Pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit den restlichen Zutaten zu einem homogenen Teig verarbeiten und würzig abschmecken. Kleine Klöße formen. Diese in kochendem Salzwasser (10 Gramm Salz pro Liter Wasser), das mit etwas Kartoffelstärke gebunden ist, einmal aufkochen lassen. Drei Minuten ziehen lassen, herausnehmen und in etwas Butter schwenken.

Fertigstellung

Blattpetersilie ■ reduzierter Schweinejus (Rezept Seite 310)

Alle Komponenten anrichten. Kartoffelknödel und Radieschen mit in feine Streifen geschnittener Petersilie garnieren. Den Schweinebraten mit Jus glasieren und etwas Schweinejus angießen.

Blumenkohlsuppe

mit Ras el-Hanout

Blumenkohlsuppe

3 Schalotten ■ 500 g Blumenkohl ■ 500 ml Kalbsfond ■ 300 ml Sahne ■
100 ml Weißwein ■ 100 g saure Sahne ■ 50 ml Noilly Prat ■ 50 ml weißer Portwein ■
Saft von ½ Zitrone ■ etwas Nelkenpfeffer ■ Salz

Schalotten in feine Würfel schneiden und in Öl anschwitzen. Mit allen weiteren Zutaten vakuumieren und garen. Pürieren und bei Bedarf aufschlagen und würzig abschmecken.

Art des Beutels	Vakuum	Wasserbad	Kombidämpfer	Lüfterleistung
Kochbeutel	Pulsevakuum	75 °C / 65 min	75 °C / 65 min	halb

Fertigstellung

100 g Blumenkohl ■ 3 g Ras el-Hanout ■ abgeriebene Schale von 1 Limone ■ 12 Scheiben geröstetes Kümmelbrot ■ 30 ml Olivenöl ■ Cumin

Den Blumenkohl fein reiben. Mit Ras el-Hanout und der Hälfte des Limonenabriebs vermengen. Auf dem Brot anrichten, mit Öl beträufeln und salzen. Mit Cumin und dem restlichen Limonenabrieb garnieren.

Chicorée

Lachs

Chicorée

4 Chicorées ■ 2 Streifen Orangenschale ■ 1 Zweig Salbei ■ 3 g Salz

Vom Chicorée die äußeren Blätter entfernen, sodass ein Durchmesser von 2,5 Zentimetern entsteht. Chicorée mit den übrigen Zutaten vakuumieren und garen. Kühlen und bei Bedarf regenerieren.

Art des Beutels	Vakuum	Wasserbad	Kombidämpfer	Lüfterleistung
Kochbeutel	Softvakuum	85 °C / 20 min	85 °C / 20 min	halb

Lachs

4 Scheiben Lachs (Sashimi-Schnitt) ■ Saft und Abrieb von 1 Limone ■ 20 ml Mirin ■ 20 ml Traubenkernöl ■ 20 ml Limonenöl ■ 30 ml Pochierfond vom Chicorée ■ Salz

Den Lachs gut kühlen. Aus den restlichen Zutaten eine Vinaigrette rühren und würzig abschmecken.

Fertigstellung

Rauchpaprikawürfel (Rezept Seite 137)

Den Chicorée mit der Vinaigrette beträufeln und den Paprika darüberstreuen. Daneben den Lachs anrichten, leicht salzen und den Rest der Vinaigrette verteilen.

Rote-Bete-Suppe

Meerrettichschaum

Rote-Bete-Suppe

300 g Rote Bete ■ etwas Weißweinessig ■ 10 Körner Cumin ■ Salz

200 ml Kalbsfond ■ 200 ml Sahne ■ 80 g saure Sahne ■ 40 ml Noilly Prat ■
20 ml Weißwein ■ Himbeeressig ■ 2 EL Rote-Bete-Granulat

Rote Bete in Salzwasser (10 Gramm Salz pro Liter) mit Essig und Cumin kochen. Noch warm pellen. Ein Drittel in Spalten schneiden und zur Seite stellen. Die restliche Rote Bete klein schneiden und mit allen weiteren Zutaten vakuumieren. Garen und warm pürieren. Kühlen oder sofort servieren.

