



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

Kalbsherz Achiotepaste : Kreuzkümmel : Coriander
Jahrgangs Sardinien : Champignon de Paris
Artischocke : Fenchel

Kalbsherz

1 Kalbsherz pariert und portioniert

Marinade: 4El Joghurt
1 Knoblauchknolle
30g Achiotepaste
1Bd frischer Koriander
1TL Kreuzkümmel gemahlen
→alle Zutaten vermengen

→das Kalbsherz mind. 4 Tage in der Marinade lassen
→bei 68°C ca. 12 min sous vide garen, 10min ruhen lassen
→in schaumiger Butter nachbraten

Artischocken Fenchel Brandade:

frisch geputzte Artischockenböden
Fenchelknollen
Schalotten
Noilly Prat
Brühe
Salz ,Pfeffer, Zucker
Crème fraiche

→Artischocken und Fenchel zu gleichen Teilen grob würfeln und in Olivenöl mit den Schalotten anschwitzen
→mit Noilly Prat ablöschen und mit Brühe auffüllen, leicht köcheln bis alles weich ist
→alles grob mixen, mit restl. Zutaten abschmecken

Powerade:

frisch geputzte Poweraden
Schalotten
Olivenöl
Nolly Prat
Weißwein
Brühe
Lorbeer, Thymian, Oregano
Salz, Pfeffer, Fenchelsaat

→alle Zutaten in einen Vakuumbbeutel geben und bei höchster Stufe vakuumieren
→bei 94°C ca. 14min Sous vide Garen

Fenchel roh mariniert:

Fenchelknollen (dünn aufgeschnitten und in Eiswasser gelagert)

Achiotepaste
Olivenöl
Kreuzkümmel, Sumach, Fenchelsaat gemahlen Kardomom, Anis, Cayenne
Champagner Essig, Limettensaft
Saft von Apfel und Fenchel (frisch entsaftet)

→Achiotepaste im temperierten Olivenöl lösen, mit frischen Apfel- und Fenchelsaft emulgieren
→mit restl. Zutaten abschmecken



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

**Kalbsherz Achiot Paste : Kreuzkümmel : Coriander
Jahrgangs Sardinien : Champignon de Paris
Artischocke : Fenchel**

Minifenchel glasiert/ Korianderemulsion:

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
6 Stk Granny Smith Apfel (Saft)
1 El Koriandersaat (geröstet)
½ Bd frischer Koriander
Saft und Schale von einer Zitrone
Mirin, Salz, Zucker, Pfeffer
Xanthan, grünes Korianderöl

- Schalotten und Knoblauch anschwitzen
- mit frischen Granny Smith Saft ablöschen, Koriandergrün/Saat, Zitronensaft/Schale und Mirin zugeben
- leicht einkochen, abschmecken, passieren
- 100ml Fond mit 0,1g Xanthan binden und mit Korianderöl emulgieren

- Fenchel putzen, schneiden blanchieren und mit fertigem Korianderfond glasieren

Champignon Wasser Tahini Gelee:

Champignon Wasser (Champignons gesalzen und angemixt, abtropfen lassen)
→ Champignonwasser mit Tahinipaste und Achiotpaste abschmecken
→ auf 150 ml abgeschmecktes Champignonwasser 1,5g Agar Agar und 1 Blatt Gelatine
→ mit Agar Agar aufkochen und eingeweichte Gelatine einarbeiten, abfüllen und auskühlen lassen
→ in gewünschte Form schneiden

Sardinien Gel:

→ Milch 1,5% mit Sardine, Parmesan, Kapern aufkochen und ziehen lassen
→ Alles zusammen mixen und mit Salz und Kapernwasser abschmecken
→ auf 400ml Fond 5g Lota und 1g Agar-Agar
→ Geltechnik: siehe „DAS! Buch cuisine passion légère“ ISBN 978-3-87515-059-9

Texturen:

- Fenchelgrün
- rohe Champignons