



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

blauer Hummer
Quitte : Cheddar Crème
Ackersalat : Haselnuß

blauer Hummer:

1 bretonischer „blauer Hummer“ à 500g - 600g

→ In gut gesalzenem Wasser mit 3EL Kümmel 3 min. glasig garen. Schwanz abdrehen & sofort in Eiswasser geben. Scheren 2 weitere Min. garen (große Scheren 3 ½ Min. garen).

Warmlege Sud:

Evian Mineralwasser

Salz / Zucker / weißer Pfeffer / Olivenöl

→ ausgewogen abschmecken (süß/salzig)

Wichtig: max. handwarm temperieren!

Ackersalat Crème:

300g Speck

300g Zwiebel

300g Haselnüsse

→ alles zusammen bei geringer Hitze anschwitzen (Panache herstellen)

900g Feldsalat (blanchiert)

→ Feldsalat und das Panache zu cremiger Konsistenz mixen

Cheddar Crème:

6 Eier

100ml Sahne

300g Cheddar

→ Im Thermomix Stufe 5, bei 90°C, 9-11 min mixen

→ kalt rühren, nach Bedarf mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken

Quitten Chutney:

→ etwas Zucker leicht karamellisieren mit Weißwein, weißem Portwein und Quittensaft ablöschen, Vanille und Sternanis zugeben und einkochen

→ klein gewürfelte Quitten im entstandenen Fond garen und auskühlen lassen

→ mit Xanthan leicht binden

soufflierte Schweinehaut:

→ getrocknetes Schweinehautgranulat (von Sosa) im heißen Fett bei ca. 190°C ausbacken

→ mit Piment d'Espelette und Salz abschmecken

Texturen:

- gehobelte Haselnüsse

- Ruccolakresse