Art des Beutels	Vakuum	Wasserbad	Kombidämpfer	Lüfterleistung
Kochbeutel	Pulsevakuum	85 °C / 90 min	85 °C / 90 min	halb

Meerrettichschaum

50 ml Milch ■ 40 ml Sahne ■ 1 Stück Meerrettichwurzel

Milch mit Sahne und Meerrettichwurzel auf 60 °C erhitzen und 20 Minuten ziehen lassen. Passieren und salzen.

Fertigstellung

Tahoon Cress (siehe Glossar) ■ Vinaigrette aus Balsamessig ■ Rettichwürfel ■
Rote-Bete-Macarons (Rezept Seite 157)

Die in Spalten geschnittene Rote Bete auf einem Teller arrangieren, mit Vinaigrette beträufeln und mit Kresse garnieren. Die aufgeschäumte Rote-Bete-Suppe in Tassen füllen. Den Meerrettichschaum aufschäumen, auf die Suppe löffeln und darauf die Macarons bröseln. Sofort servieren.

Pfirsich

Mais

Nougat

Pfirsich

6 wilde Pfirsiche ■ 200 ml Zuckersirup ■ Mark von 1 Vanilleschote ■ etwas Bergamotte-Schale

Alle Zutaten vakuumieren und garen. Kühlen und 4 Stunden marinieren lassen. Zwei Pfirsiche in Segmente schneiden. Bei Bedarf anrichten oder in Glasgefäßen mit Gummiring vakuumieren.

Art des Beutels	Vakuum	Wasserbad	Kombidämpfer	Lüfterleistung
Vakuumbbeutel	Softvakuum	65 °C / 20 min	66 °C / 20 min	halb

Mais

60 g gekochte Maiskörner ■ 2 ausgekratzte Vanilleschoten

Mais und Vanille im Dehydrator trocknen lassen. Beide Komponenten separat fein pürieren und bei Bedarf anrichten.

Nougat

160 g heller Nougat ■ 280 ml Sahne ■ 2 Eiweiß

Die Sahne erwärmen und den Nougat darin auflösen. Das leicht angeschlagene Eiweiß unterrühren und in einen 0,5-Liter-iSi-Siphon geben. 2 Stunden kalt stellen und bei Bedarf eine Patrone eindrehen.

Fertigstellung

Minzeblätter ■ Himbeermark

Pfirsiche erwärmen und mit dem Sirup glasieren. Einen Teil der Pfirsiche mit einem Bunsenbrenner bräunen. Nougat arrangieren. Mais und Vanille aufstreuen und mit Minzeblättern garnieren.

Lachsfilet

und -rücken

Pepquino

Lachsfilet und -rücken

4 Lachsfilets à 30 g und Lachsrücken mit Fleisch an der Gräte ■ 40 ml Rapsöl ■ sechsprozentige Salzlake ■ 1 Eiweiß ■ 70 g Panko-Mehl (siehe Glossar) ■ Erdnussöl zum Braten

Das Lachsfilet mit dem Öl vakuumieren und garen. Salzen. Den Rücken 12 Minuten in die Salzlake legen, herausnehmen und gut abtupfen. Kurz durch das angeschlagene Eiweiß ziehen und mit dem Panko-Mehl panieren. Vor der Fertigstellung in Erdnussöl knusprig braten und auf Küchenpapier legen.

Art des Beutels	Vakuum	Wasserbad	Kombidämpfer	Lüfterleistung
Vakuumbeutel	Softvakuum	42 °C / 16 min	44 °C / 16 min	halb

Gurke 1

4 Gurkenstreifen, längs geschnitten ■ abgeriebene Schale von $\frac{1}{8}$ Limone ■ Salz und Zucker

Die Zutaten zusammen vakuumieren und 2 Stunden kalt stellen. Bei Bedarf aufrollen.

Gurke 2

16 Gurkensegmente von 1 x 1 cm, ohne Schale und Kerne ■ abgeriebene Schale von $\frac{1}{8}$ Limone ■ Salz und Zucker

Die Zutaten zusammen vakuumieren und 4 Stunden kalt stellen

Fertigstellung

8 Pepquino (siehe Glossar) ■ Kirschtomaten ■ Atsina Cress (siehe Glossar) ■ helle Vinaigrette (Rezept Seite 308) ■ helle Fischsauce mit Noilly Prat (Rezept Seite 308)

Den Lachsrücken und das Filet anrichten. Gurken, halbierte Pepquino, Tomatensegmente und Kresse arrangieren. Mit der Vinaigrette beträufeln und mit der aufgeschlagenen Sauce servieren.

