



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

Aubergine YU XIANG QIE ZI „mit Fischgeschmack“
unreife Mango : Bleichsellerie : Ingwer
Aschanti Nuß feurig

Auberginen:

→Auberginen der Länge nach aufschneiden, einsalzen →zwischen Tücher zum trocknen legen
→Scharf in Olivenöl anbraten

→Knoblauch, Schalotten, Koriandersamen, Sternanis in etwas Öl anschwitzen und mit Weißwein ablöschen
→mit Salzreduzierter Sojasauce, Aalsauce, Ketjap Manis, Mirin und Sushi Ingwersaft nach Geschmack ablöschen
→mit etwas Wasser auffüllen und frischen Koriander zugeben, leicht einköcheln lassen,
→den Fond passieren und mit Stärke binden
→angebratene Auberginen 7 Min in Fond kochen

Aschanti Nuß Malto:

100g Erdnuss
60g Zucker
50ml Wasser
→dragieren, karamellisieren
→auskühlen lassen und pulverisieren

→20g kandierte Ingwerstäbchen mit 40g Malto im Thermomix zu Staub mixen
→Piment d'Espelette und Salz abschmecken
→pulverisierte Nüsse mit Ingwerstaub und Korianderöl zu einer erdigen Konsistenz verkneten

Mango Gribiche:

25ml Mangomark
25ml Gurkensaft
50ml Apfelsaft frisch
Koriander frisch, Kaffir Limetten Blätter, Chili, Salz, Ponzusaf
→ aufkochen und ziehen lassen
→mit 1,3g Xanthan binden
→Mango Würfel, blanchierten Staudensellerie, confierte rote Chili, Korianderstiele gehackt und Korianderöl einarbeiten

