



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

---

**Seezunge**  
**Bohnen Erdnuß Salat : Hirtenkäse f r o z e n**  
**kalter Kardamom Apfelbrei**  
**Cox Orange : Pink Lady : Braeburn : Granny Smith**

**Seezunge:**

1 bretonische Seezunge à 1,3 kg küchenfertig vorbereitet & filetiert

→ mit Salz / Pfeffer würzen

→ die Filets seitenverkehrt, aufeinander geklappt, mit 1 Flocke Butter vakuumieren und bei 49°C im Julabo 16-19 min. (je nach Stärke der Doppelfilets) garen

**Bohnencreme:**

500g Keniabohnen

100g Speck (Frühstücksbacon)

3 Stk Schalotten

Salz, Zucker, Pfeffer

Bohnenkraut

Butter

→ Speck & Schalotten in Pfanne auslassen (Panache)

→ Keniabohnen in stark gesalzenem Wasser mit Bohnenkraut weich kochen

→ Panache und die warmen, abgetropften Keniabohnen im Thermomix mit etwas Xanthan und Butter auf höchster Stufe mixen

→ abschmecken

**Apfel Kardamom Brei:**

→ Äpfel: Pink Lady, Cox Orange, Braeburn und Granny Smith

→ geschält, entkernt in leichtem Karamell ansetzen

→ mit Weißwein ablöschen und mit viel Kardamom und Apfelsaft einkochen

→ pürieren

**Feta:**

→ in Stickstoff einfrieren und brechen

**Keniabohnen:**

→ Keniabohnen putzen, schneiden und blanchieren  
mit Erdnussvinaigrette marinieren

**Erdnussvinaigrette:**

100g Erdnussbutter

150ml Wasser

Sake, Salz

50ml salzreduzierte Sojasauce

2Ei Erdnussöl

→ alles im Thermomix bei 70°C emulgieren, abschmecken