Erdbeere

Waldmeisterbaiser Pfeffer

Erdbeere 300 g Erdbeeren ■ ½ Bund Minze ■ 100 ml Läuterzucker ■ 5 Körner Tasmanischer Pfeffer

Die Erdbeeren waschen und putzen. Minzeblätter abzupfen und zur Seite stellen. Die Hälfte der Erdbeeren vierteln und mit dem Läuterzucker in einen Vakuumbbeutel geben. Minze und zerdrückte Pfefferkörner dazugeben. Verschließen, garen und kühlen. Mindestens 4 Stunden marinieren lassen. Den Sud aufbewahren und separat zu den Erdbeeren reichen.

Art des Beutels	Vakuum	Wasserbad	Kombidämpfer	Lüfterleistung
Vakuumbbeutel	Softvakuum	65 °C / 13 min	66 °C / 13 min	voll

Waldmeisterbaiser 200 ml Wasser ■ 130 ml Waldmeistersirup ■ 30 g Albumin (siehe Glossar) ■ 3 Blatt Gelatine

Wasser mit Sirup und Albuminpulver aufschlagen. Am Schluss die aufgelöste Gelatine unterschlagen. Mit einem Spritzbeutel Baisers auf eine Silikonmatte spritzen und im Dehydrator bei 58 °C mindestens 8 Stunden trocknen lassen. In einer luftdicht verschlossenen Box lagern.

Fertigstellung Tasmanischer Pfeffer

Die restlichen frischen Erdbeeren zuschneiden und mit den marinierten Erdbeeren einen Salat arrangieren. Mit dem Sud nappieren. Mit Minze und Baiser garnieren. Zerstoßenen Pfeffer, restlichen Erdbeersud und weitere Baisers separat dazu reichen.

Knoblauch

Gänseleber

Knoblauch

1 Knolle griechischer Knoblauch ■ 80 ml Olivenöl ■ 1 Zweig Rosmarin

Den Knoblauch schälen. Dreimal in jeweils neuem Wasser blanchieren. Dann mit Olivenöl und Rosmarin vakuumieren. Garen und kühlen. Vor dem Anrichten leicht salzen.

Art des Beutels	Vakuum	Wasserbad	Kombidämpfer	Lüfterleistung
Kochbeutel	normales Vakuum	85 °C / 35 min	85 °C / 35 min	halb

Gänseleber

200 g Gänsestopfleber ■ 3 g Salz ■ 2 cl Calvados

Gänsestopfleber aufbrechen, Sehnen und Blutkanäle entfernen. Die Leberstücke so groß wie möglich lassen. Die Sehnen durch ein Sieb streichen. Leberstücke salzen und mit Calvados marinieren. Vakuumieren und auf 5 Millimeter Stärke ausrollen. 12 Stunden marinieren und danach durch ein Sieb streichen.

Fertigstellung

10 kleine Scheiben geröstetes Olivenbrot ■ 1 Zweig Zitronenthymian

Die Leber auf die Brotscheiben streichen und den Knoblauch aufsetzen. Mit Thymianblättchen garnieren.

Kabeljau

Rote Bete

Wheatgrass

Kabeljau 4 Segmente Kabeljau à 80 g ■ 2 Vanilleschoten ■ 80 ml Sahne ■ abgeriebene Schale von einer ½ Limone

Die Vanilleschoten längs halbieren und mit den weiteren Zutaten vakuumieren. Garen. Die Schoten entfernen und den Kabeljau salzen.

Art des Beutels	Vakuum	Wasserbad	Kombidämpfer	Lüfterleistung
Kochbeutel	Pulsevakuum	56 °C / 15 min	56 °C / 16 min	voll

Rote Bete 100 ml Rote-Bete-Saft ■ 1 TL Rote-Bete-Granulat ■ 1 g Agar-Agar ■ etwas Wasabi ■ 1 Spritzer Balsamessig ■ Salz

Alle Zutaten montieren und einmal aufkochen lassen. In ein Glasgefäß gießen und kalt stellen. Bei Bedarf in Würfel schneiden und bei 90 °C warm stellen.

