



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

ERDBEERE

Mozzarella : Datteltomaten : Bleichsellerie

Mozzarella Crème:

2 Stck. reifer Büffelmozzarella

Amaretto

Salz

Zucker

→ alle Zutaten im Rotor zu einer glatten Masse mixen

Mozzarella:

→ gezupft, mariniert mit Zucker, Salz, Zitronenabrieb

Molke Granitee:

Mozzarellawasser

Zucker

Zitronensaft

Salz

→ alle Zutaten vermengen und abschmecken, einfrieren

→ gefrorene Masse mit einer Gabel schaben (Granitee)

confierte Tomaten:

Ahornsirup

Vanille

Himbeeressig

Salz

→ Ahornsirup karamellisieren und mit Himbeeressig ablöschen, mit Vanille und Salz abschmecken, den Fond mit Olivenöl zu einer viskosen Flüssigkeit emulgieren

→ blanchierte, abgezogene Tomatenscheiben im Fond bei 70°C für 20min konfieren

geeiste Selleriestreifen:

Staudensellerie so dünn wie möglich, der Länge nach aufschneiden, im Eiswasser lagern

Erdbeersphären:

0,75l H₂O

0,75l Weißwein

→ aufkochen

300g Zucker

1kg Erdbeeren

→ zugeben und 3-4h ziehen lassen, danach passieren

→ abschmecken mit Erdbeergel, Salz, Zucker, Zitrone

→ auf 1l Masse 3 Bl Gelatine

→ in Silikonform einfüllen & frieren

→ mit Schokoladen-Kakaobutterglasur überziehen

Erdbeergel:

400g Erdbeermark

50g H₂O

100g Zucker

Zitronensaft

Salz

3,5g Agar Agar

→ Geltechnik



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

ERDBEERE

Mozzarella : Datteltomaten : Bleichsellerie

Erdbeerkrokant:

100g Erdbeergel
2 Eiweiß
Zucker, Zitronensaft

→alle Zutaten vermengen, auf einer Backmatte aufstreichen und bei 120°C backen
→nach ca. 30min wenden und bei 80°C trocknen lassen

Vinaigrettegelee:

100g Zucker
100ml H₂O
80g Puderzucker
25g Glucose
200ml Olivenöl
6,5 Blatt Gelatine
Balsamico
Salz

→Zucker, Wasser, Puderzucker und Glucose 2 min kochen, mit Olivenöl emulgieren
→Balsamico und Salz nach Geschmack hinzufügen
→eingeweichte, ausgedrückte Gelatine zugeben, ausgießen, gelieren lassen

dragierte Pinienkerne:

100g Pinienkerne
100g Zucker
50ml H₂O

→Pinienkerne, Zucker und Wasser unter ständigem Rühren so lange aufkochen bis das Wasser verdampft ist und den Zucker unter ständigem Rühren auskristallisieren lassen