Rote-Bete-Macarons 100 ml Rote-Bete-Saft ■ 1 EL Rote-Bete-Granulat ■ etwas Cumin ■ 10 g Albuminpulver ■ 1 EL Basis Textur

Alle Zutaten zusammen cremig aufschlagen. Mit dieser Masse kleine Macarons auf eine Silpat-Matte spritzen. Im Trockenofen bei 50 °C mindestens 8 Stunden trocknen lassen. In einer Frischhaltebox lagern.

Fertigstellung Scarlet Cress (siehe Glossar) ■ Fischsauce (Rezept Seite 308) mit Schwarzkümmelöl abgeschmeckt ■ Wheatgrass (siehe Glossar) ■ Gurkenstreifen ■ helle Vinaigrette (Rezept Seite 308)

Den Fisch anrichten und alle weiteren Komponenten arrangieren. Das Wheatgrass mit Gurkenstreifen fixieren, anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Mit Scarlet Cress garnieren und mit der aufgeschlagenen Sauce abschließen.

Petersilienwurzel

Wurzelgemüse

Yuzu-Fond

Petersilienwurzel

12 Petersilienwurzeln ■ 200 ml Gemüsefond ■ 3 g Salz ■ 4 breite Streifen Orangenschale

Alle Zutaten miteinander vakuumieren und garen. Kühlen und bei Bedarf glasieren.

Art des Beutels	Vakuum	Wasserbad	Kombidämpfer	Lüfterleistung
Kochbeutel	normales Vakuum	85 °C / 65 min	85 °C / 65 min	halb

Wurzelgemüse

160 g Wurzelgemüse aus Karotte, Sellerie, Kartoffeln und Lauch ■ 1 Macisblüte ■ 40 g Butter ■ 5 g Yuzu-Pulver (siehe Glossar) ■ 10 g Blattpetersilie

Gemüse und Macisblüte im Petersilienwurzelsud garen und buttern. Mit Yuzu-Pulver abschmecken und mit der gehackten Blattpetersilie abschließen.

Carabinero

Mandelmilch Honigessig

Mandelmilch

200 g Mandelkerne ohne Haut (am besten grüne Mandeln) ■ 200 ml Milch ■ 20 g Zucker
■ 5 gestrichene Portionslöffel Agazoon (siehe Glossar)

Die Milch aufkochen und darin die Mandelkerne bei 60 °C ziehen lassen. In der Milch auskühlen und 12 Stunden stehen lassen. Mit dem Zucker abschmecken und eventuell etwas Zitronensaft dazugeben. Passieren, mit dem Agazoon montieren und einmal aufkochen lassen. In Schläuche füllen und sofort in Eiswasser kalt stellen. Bei Bedarf mit einem iSi-Siphon aus dem Schlauch lösen.

Carabinero

4 Carabineros (siehe Glossar) ■ 40 g Limonen-Olivenöl ■ 20 g Marzipan ■ etwas Knoblauch ■ etwas Limonen-Olivenöl

Die Carabineros ausbrechen und den Darm entfernen. Mit dem Limonen-Olivenöl vakuumieren. Garen und herunterkühlen. Das Marzipan im Öl erwärmen und den Knoblauch darin ziehen lassen. Die Carabineros darin sanft braten und salzen.

Art des Beutels	Vakuum	Wasserbad	Kombidämpfer	Lüfterleistung
Kochbeutel	Softvakuum	56 °C / 15 min	57 °C / 15 min	halb

Honigessig

1 EL Akazienhonig ■ 1 TL Chardonnay-Essig von Forum

Beide Zutaten miteinander verrühren und zur Seite stellen.

Weißer Ton

20 g weißer Ton ■ 2 g Sepiatinte ■ 12 g Laktose ■ 30 g Krustentierfond ■ 1 g Salz

Alle Zutaten zu einer homogenen Masse verrühren. Etwas säuern und zur Seite stellen.

Fertigstellung

Safranfäden ■ Basil Cress (siehe Glossar) ■ gestockter Corail ■ kross gebratene Fühler

Carabinero, Mandelmilch, Honigessig und weißen Ton anrichten. Mit Safranfäden, Basil Cress, gestocktem Corail und den Fühlern abschließen.